

Strallegger Advent



Liebe Kinder!

Das Christkindl-Postamt am Dorfplatz wartet während der Veranstaltung am Samstag, den 10.12.2022 zwischen 14:00 und 17:00 Uhr auf eure Briefe ans Christkind.

Unser Engerl hilft euch beim Schreiben, Malen und Basteln. Ihr könnt gespannt sein!

Die Antwort vom Christkind kommt bestimmt!



Samstag - 26. November 2022

Nikolaus & Krampus am Dorfplatz

15 Uhr Adventmarkt des Strallegger Elternvereines und der Jungschar im Pfarrhof



17 Uhr Hl. Messe mit Adventkranzweihe in der Pfarrkirche

18 Uhr Nikolaus am Dorfplatz mit Kutschenfahrten für die Kinder



19 Uhr Beginn des Krampustreibens der Road Crew Strallegg



Heuer werden keine Hausbesuche gemacht!



Auf euer Kommen freuen sich die Road Crew & der Elternverein Strallegg

Sonntag - 27. November 2022

Adventmarkt im Pfarrhof Strallegg



Samstag, 26.11.2023 ab 15 Uhr

Sonntag, 27.11.2023 ab 9.30 Uhr bis 11 Uhr

(Während der Adventkranzweihe am Samstag und der hl. Messe am Sonntag findet kein Verkauf statt.)

Der Elternverein Strallegg hat heuer wieder Weihnachtskekse, liebevoll selbstgebastelte Weihnachtsdekoration, sowie selbst gemachte Marmeladen, Liköre und allerlei kleine Geschenksideen zusammengestellt.

Weiters ist noch das Buch „Strallegger Lieblingskekse“ erhältlich.

Die Weihnachtsdekoration, sowie die selbst gemachten Marmeladen und Liköre und das Buch „Strallegger Lieblingskekse“ können in der gesamten Adventzeit am Gemeindeamt Strallegg erworben werden.



Der gesamte Reinerlös kommt den Schülerinnen und Schülern der Strallegger Pflichtschulen zugute.

Der Elternverein wünscht einen besinnlichen Advent, frohe Feiertage und viel Gesundheit.



Samstag - 3. Dezember 2022



„Lichterglanz“

Unser Dorfplatz steht im Kerzenschein



14:00 Uhr Adventmarkt mit
musikalischer Umrahmung

16:30 Uhr Eröffnung der Dorfkrippe
mit Krippenspiel

Aussteller

Maier Claudia
Biohof Mosbacher
Alpakas Kroisleitner
Sobeges

Mitgestalter

Pacherer Freizeitfreunde
Inklusionsteam Joglland
Volksschule
Mittelschule



Donnerstag - 8. Dezember 2022

Advent

Konzert

08. DEZEMBER 2022

• PFARRKIRCHE STRALLEGG
BEGINN: 15:00 UHR

• MITWIRKENDE:

• STRALLEGGER STUBENMUSI

• YOUNG-FOUR-ENSEMBLE

• BLÄSERQUARTETT STRALLEGG

• PFARRER MAG. ROMAN MIESEBNER

Eintritt: Freiwillige Spende

GESAMTLEITUNG: SEPP MOSBACHER

Samstag - 10. Dezember 2022



„Klingender Advent“

14 Uhr Adventmarkt mit
musikalischer Umrahmung



**14 Uhr -
17 Uhr** Christkindl-Postamt



Der Christkindl-Postkasten ist im Zeitraum von 05.12. bis 14.12.
auch im Foyer der Gemeinde aufgestellt.

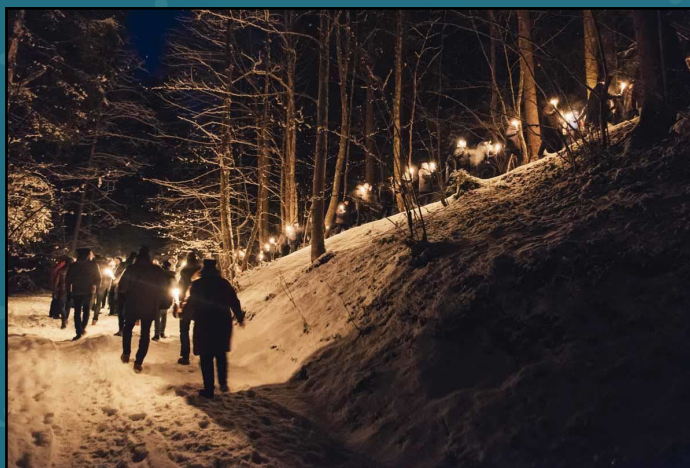


17 Uhr Fackelzug mit den Kindern



Mitgestalter

Musikverein Strallegg
Musikschule



Sonntag - 18. Dezember 2022

Ball & Punsch

Sonntag, 18. Dezember 2022

Dorfplatz Strallegg

ab 14:00 Uhr



Übertragung
WM-Finale
16:00 Uhr

Riesenleinwand

Veranstalter: FC Oberes Feistritzal

Rezepte

Lebkuchenschmarren

Zutaten für 4 Portionen

3 Stk. Eier

300 ml Milch

100 g Mehl

2 EL Zucker

1 EL Zucker, zum Bestreuen

150 g Lebkuchen, gerieben

1 Prise Zimt

3 EL Öl

Eier trennen und das Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Milch, Mehl, Lebkuchen und Zimt in einer Schüssel gut verrühren. Eischnee langsam unterheben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Masse einrinnen lassen. Den Teig 4 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun backen, wenden und die andere Seite ebenfalls goldbraun ausbacken. Den Teig mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerkleinern und im Rohr bei 80 Grad warm stellen. Den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen. Den Schmarren vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.



Orangenspunsch

Zutaten

9 Stk. Orangen

2 Stk. Zitronen

1 Stg. Zimt

60 ml Rum

4 Stk. Gewürznelken

80 g brauner Zucker

300 ml Wasser

500 ml Weißwein

Orangen und Zitronen auspressen. In einen Topf gibt man das Wasser und den Weißwein hinein. Den Orangen- und Zitronensaft zufügen und erhitzen.

Nach fünf Minuten gibt man die Gewürze wie Nelken, Zucker, Zimtstange und Rum hinzu. Für ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb in einen neuen Topf abseihen und jetzt einmal ganz kurz aufkochen lassen. In Tassen oder Gläser füllen und mit Orangenscheiben dekorieren.

