

Strallegger Advent



Das Team der Gemeinde Strallegg wünscht
eine schöne & besinnliche Adventszeit!

Samstag - 02. Dezember 2023

Nikolaus & Krampus am Dorfplatz

15:00 Uhr Adventmarkt des Strallegger Elternvereins und der Jungschar im Pfarrhof

17:00 Uhr Hl. Messe mit Adventkranzweihe in der Pfarrkirche

18:00 Uhr Nikolaus am Dorfplatz mit Kutschenfahrten für die Kinder



19:00 Uhr Beginn des Krampustreibens der Road Crew Strallegg

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

Sonntag - 03. Dezember 2023

*„Naschmarkt“
Süßes für Groß und Klein*

09:30 - 11:00 Uhr

Adventmarkt des Strallegger Elternvereins
und der Jungschar im Pfarrhof



14:00 Uhr

- Süßer Adventmarkt mit Ausschank des Elternvereins am Strallegger Dorfplatz
- Weihnachtsaufführung der Mittelschule Strallegg am Dorfplatz

*Auf euer Kommen freuen sich der
Elternverein & die Mittelschule Strallegg*



Advent



Konzert



10. DEZEMBER 2023



PFARRKIRCHE STRALLEGG
BEGINN: 18:00 UHR



MITWIRKENDE:



STRALLEGGER STUBENMUSI



YOUNG-FOUR-ENSEMBLE



8ER BLECH



HUIZBLOS IM ADVENT



PFARRER MAG. ROMAN MIESEBNER



Eintritt: Freiwillige Spende

Der Reinerlös kommt einem sozialen Zweck zugute!

GESAMTLEITUNG: SEPP MOSBACHER

Samstag - 16. Dezember 2023

„Lichterglanz“

Unser Dorfplatz steht im Kerzenschein



14:00 Uhr Adventmarkt mit
musikalischer Umrahmung

Fotopoint } Schätzspiel } Weihnachtsbäckerei } Aussteller

16:30 Uhr „Einstimmung auf das
Weihnachtsfest“ Aufführungen
der Volksschule Strallegg

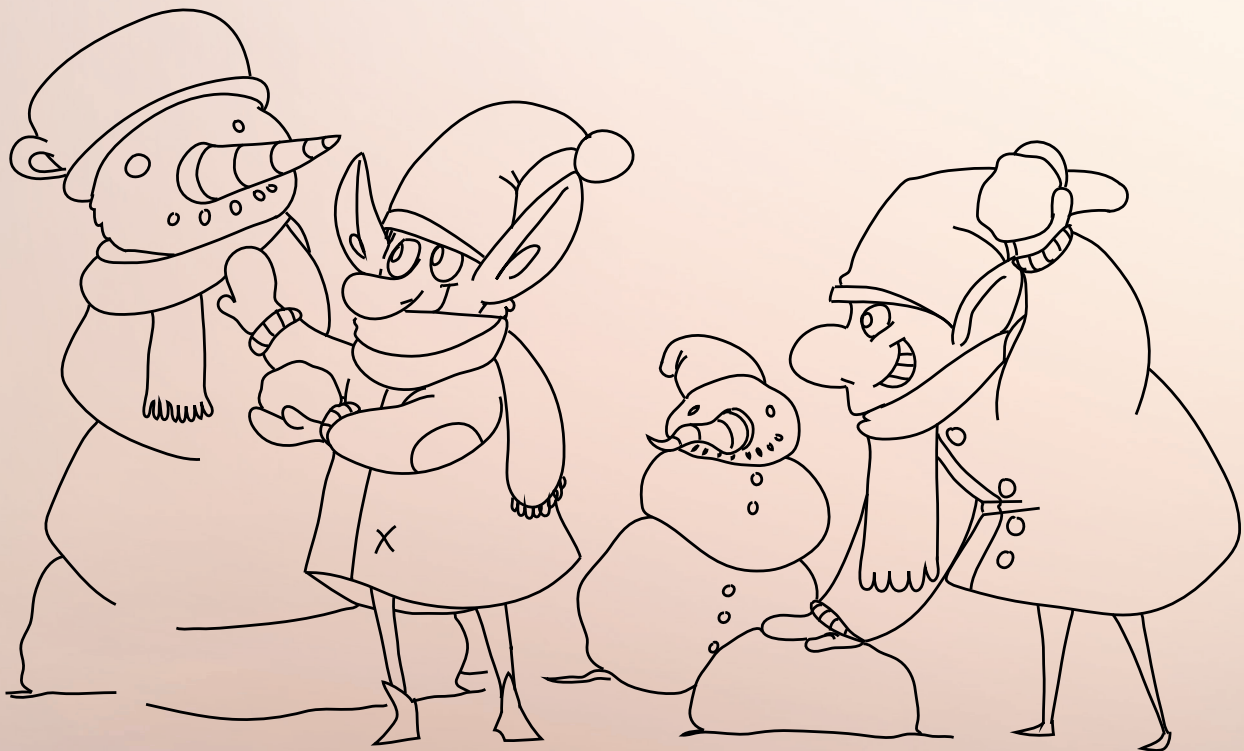
Mitgestalter

Pacherer Freizeitfreunde
Inklusionsteam Joglland
Volksschule Strallegg



Weihnachtsrätsel

10 Fehler finden



Rezepte

Advent - Tiramisu

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Topfen (Magertopfen)
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Spekulatius
- 400 g Beeren, gemischt, TK



Sahne steif schlagen, Mascarpone, Topfen, Zucker und Vanillezucker verrühren, Sahne unterheben. In eine eckige Auflaufform ca. 3 EL von der Creme verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen. Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4 - 5 Std. oder über Nacht kühl stellen.

Gluh-Gin

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zitrone
- 1 Orange
- Ingwer (2 x 1 cm)
- 800 ml Apfelsaft
- 4 Zimtstangen
- 6 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 200 ml Gin

Orange und Zitrone heiß abspülen und trocken tupfen. Die Orange in Scheiben schneiden. Die Zesten der Zitrone dünn abziehen und den Zitronensaft auspressen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelsaft in einen Topf geben. Orangenscheiben, Zitronensaft, Zitronenzesten, Ingwer und die Gewürze zugeben und für 20 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen. Gin hinzugeben und das Getränk durch ein Sieb in 4 Gläser abseihen. Nach Belieben noch mit Zimtstangen und Zitruschale garnieren und servieren.





Einladung zum

INFORMATIONENSABEND

*am Freitag, dem 24. November 2023
um 19:00 Uhr im Gasthof Mosbacher*

PROGRAMM

Projektpräsentation Neubau Kindergarten

*DI Markus Kranner,
A3 Rudischer Panzenböck
Pajdusch-GmbH &
Ing. Helmut Maierhofer,
Bausachverständiger*



Vorstellung Blackout- & Katastrophen-Vorsorgeplan der Gemeinde Strallegg

*ABI HBI Vzbgm.
Christoph Klastenegger*



Aktuelle Informationen aus der Gemeinde

*Auf euer Interesse und Kommen freuen sich der
Gemeindevorstand und die Gemeinderäte!*