

Hirschknocker Blättle

33. Ausgabe - Ostern 2016



Mitteilungen für Mitglieder der Siedlergemeinschaft Hirschknock sowie
Bewohner der Stadtteile Kramersfeld, Bruckertshof und Hirschknock.

Herausgegeben von der Siedlergemeinschaft Hirschknock e.V.

Redaktion: Alfred Schlögel, Kemmerstr. 50

Tel. 44112 Fax 4071783 E-Mail: SGH@my-post.de Internet: www.sg-hirschknock.de

Liebe Mitglieder, liebe Leser unseres Hirschknocker Blättla's!



Über das Wetter zu schreiben, wird langsam langweilig. Wieder liegt ein Jahr mit Temperaturrekordwerten hinter uns. Also doch ein Beweis für den vielgenannten Wandel? So angenehm für manche das auch sein mag, es geht auch anders! Denken wir nur an die Hitze- und Dürreperioden und die Unwetter ... Braucht man nicht wirklich, aber wir werden damit leben müssen.

Mal was ganz anderes: Die Premiere unseres neu aufgelegten „Wirtshauslieder-Singens“ hat erfolgreich stattgefunden. Gerne hätten wir mehr Besucher begrüßt. Aber denen, die teilgenommen haben, hat es einen Mords Spaß gemacht. Wir denken schon an eine Wiederholung im Herbst.

Frohe und friedvolle Ostern für Sie und Ihre Familie, viel Glück beim Osterrätsel und angenehme Lektüre von Blättla Nummer 33 wünscht wie immer:

Alfred Schlögel,
1. Vorstand
der Siedlergemeinschaft
Hirschknock e. V.



Hinweis:

Unter sgH@my-post.de können wie immer auch Wünsche und Anregungen per E-Mail herangetragen werden. Das gilt natürlich auch für Lob und Kritik an unserem Osterblättla.

Übrigens: Das Blättla wird (in Farbe) auch per E-Mail verteilt. Geben Sie uns Ihre Mail-Adresse bekannt, dann nehmen wir auch Sie in den Verteiler!

Termine:

Unsere Terminvorschau für Ihre Planung:

- 05.06.2016** Radtour (Ziel wird noch mitgeteilt)
- 24.06.2016** Johannisfeier auf dem Vereinsgelände
Sommerfest – **findet heuer nicht statt**
Halbtages-Busfahrt - **noch nicht festgelegt**
- 22.10.2016** Weinfest im Vereinshaus
- 04.12.2016** Vorweihnachtliche Feier im Vereinshaus



Änderungen bleiben vorbehalten. Wie immer werden wir zu jeder Veranstaltung eigens schriftlich einladen mit dem jeweils verbindlichen Termin. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch bzw. Ihre Teilnahme!

Mitgliedsbeiträge 2016

Diese wurden ja bereits im März von Ihrem Konto abgebucht (Gläubiger-ID DE08SGH00001076525). Geben Sie bitte bei künftigen Kontoänderungen diese umgehend bekannt, um unnötige Kosten für Rückbuchungen zu vermeiden (Fr. Wichert: Tel. 43226). – Danke.

Heute schon gelacht?



Sankt Nikolaus, der Osterhase, ein schöner intelligenter junger Mann und eine Reinigungsfachkraft steigen zusammen in den gleichen Lift. Wer drückt den Knopf? Natürlich die Reinigungsfachkraft, die anderen existieren ja gar nicht.

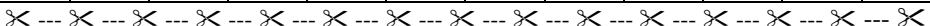
Das Osterhäschen kommt völlig erschlagen von er Arbeit nach Hause. „War das ein Tag, der Computer ging kaputt.“ Fragt die Frau: „Und warum bist du so erschöpft?“ „Na, ich musste selber denken!“

Osterrätsel – Gewinn ist ein Gutschein für eine große Familienpizza

Bitte geben Sie den Abschnitt mit dem Lösungswort bis zum **24. April** beim Vorstand der SGH, Kemmerstr. 50 ab. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los an der Johannisfeier.

<p>Maschine zum Rühren, Mischen, Zerkleinern</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="margin-left: 20px;">maschine</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;">6</div> <div style="text-align: center;">10</div> </div>
<p>Bekannte Marke eines Kontaktklebers</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;">4</div> <div style="text-align: center;">9</div> <div style="text-align: center;">12</div> <div style="text-align: center;">7</div> </div>
<p>Letzter Buchstabe des Alphabets</p> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;">8</div>
<p>Dachentwässerung – außenliegende Anlage</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;">2</div> <div style="text-align: center;">11</div> <div style="text-align: center;">3</div> </div>
<p>Gerät mit Sprossen zum Hinauf- und Hinabsteigen</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;">5</div> <div style="text-align: center;">1</div> </div>

Name, Tel., Anschrift:											
Lösungswort:											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12



Ostern – Zeitumstellung

Quelle: t-online.de

Nachdem in den letzten Wochen in mehreren Prospekten Artikel zu Osterbräuchen, Osterbrunnen, etc. ausführlich und sehr interessant erfolgten, widmen wir uns heuer der Zeitumstellung.

Wenn am Sonntag, 27. März 2016, Atomuhr und Sender der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt in Braunschweig ihre Signale zur Zeitumstellung aussenden, endet die Winterzeit. Um 02:00 Uhr morgens wird um eine Stunde auf 03:00 Uhr vorgestellt. Für Langschläfer ist das keine gute Nachricht, denn sie können eine Stunde weniger im Bett bleiben.

Seit 1980 dreht Deutschland im Frühjahr und Herbst an der Uhr. Ursprünglich ging es um bessere Energienutzung: Abends ist es dadurch eine Stunde länger hell. Geklappt hat das aber Experteneinschätzungen zufolge nicht. Im Sommer machen die Menschen zwar abends seltener das Licht an. Dafür wird im Frühjahr und Herbst in den Morgenstunden mehr geheizt, denn die Sonne geht während der Sommerzeit später auf.

Die Sommerzeit behalten wir einige Monate - bis zum letzten Sonntag im Oktober. Da wird die Zeit auf die Winterzeit von 03:00 auf 02:00 Uhr zurückgestellt.

Rezept einer Eierlikörtorte

Zutaten:

80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier
200 g	Haselnüsse
100 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Rum
1 TL	Backpulver
2 Becher	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker
	Eierlikör



Zubereitung:

Die Butter mit Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren, 5 Eigelbe hinzufügen und weiterrühren. Gemahlene Nüsse, die gehobelte Schokolade sowie den Rum und das Backpulver dazugeben. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Tortenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und ca. 40 - 45 Minuten bei ca. 180 °C backen.

Nach dem Erkalten des Bodens die mit Sahnesteif und 2 Pck. Vanillezucker geschlagene Sahne darauf verstreichen. Mit der Spritztüle außen einen Rand setzen und den Eierlikör einfüllen. Noch etwas kalt stellen.

Frohe Ostern *frohen Ostern* Happy Easter