

Herbstschabra



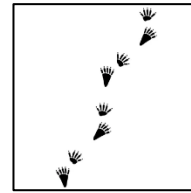
Herbst ist, wenn die Bäume mit Konfetti werfen

Inhaltsverzeichnis

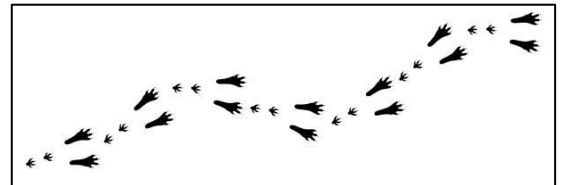
Tiermemory	3
Steckbrief Chiara Büchler	4
Rezept Zimtschnecken	5
Erinnerungen SOLA	6/7
Adventszauber	8
Let's dance	9
Showabend	10
Präsesbrief	11
Lösung Tiermemory	12

Tiermemory: Welches Tier hat welchen Abdruck am Boden? (Verbinde!)

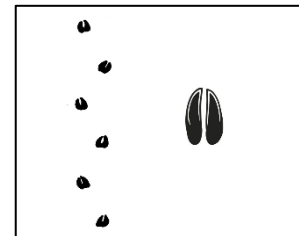
1: Das Reh



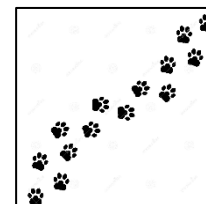
2: Das Wildschwein



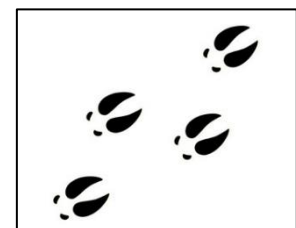
3: Das Kaninchen



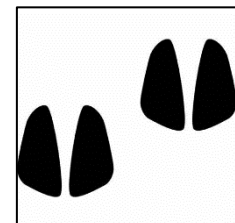
4: Der Hund



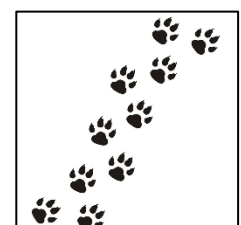
5: Die Katze



6: Das Schwein



7: Das Eichhörnchen



Lösungen: letzte Seite

Chiara Büchler



Geburtstag: 24.01.2002

Bruäf: Kauffrau Hotel Gastro Tourismus im 2 Lehrjahr.

Lieblingsfarb: Pastellfarbä

Hobbies: Volleyball, Klavier spielä, singä, Blaurig und Fründä träffä

Lieblingslied: If you Ever Change Your Mind von Calum Scott

Gruppä: no unklar

Ämtli: no keis



ZIMTSCHNECKEN

Zutaten für 16 Stücke

Hefeteig:

500g Weissmehl

1 ½ TL Salz

3 EL Zucker

1 EL Zimt

1 Päckli Trockenhefe (7 g)

60g Butter, weich

2 ½ dl Milch

1 Ei

Füllung:

125g Butter, weich

100g Zucker

2 EL Zimt

½ TL Kardamompulver

4 EL gemahlene Haselnüsse



Glasur:

100g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Hefeteig

Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen

Butter, Zucker, Zimt, Kardamompulver und Nüsse verrühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Glasur

Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Zimtschnecken damit bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Rückblick ins Sola 2022





Adventszauber

Hast du Lust dein eigener Lebkuchen zu verzieren?

Dann komm uns doch am
Weihnachtsmarkt in Alpnach besuchen.

Wann: 26. November

Zeit: von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr



Let's Dance

Hast du Lust wieder mal richtig viel Energie loszuwerden und einfach nur Spass zu haben? Dann komm doch ein bisschen mit uns Tanzen. Du kannst deine Tanzkünste perfektionieren, neue Tänze lernen und sogar einen eigenen Tanz kreieren.

Datum: 3.12.2022

Zeit: 19:00 – 21:00 Uhr

Treffpunkt: vor dem Pfarreizentrum

Mitnehmen: Trinkflasche

Anziehen: Bequeme Kleider, mit denen man gut tanzen kann



Dance like nobody's watching!!

Wir freuen uns auf dich

Deine Leiterinnen

Showabend

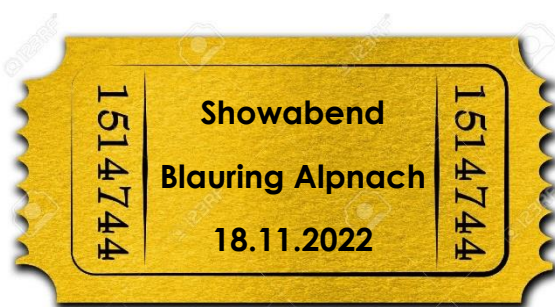


- Datum:** Freitag, 18. November
- Treffpunkt:** 19.00 Uhr, Pfarreizentrum
- Ende:** 21.30 Uhr, Pfarreizentrum
- Anziehen:** elegante Bekleidung
- Mitnehmen:** gute Laune 😊

Bitte meldet euch bis zum Freitag, 11. November bei Mia Allamand
an. Tel.: 079 656 35 89

Wir freuen uns auf einen tollen Scharanlass mit euch!

Versicherung ist Sache des Teilnehmers



Yysä Turm Iyyched wyyt is Land

Sali zämä

Unter diesem Namen läuft das Jubiläumsspiel zum Jubiläum unserer Pfarrkirche.

Kaum zu glauben aber unsere Kirche steht schon seit über 200 Jahren mitten im Dorf. Und unser Kirchturm ist einer der höchsten in der Schweiz.

Die turbulente Geschichte der Entstehung und des Baus der Kirche wurde in eine Art Theaterstück verflochten und mit Musik untermahlen.

Die Leute damals nahmen sehr viele Strapazen und Entbehrungen auf sich, um ihr Gotteshaus zu bauen.

Heute gehört die Kirche einfach zu unserem Dorf und es würde sicher etwas fehlen, wenn sie nicht mehr da wäre.

Man darf schon sagen, bei uns steht und ist die Kirche noch im Dorf.

Wenn ihr Lust habt schaut euch das Jubiläumsspiel an und erfahrt mehr über unsere Pfarrkirche mit dem Namen

St. Maria Magdalena und ihre turbulente Geschichte.

Auch ich darf bei dieser einmaligen Sache mitwirken.

Somit habt ihr die Chance mich einmal anders in Aktion zu sehen als wie gewohnt im Blauring.

Also, hoffentlich bis bald und allen eine schöne Herbstzeit

Euer Präses Roman

Tiermemory: Lösung

1: Das Reh



2: Das Wildschwein



3: Das Kaninchen



4: Der Hund



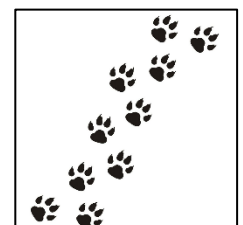
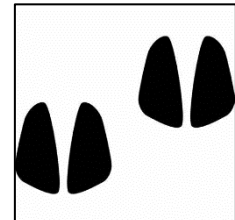
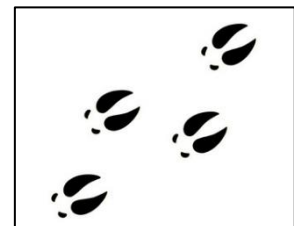
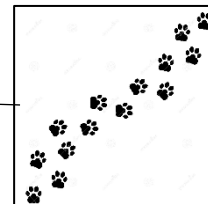
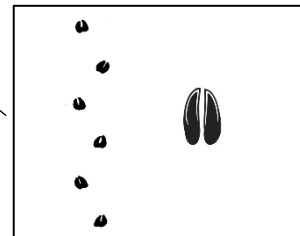
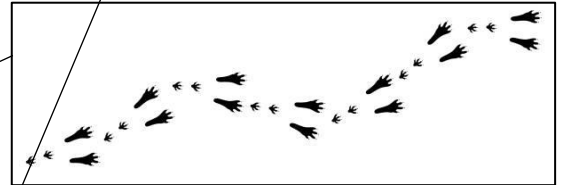
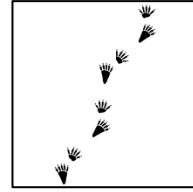
5: Die Katze



6: Das Schwein



7: Das Eichhörnchen





www.blauringalpnach.ch

schau mal vorbei



Verantwortlich für's Schabra:

Julia Halter & Sophia Zemp

Druck:

Kopiershop Alpnach