12/12

GrüneListeGablitz

Das Gemeindemagazin der Grünen

DIE GRÜNEN

ÖFFENTLICHES BÜCHERREGAL FÜR GABLITZ

Foto: (cc) Ulle.B

Wir richten ein öffentliches Bücherregal im Dorfcafé ein!

Ein öffentliches Bücherregal dient der Aufbewahrung von Büchern, die kostenlos und formlos gelesen, mitgenommen, getauscht oder angeboten werden können, so die offizielle Definition.

Unser Dorfcafé ist ein kommunikativer Mittelpunkt in Gablitz und daher der richtige Ort, um sich ein nettes Buch für graue Winternachmittage aus dem öffentlichen Bücherregal zu holen. Oder ein schon gelesenes hineinzustellen und so anderen „Bücherwürmern" die Chance zu geben, etwas zu lesen, das Ihnen besonders gut gefallen hat.

Die Grüne Liste Gablitz greift damit die international sehr erfolgreiche Idee des „Bookcrossings" auf.

Jede/r kann kostenlos mitmachen, mitlesen und mittauschen!

Eröffnung:

16. Dezember 2012, 17 Uhr

Dorfcafé Gablitz, Hauptstraße 17

Wir wünschen allen GablitzerInnen schöne und erholsame Feiertage!!

Rezepttipps

Die besten Vanillekipferl von Hochbuch bis Mitterauen

280g glattes Mehl, 1 Packerl Vanillezucker, 200g Butter, 100g geriebene Mandeln, 50g Zucker zu einem Teig verkneten, ca. 15 min. rasten lasten und dann verarbeiten, Kipferl backen. Sie sollen nicht dunkel werden! Danach kurz auskühlen lassen, da sie heiß leicht zerbrechen, und vorsichtig in einem Gemisch aus Zucker und Vanillezucker wälzen. Und dann gut vor diversen KeksräuberInnen verstecken.
Falls das nicht gelingt..... weiterbacken!

Dieses köstliche und erprobte Rezept hat uns freundlicherweise Frau Waltraud Fehr zur Verfügung gestellt.

Marzipan – Marillen – Konfekt

200g Marzipan mit 100g kleingehackten getrockneten Marillen und, wenn keine Kinder mitnaschen, mit einem EL Marillenlikör/ Schnaps (oder, wenn Sie den nicht zur Hand haben, Orangenlikör oder Rum) verkneten. Danach zwischen Haushaltsfolie oder auf einem mit Staubzucker bestreuten Brett ca. 1cm dick ausrollen, in Würfel schneiden und in geschmolzener dunkler Schokolade tunken. Mit feingeschnittenen Marillenstreifen belegen und auf einem Gitter oder auf Backpapier trocknen lassen.

Schokoladetrüffel

375g Kochschokolade mit 125g Butter schmelzen, 4 EL Kakao, 4 EL Rum und 2 EL Zucker dazu und kräftig mit dem Handmixer schlagen, dann mindestens 2 Stunden, besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank, dann mit einem Kaffeelöffel aus der Trüffelmasse Stücke abstechen, ein wenig formen und in Kakao wälzen, zwischendurch die Hände in kaltes Wasser tauchen.

Variation 1 : Orangentrüffel

Zur Grundmasse die Zesten von einer unbehandelten Bioorange und eventuell etwas Orangenlikör beimischen.

Variation 2: Kaffeetrüffel

Zur Grundmasse 1 EL gemahlenes Kaffeepulver mischen.

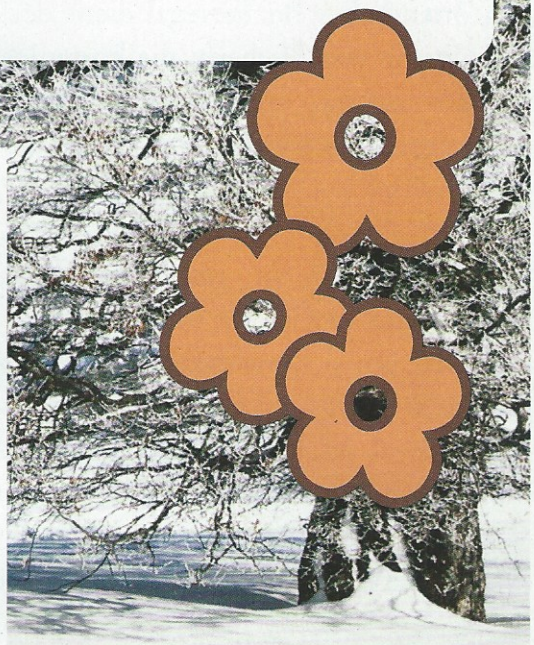

Foto: (cc) Andreas Wonisch

Falls Sie aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf tierische Produkte verzichten, können Sie die Butter bei den Vanillekipferln und den Trüffeln gegen hochwertige Pflanzenmargarine austauschen.

Neueste Erkenntnisse zu Keks- und Punschorgien: Kalorien sind die kleinen Tierchen, die nachts im Schrank die Kleider enger nähen ;-)

Gutes Gelingen wünscht
Fritzi Weiss

Und darum sollten wir uns auch im Jahr 2013 für unsere Umwelt engagieren:

SAVE THE EARTH, IT'S THE ONLY PLANET WITH CHOCOLATE!!