



# Dezemberbliedchen

## Gazette de décembre

Auch in der Adventszeit ist dieses Jahr vieles anders als gewohnt. In der Hoffnung etwas Abwechslung und Wärme in die Wintertage zu bringen, schicken wir Ihnen dieses *Blidchen* zu.

Als kleine Erinnerung: seit November ist der Club Senior Stroossen auf Facebook wo ab dem 1. Dezember jeden Tag eine kleine Überraschung im Adventskalender auf Sie wartet. Außerdem präsentieren wir dort einen kleinen Weihnachtsmarkt mit Recycling-Objekten, ganz nach dem Motto: Aus Alt mach Neu! Der Erlös geht an Télévie. Für Einzelpersonen ist die Besichtigung der Objekte in unserem Saal auch auf Anfrage möglich.

Für 2021 wünschen wir uns, dass es wieder möglich wird zusammenzukommen um Erlebnisse und Erfahrungen zu teilen und sich miteinander zu verbinden. Bleiben Sie stark und verlieren Sie den Mut nicht!



Cette période de l'Avent sort de l'ordinaire tout comme beaucoup de choses cette année. Dans l'espoir d'apporter un peu de chaleur aux journées d'hiver, nous vous envoyons notre gazette.

Pour rappel : le Club Senior Stroossen est sur Facebook depuis novembre, où des petites surprises vous attendent tous les jours à partir du 1<sup>er</sup> décembre sous forme d'un calendrier de l'Avent. Nous y présentons également un petit marché de Noël avec des objets faits-mains en ayant fabriqué du neuf à partir de matériel utilisé à savoir de l'upcycling. Les bénéfices seront versés à Télévie. Sur demande la visite de ces objets est possible dans notre salle. Cela seulement sur rendez-vous et pour une seule personne à la fois.

Pour 2021, nous souhaitons qu'il sera possible de se retrouver pour partager des expériences et vivre des moments de convivialité.

Restez forts et ne perdez pas courage !

## Tipps zur Verwendung von frischer Minze

Auch im Winter lässt sich Pfefferminze gut halten und zwar im Topf auf der Fensterbank. So können Sie das frische Kraut nach Belieben nutzen. Neben dem altbekannten Tee, hier noch weitere Tipps:

- die nächste Omelette einfach mit gehackter Minze verfeinern
- als Beilage Erbsen oder Karotten mit fein gehackten Minzblätter paaren
- dem Blattsalat mit der frischen Minze eine pikante Note verleihen
- vor dem Auftragen, der nächsten Schokoglasur fein gehackte Minze zugeben und danach noch mit Minzblättern garnieren

Und vor allem nicht den leckeren Cocktail vergessen, der schon von Ernest Hemingway auf Kuba genossen wurde: Mojito.



## Idées de consommation pour la menthe

Dans un pot sur le rebord de la fenêtre, la menthe se garde bien en hiver. Ainsi vous pouvez utiliser cette herbe fraîche comme vous le souhaitez. En plus du thé bien connu, voici quelques idées en plus :

- Affinez simplement la prochaine omelette avec de la menthe hachée
- En accompagnement pour vos plats, combiner petits pois ou carottes avec des feuilles de menthe finement hachées
- Donnez à toute salade verte une note épicée avec de la menthe fraîche
- Au glaçage chocolat pour le gâteau ajouter la menthe finement hachée avant l'application, puis garnir de feuilles de menthe

Et surtout, n'oubliez pas le délicieux cocktail à la menthe apprécié déjà par Ernest Hemingway à Cuba : le mojito.

# Rezepte/ Recettes

## Cremesuppe aus Chicorée und Süßkartoffeln

### Zutaten:

350 g Chicorée, 250 g Süßkartoffeln, 1 Handvoll glatte Petersilie, 2 Schalotten, 30 g Butter, 1 TL Honig, 800 ml Gemüsebrühe, 120 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Den Chicorée waschen, halbieren, die bitteren Strünke heraustrennen und den Rest klein schneiden. Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter hacken. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Chicorée und Süßkartoffeln darin anbraten. Mit dem Honig beträufeln und karamellisieren lassen. Mit der Brühe ablöschen und zum Kochen bringen. Etwa 30 Minuten kochen und danach im Mixer fein pürieren. Zusammen mit 100 ml Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Schälchen verteilen, die restliche Sahne dekorativ einlaufen lassen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

[www.eatsmarter.de](http://www.eatsmarter.de)

## Crumble aux pommes caramélisées et cannelle

### Ingrédients :

4 pommes, 25 g de sucre roux, 25 g de beurre, cannelle, 1 gousse de vanille, 150 g de farine, 125 g de beurre, 75 g de sucre roux

### Préparation :

Eplucher les pommes. Les faire sauter dans le beurre. Saupoudrer de sucre et de cannelle. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux. Laisser caraméliser 5 min. Mélanger la farine, le sucre, le beurre en pommade et frotter dans les paumes pour faire de la poudre. Beurrer et fariner un moule à manquer.

Mettre les pommes. Saupoudrer de préparation.

Mettre à cuire 25 min à 220° (thermostat 7-8).

[www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)



# Die Geschichte von Beppo dem Straßenfeger

aus "Momo" von Michael Ende

Manchmal hat man eine sehr lange Straße vor sich.

Man denkt, die ist so schrecklich lang;  
das kann man niemals schaffen, denkt man.

Und dann fängt man an, sich zu eilen.

Und man eilt sich immer mehr.

Jedes Mal, wenn man aufblickt,  
sieht man, dass es gar nicht weniger wird,  
was noch vor einem liegt.

Und man strengt sich noch mehr an,  
man kriegt es mit der Angst,  
und zum Schluss ist man ganz außer Puste  
und kann nicht mehr.

Und die Straße liegt immer noch vor einem.

So darf man es nicht machen.

Man darf nie an die ganze Straße auf einmal denken, verstehst du?

Man muss nur an den nächsten Schritt denken,  
an den nächsten Atemzug, an den nächsten Besenstrich.

Und immer wieder nur an den nächsten.

Dann macht es Freude; das ist wichtig,  
dann macht man seine Sache gut.

Und so soll es sein.



# L'histoire de Beppo, le balayeur des rues

du livre « Momo » de Michael Ende

Parfois on a une très longue rue devant soi et on pense qu'elle est trop longue, qu'on n'y arrivera jamais. Voilà ce qu'on pense. Et alors on commence à se dépêcher, de plus en plus.

Mais chaque fois que l'on regarde pour voir où l'on en est, on constate que l'on en est toujours au même point.

Alors on se dépêche encore un peu plus, on devient angoissé, et, à la fin, on manque de souffle et on doit s'arrêter.

Quant à la rue, elle est toujours là, devant soi.

Voilà comment il ne faut pas faire.

Il ne faut jamais penser à toute la rue en même temps, tu comprends ?

Tu dois seulement penser au pas suivant, à la respiration suivante, au coup de balais suivant et ainsi de suite en recommençant toujours.

Ce n'est qu'à ce moment-là que cela fait plaisir ; c'est important. Alors on travaille bien et c'est ce qu'il faut.

Tout à coup on s'aperçoit que pas à pas, on a balayé toute la rue sans s'en rendre compte et sans être essoufflé.



# Bastelanleitung/ *Instruction de bricolage*

## Weihnachtsbaumschmuck aus alten Büchern

**Material:** Altes Buch, Nähgarn, pro Anhänger 2 Perlen, Bleistift, Schere oder Skalpell, eine Vorlage z.B. Stern, Kreis, Tannenbaum

### Anleitung:

Wunschform auf eine Buchseite übertragen, 4 Formen ausschneiden. Eine Form genau in der Mitte falten. Die 4 Formen übereinanderlegen und mit einem einfachen Steppstich entlang des Falzes zusammennähen. Dies geht per Hand oder auf der Nähmaschine. Die Perlen unter- und oberhalb der Form festknoten. Nicht vergessen an einem Ende eine größere Schlaufe zum Aufhängen bilden. Jetzt nur noch die einzelnen Seiten der Form in die unterschiedlichen Richtungen falten, sodass der 3D- Effekt entsteht.

Und fertig ist der selbstgemachte Weihnachtsbaumschmuck aus alten Büchern!  
Einige Modelle kann man im Club Senior kaufen. Der Erlös ist für Télévie.



## Décorations pour sapins de Noël à partir de vieux livres

**Matériel :** vieux livre, fil à coudre, 2 perles par pendentif, crayon, ciseaux ou scalpel, un modèle par exemple étoile, cercle, sapin

### Instruction :

Transférez la forme souhaitée sur une page de livre, découpez 4 formes. Pliez une forme exactement au milieu. Posez les 4 formes les unes sur les autres et cousez ensemble avec un simple point de blocage le long du pli. Cela peut être fait à la main ou sur la machine à coudre. Attachez les perles en dessous et au-dessus de la forme. N'oubliez pas de faire une plus grande boucle à une extrémité pour l'accrocher. Pour finir, pliez simplement les côtés individuels de la forme dans les différentes directions pour créer l'effet 3D.

Finies les décorations pour l'arbre de Noël faites à partir de vieux livres !

Certains modèles peuvent être achetés au Club Senior. Les recettes seront versées à Télévie.

# Winterzeit / Temps d'hiver

Hier verstecken sich 7 Begriffe (jeweils auf deutsch und französisch) die in die Winterzeit passen.

Die Auflösung steht im nächsten Bliedchen.

*Il y a 7 termes cachés ici (chacun en allemand et en français) qui sont en relation avec l'hiver.*

*La solution sera publiée dans la prochaine gazette.*



N	Z	T	I	U	E	W	N	P	L	U	R	L	F	P	Y
W	S	A	O	L	U	G	E	O	N	I	O	B	I	O	O
G	U	N	D	Z	A	X	A	F	H	T	B	H	C	M	Z
T	X	N	N	V	S	C	H	L	I	T	T	E	N	M	K
P	X	E	S	S	C	H	N	E	E	M	A	N	N	E	S
N	S	N	P	E	O	K	I	W	N	Q	X	K	U	D	V
W	U	Z	A	U	P	R	J	D	B	T	K	L	Y	E	N
T	A	A	I	E	L	I	H	H	H	X	E	J	T	P	N
Q	M	P	N	F	I	P	S	O	M	Y	P	C	B	I	C
R	P	F	D	W	U	P	P	H	J	W	E	F	P	N	C
H	T	E	E	M	E	E	Y	Z	G	D	W	P	T	K	B
I	A	N	P	N	O	S	J	O	C	R	E	C	H	E	M
R	H	V	I	A	A	J	Y	J	C	J	N	Q	Z	F	O
B	F	F	C	K	L	F	W	H	Y	S	K	K	I	E	B
L	R	X	E	Q	H	I	D	L	P	K	P	V	M	V	B
E	R	U	R	D	U	M	M	A	W	J	I	O	T	R	O
B	B	O	N	H	O	M	M	E	D	E	N	E	I	G	E
K	D	A	S	S	M	B	Z	G	P	N	I	O	X	C	E
U	G	U	M	T	O	T	L	C	A	N	N	E	L	L	E
C	U	D	N	N	P	S	B	W	E	T	O	I	L	E	M
H	S	F	R	O	J	T	X	F	D	P	W	F	F	J	R
E	H	Z	G	R	K	E	Q	N	B	J	B	D	Z	O	U
N	I	K	W	M	U	R	B	H	X	J	X	Y	E	Z	N
Z	I	X	J	T	Z	N	G	R	A	P	H	D	M	W	W

## Lachen ist gesund



Die kleine Julia wünscht sich von ihrer Mutter zu Weihnachten ein Pony, woraufhin die Mutter meint: „Ok, mein Liebes, wir gehen gleich morgen Nachmittag zum Friseur.“

## Rigoler, c'est bon pour la santé

Oh oh oh ! Savez-vous pourquoi le Père Noël rit tout le temps ?  
Parce que ce n'est pas lui qui paye les cadeaux.

Que se dit un sapin de Noël qui arrive en retard sur le soir du réveillon ?  
Je vais encore me faire enguirlander !

