

# „mitanondo“ „insieme“



W eihnachtszeit -

In stiller Bedacht erinnern wir uns,  
was der Herr uns gebracht.

Er schenkte uns Freude und zeige uns Mut,  
gab uns vollkommene Liebe -  
unser höchstes Gut.

Unbekannt

# Vorschau - Rückblick

Prossimamente - Retrospettiva

## Vorankündigung - Annuncio

- \* 05.12. 15°° Nikolausfeier / *San Nicolò viene a trovarci*
- \* 15.12. 10°° Lesestunde mit Barbara / *Ora di lettura*
- \* 24.12. 14:30 Besinnliche Weihnachtsfeier im Wohnbereich  
*Festa natalizia nei reparti*
- \* 28.12. 15°° Café Sonnenschein
- \* 31.12. Jahresrückblick / *Retrospettiva sull'anno passato*



# Erinnerungen unserer Heimbewohner

Ricordi dei nostri ospiti



**Anna Goller**

... arbeitete als zuverlässige  
Haushälterin und Bäuerin



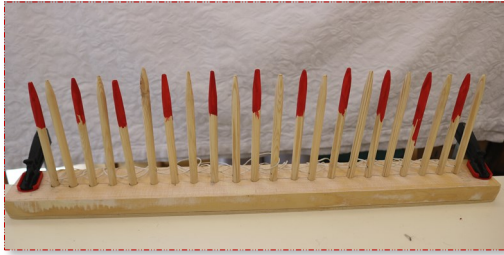


# Wir knüpfen einen Teppich

Realizziamo un tappeto



„Ein fleißig Mühlrad friert nicht ein“



„Doppelt genäht hält gut“



„Eine Frau, die fleißig ist wie eine Biene,  
hat auch einen Stachel“





## Gedicht zum Jahresthema

„Do sein mir doham“

*Ob va Innichn, Vierscha, Winneboch,  
va Moos und va Sextn unto an Doch,  
va Tobla, Aukirchn odo Wohl,  
olle sein mo va den schian Lond Tirol.*

*Va Welsberg, Olang, Percha und Rasn  
sein a Leit do – bekonntermaßn,  
und selche va Taufos und van Toule drinne  
mit ihrn Dialekt und Eigensinne,  
va Brixn, va Kastelruth, van Untolond,  
mir gebm ins untranondo die Hond.  
Va die Nachbaprovinzn sein a a poor do,  
sem red mo italienisch, forte und pianissimo.*

*So gibt's a Vielfolt in inson Heim,  
jedo bring eppas mite, jedo konn sein.  
Geprägt sein mir et lei va den Ort, wo mir geborn,  
sondon a va insre Lehra und Professorn,  
van Voreinslebn und va die Kollegn,  
va Sunne, Wolkn, Schnea und Regn,  
va do Familie, va die Kindo und va ollohond,  
und vor ollm va do Schianheit in inson Lond.*

*Drum tian mo la quit gschoffn - va wo mir a sein,  
noar hobmos a weitahin mitnondo recht fein.*

*Barbara Brugger*





# *Runde Geburtstage 2020*

## *Compleanni di classe d'oro 2020*



*Marianna Mair 90*



*Gottfried Wieser 90*



*Milena Taborri 80*



*Maria Pia David 80*



*Josef Weitlaner 80*



*Maria Schäfer 90*



*Eugenio Comini 100*



*Ci congratuliamo!  
Wir gratulieren!*



*Waltraud Steger 90*

# Rezept für einen leckeren Panettone

## Ricetta per un delizioso Panettone



### Alle Zutaten:

- \* 4 EL Milch
- \* 1 Würfel frische Hefe
- \* 150 g Rosinen
- \* 4 EL Rum
- \* 1 Vanilleschote
- \* 250 g Butter
- \* 170 g Zucker
- \* 6 Eier (Gr. M)
- \* 1 TL Zitronenschale
- \* 1 TL Orangenschale
- \* 550 g Mehl (Type 405)
- \* 1 Prise Salz
- \* 50 g Zitronat
- \* 50 g Orangeat
- \* Hagelzucker zum Bestreuen
- \* Mehl zur Teigverarbeitung
- \* Butter für die Form

### 1. Schritt:

- \* 4 EL Milch
- \* 1 Würfel frische Hefe
- \* 150 g Rosinen
- \* 4 EL Rum
- \* 1 Prise Zucker

Milch im Topf lauwarm erwärmen. Hefe darüber bröseln, 1 Prise Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse etwa 5 Min. gehen lassen. Rosinen mit Rum in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen.

### 2. Schritt:

- \* 1 Vanilleschote
- \* 250 g Butter
- \* 170 g Zucker
- \* 6 Eier
- \* 1 TL Zitronenschale
- \* 1 TL Orangenschale
- \* 550 g Mehl
- \* 1 Prise Salz



Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, Rest Zucker und Eiern verrühren. Zitronen -und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Salz vermischen und die gegangene Hefemasse hinzugeben. Butter-Zuckermasse ebenfalls hinzugeben und alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.





### 3. Schritt:

- \* etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weitere 10 Minuten kneten. Danach kein Mehl mehr hinzufügen. Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei warmer Temperatur etwa 2 Stunden gehen lassen oder bis sich der Teig verdoppelt hat.

### 4. Schritt:

- \* 50 g Zitronat
- \* 50 g Orangeat
- \* etwas Butter für die Form



Teig nochmal kurz kneten, nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine Springform (Ø 20cm) einfetten. Teig hineingeben und nochmal abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hagelzucker auf den Teig streuen und den Panettone etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig abkühlen lassen.

Das Rezept wurde uns von Uschi (WB2) zur Verfügung gestellt – falls es nicht gelingt, bitte nur schriftliche Reklamationen über Mail ☺

# Keltisches Baumhoroskop

## Oroscopo celtico degli alberi



**22.11. – Dezember 01.12.**

### Esche (Ehrgeiz)

Attraktiv, lebensfroh, verlangend, schert sich nicht um Kritik, ehrgeizig, intelligent. Liebt es, mit dem Schicksal zu spielen, kann egoistisch sein, sehr zuverlässig, treuer Liebhaber. Manchmal herrscht das Hirn über das Herz, aber nimmt die Partnerschaft ernst.



**02.12. – 11.12.**

### Hainbuche (guter Geschmack)

Kühle Schönheit, sorgt sich um sein Aussehen. Mit gutem Geschmack, ist nicht egoistisch, macht sich das Leben so angenehm als möglich, führt ein vernünftiges, diszipliniertes Leben.



Sehnt sich nach Anerkennung und Freundlichkeit. Ist selten zufrieden mit seinen Gefühlen, misstraut fast allen Menschen.

**14.10. – 23.10.**

### Feigenbaum (Gefühlvoll)

Sehr stark, eigenwillig, unabhängig, erlaubt keine Einwände oder Streit. Liebt das Leben, seine Familie und Tiere. Ein sozialer Schmetterling, humorvoll, liebt Müßiggang, praktisches Talent, ist intelligent.



**22.12.**

### Buche (Kreativ)

Hat guten Geschmack, besorgt um sein Aussehen, materialistisch, gute Organisation des Lebens, ökonomisch. Unternimmt keine unnötigen Risiken, vernünftig. Großartiger Lebenspartner. Achtet darauf fit zu bleiben.



**23.12. - 01.01. Apfelbaum (Liebe)**

Von schlanker Statur, viel Charme, ansprechend und attraktiv, angenehme Ausstrahlung, flirtet gerne, abenteuerlustig, sinnlich. Will lieben und geliebt werden, treuer Partner. Sehr großzügig, wissenschaftliches Talent, lebt für das heute, ein sorgloser Philosoph mit Vorstellungskraft.



# Gedächtnistraining

Train your logical thinking

## Welche Wörter fehlen...!?

Es ist Advent auf unsrer Welt,  
Der Lichten Glanz die Stadt .....

Wir schmücken bunt das Tannengrün  
und rote Weihnachtssterne .....

Wir backen und sind frohgestimmt,  
Es riecht nach Ingwer, Nelken, .....

nach Früchtebrot und Marzipan  
Das Selbstgeback'ne kommt gut .....

Denn Naschkätzchen sind niemals weit  
und zum Probieren gern .....

Die Kleinen fragen aufgeregt:  
"Was´s Christkind untern Baum wohl .....

Die Spannung steigt - wann ist´s soweit?  
Nicht schnell genug vergeht die .....

Jedoch viel schneller als man denkt  
die vierte Kerze plötzlich .....

Schon bald darauf die Glocke klingt,  
„Vom Himmel hoch“ man fröhlich .....

und Jesu Christ ist uns ganz nah,  
Der Heilig Abend ist nun.....



Adventszeit



Viel Spaß wünscht Karolina



# Geburtstage im Dezember

## Compleanni nel mese di dicembre

### Heimbewohner -

*Ospiti della casa*

- \* 06.12. Anna Schmidbauer
- \* 08.12. Maria Preindl
- \* 14.12. Giovanni Berdozzo
- \* 17.12. Marta Kühbacher
- \* 18.12. Clara Taschler
- \* 21.12. Aloisia Aschbacher
- \* 23.12. Maria Lanz
- \* 26.12. Eugenio Comini
- \* 30.12. Andreas Walder



Frohe  
Weihnachten  
Buon Natale



Guten Rutsch  
Buon Anno Nuovo

### Mitarbeiter -

*Collaboratori*

- \* 09.12. Stefania Casanova De Marco
- \* 15.12. Cornelia Hintner
- \* 18.12. Simone Käsbach
- \* 30.12. Barbara Bachmann
- \* 31.12. Anja Bergmann
- \* 31.12. Maria Luisa Schönegger



[www.seniorenwohnheim-innichen.it](http://www.seniorenwohnheim-innichen.it)  
[www.residenzaperanziani-sancandido.it](http://www.residenzaperanziani-sancandido.it)