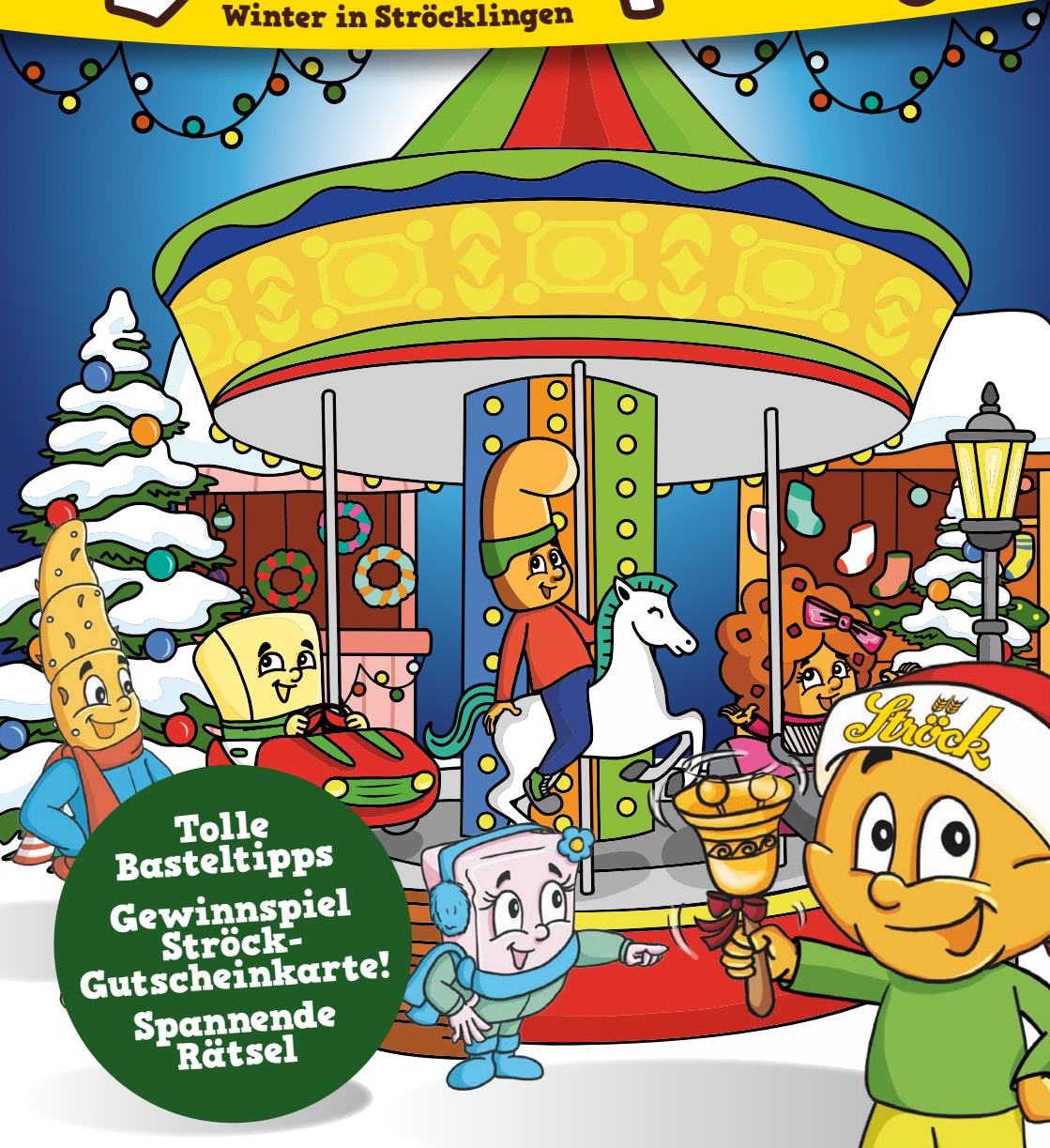


2023

Dieses Heft gehört

Ströck Bröselepost

Winter in Ströcklingen



**Tolle
Basteltipps
Gewinnspiel
Ströck-
Gutscheinkarte!
Spannende
Rätsel**

Ströck Bröselpost

Winter in Ströcklingen

Ausmalbild	4-5	Unsere Kekssorten	12-13
Der beliebte Panettone	6-7	Tagesablauf zu Silvester	14
Winter-Rätsel	8-9	Konfetti-Kanone	15
Basteltipps	10-11	Comic	16-17
		Gewinnspiel	18-19

Hallo, wir sind die Ströcklinge!

In der Winterausgabe der Ströck-Bröselpost erwarten dich ein tolles Ausmalbild, viele Rätsel und Basteltipps!

Für den Silvestertag haben wir auf Seite 14 gute Tipps parat, damit er ein unvergesslicher Tag wird!



Conny Spitz



Muffinchen



Salty



Rolly



Kipferl



Ciabatti



Wie der köstliche Panettone gemacht wird, erfährst du auf den Seiten 6-7.

Mit ein bisschen Glück kannst du eine von 10 Gutscheinkarten gewinnen!



Punschine

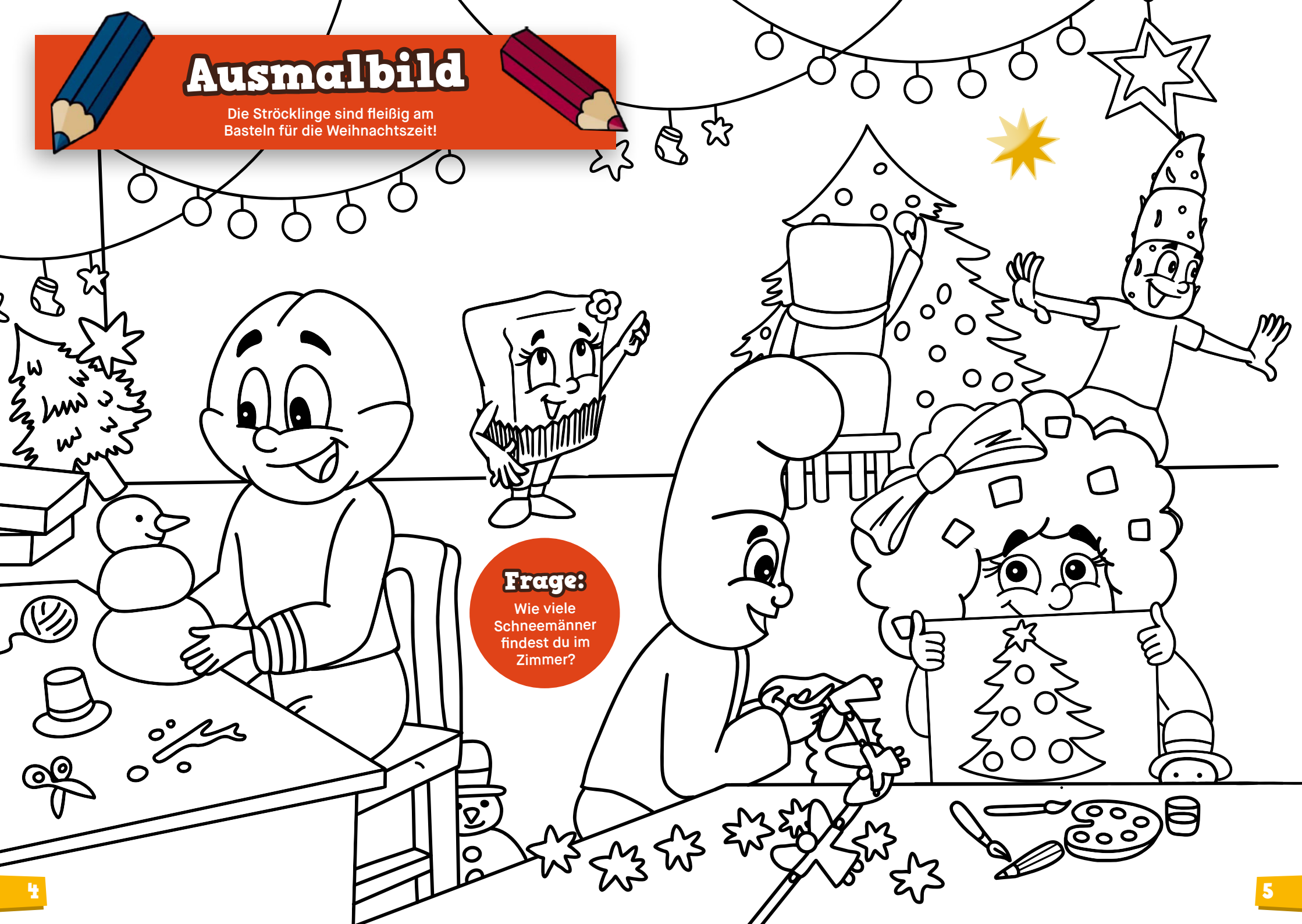
Impressum: Bröselpost – das lustige Kinderheft für junge Kundinnen und Kunden. Dieses Heft ist zur freien Entnahme und verpflichtet zu keinem Kauf. Erscheinungsweise: vierteljährlich. Herausgeber: Ströck GmbH, Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien. Illustrationen und Grafikdesign dieser Ausgabe: Atelier Kubinecz. Text: Ströck GmbH, Oskar Kubinecz. Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde von uns entweder die männliche oder weibliche Form von personenbezogenen Begriffen gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Mädchen und Buben/Frauen und Männer mögen sich von den Inhalten unserer Bröselpost gleichermaßen angesprochen fühlen. Wir danken für Ihr Verständnis.



Dieses Papier stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.
www.pefc.at

Ausmalbild

Die Ströcklinge sind fleißig am Basteln für die Weihnachtszeit!



Frage:

Wie viele Schneemänner findest du im Zimmer?

Der beliebte Panettone

Die Ströcklinge lieben diesen Weihnachtskuchen, denn er ist so üppig-köstlich und so flaumig-leicht. Wir verraten euch, wie das Weihnachtswunder bei Ströck gelingt!

Damit dieses Wunder gelingt, sind viel Wissen, Handarbeit, Fingerspitzengefühl und ein paar spezielle Tricks vonnöten.



Der richtige Sauerteig

Zunächst braucht es einen Sauerteig, und zwar einen richtig starken. Wir füttern und erneuern den unsrigen über mehrere Tage täglich, um ihn fit zu machen für den Panettone.

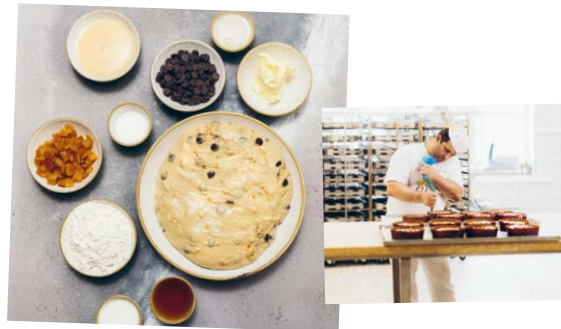


Kraftnahrung

Ist der Sauerteig einmal trainiert, braucht er ordentlich Kraftnahrung: Wir füttern ihn mit Mehl aus Italien, das besonders viel und besonders gutes Gluten enthält – sozusagen eine Art Kraftnahrung –, damit er die folgende Aufgabe gut stemmen kann.

In der Ruhe liegt die Kraft

Jetzt wird geknetet, und zwar ganz langsam, während wir nach und nach all die köstlichen Zutaten zugeben – die Butter, die Eier, den Zucker und Feinheiten wie kandierte Früchte, Schokolade, Nüsse oder Orangenhonig. Dann darf sich der Teig eine Stunde erholen und gären.



Nass schleifen

Nun geht es ans Schleifen, wie der Bäcker sagt: Der Teig wird geteilt und in Form gebracht. Damit er nicht gleich wieder die Form verliert, setzen wir ihn danach in die typischen Backformen. Nach weiteren zwei bis fünf Stunden Gärung – je nach Teig und Wetter – wird der Teig dann noch mit Mandeln und Zucker bestreut und mit Eiweiß bestrichen.



Hängt ihn höher!

Beim Backen müssen wir aufpassen wie die Haftelmacher: Wenn der Panettone wunderbar aufgegangen ist und eine Kerntemperatur von genau 92 Grad erreicht hat, holen wir ihn aus dem Ofen und hängen ihn zwischen zwei Stangen auf – und zwar kopfüber.



Zeit zum Genießen

Jetzt kommst du ins Spiel: Pur oder mit Marmelade schmeckt der Panettone köstlich!



Wusstest du das?

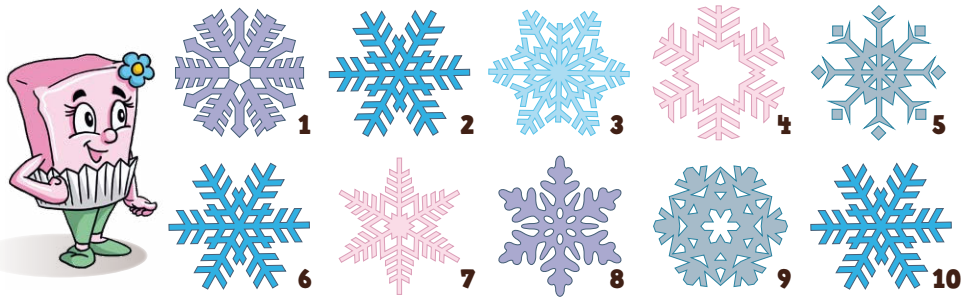
Der Sage nach hat den Kuchen ein junger Küchengehilfe namens Toni kreiert. „Tonis Brot“ lautet auf Italienisch „il pane di Toni“ – heute nennt man den Kuchen Panettone.



Winter-Rätsel

Schnipp-schnapp-Schneeflocken

Punschine hat sehr schöne Schneeflocken ausgeschnitten. Welche drei haben die gleiche Form?



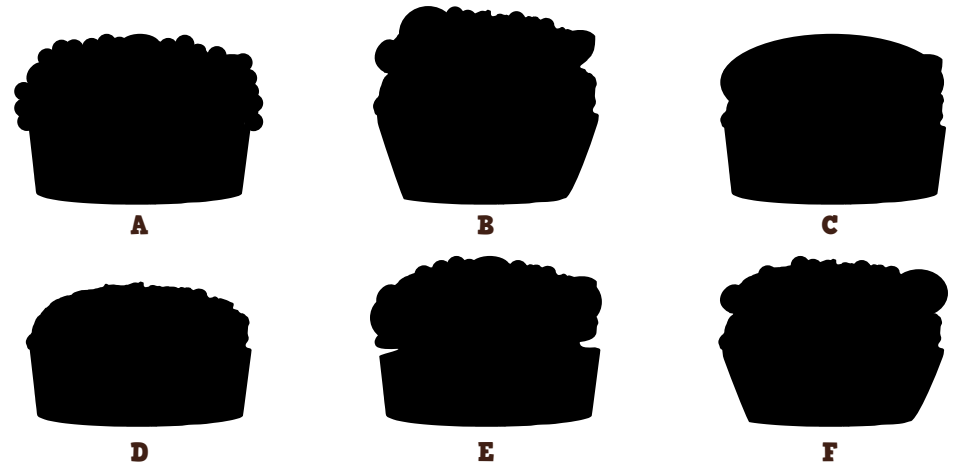
Was für ein Geschenk

Kipferl hat viele Pakete gefunden! Aber welches gehört ihm? Sein Packerl hat eine rote Masche, hat keine Punkte und ist nicht rund!



Panettone-Schatten

Weißt du, welcher Schatten zum Originalfoto gehört?



Doppelbild

Klingeling - hier stimmt doch was nicht! Das rechte Bild unterscheidet sich vom linken Bild durch 5 Fehler!



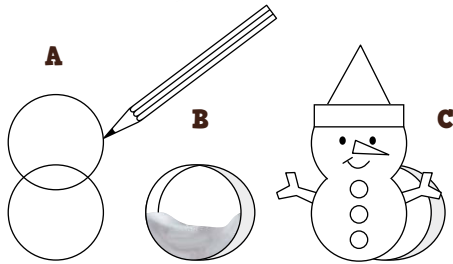


Beschwingte Stehaufmännchen

Bastel dir im handumdrehen lustige Stehaufmännchen fürs Weihnachtsfest!

Du brauchst:

- Plastikverschluss eines Softdrinks, optimal ist ein Durchmesser von 4 cm
- Weißer Karton für den Körper
- Buntpapier zum Bekleben oder Buntstifte zum Bemalen
- Knetmasse als Gegengewicht
- Bleistift
- Schere
- Bastelkleber



So wird's gemacht:

1. Zeichne mit einem Bleistift die Umrisse des Körpers auf den weißen Karton und schneide den Körper danach aus. (Abb. A)
2. Platziere die Knetmasse hinten im Verschluss. (Abb. B)
3. Verziere dein Stehaufmännchen nach Lust und Laune.
4. Klebe das Männchen auf die Vorderseite des Verschlusses. (Abb. C)
5. Nun kannst du die Figur seitlich anstupsen und sie wackelt lustig!

Winter-Knabbereien

In der kalten Jahreszeit, wenn für Vögel nicht so viel Nahrung vorhanden ist, kannst du für die gefiederten Freunde Vogelfutter selber machen!

Du brauchst:

Für die Füllung

- 250 g Kokosfett
- Sonnenblumenkerne mit Schale
- Körnermischung für Vögel
- Nüsse, klein gehackt

Außerdem brauchst du:

- Formen (Silikonförmchen, leere Klebebandrollen) oder Tannen- und Föhrenzapfen
- Schnüre zum Befestigen

© AdobeStock, Oksana Schmidt und Helen Gray



So wird's gemacht:

1. Das Fett schmelzen und etwas auskühlen lassen.
2. Körner dazumischen, bis eine zähe Masse entsteht.
3. Fett-Körner-Mischung in die Formen füllen und erkalten lassen.
4. Schnüre um die Tannenzapfen binden. Danach in die Fett-Körner-Mischung eintauchen und ebenfalls erkalten lassen!

Unsere Kekssorten

Darin stecken nur beste Zutaten (natürlich ohne Palmöl),
Liebe zum Detail, Können und viel Handarbeit!



Makronen

Diese herrlich mandeligen Kekse werden aus Marzipanrohmasse gemacht, die sternförmig dressiert und dann gebacken wird.



Florentiner

Unsere Florentiner verführen mit einer köstlichen Mischung aus Mandeln und Honig auf einem in zarte Schokolade getunkten knusprigen Mürbteig.



Linzersavarin

Ein luftiger Linzer Teig mit einem Tupper Himbeermarmelade, gehackten Pistazien und viel dunkler Schokolade: So edel kann Naschen sein.

Kekse für alle!

Salty und Rolly backen für sich und ihre Freunde ihre Lieblingskekse. Finde heraus, wer welche Kekse am liebsten mag!

Mozartkuss

Schokomürbteig mit Nüssen, Nougat und Pistazien-Marzipan.



Zimtsterne

Die Klassiker unter den weihnachtlichen Keksen schlechthin. Wir machen die herrlich aromatischen Kekse, wie es sich gehört aus Butter-Zimt-Mürbteig. Obendrauf kommt eine halbe Mandel zur Verzierung.



Polo Nero

Zum Teil mit Schokolade überzogen, überrascht er mit einer fruchtigen Note.



Unsere gemischte Teebäckerei ...

gibt es für die ganze Familie – wir haben für alle die passende Größe!





Mein Silvester-Tagesablauf:

Aufstehen nach Lust und Laune

Versuche so lange wie möglich zu schlafen, denn die Energie, die du dabei sammelst, wirst du im Laufe des Tages noch benötigen.



Danach ist Badezimmerzeit

Zähne putzen, Gesicht waschen, Haare kämmen.



Zeit für ein ausgiebiges Frühstück

Frisches Gebäck oder Brot mit Schinken, Käse, Tomaten, Gurken, ein weiches Ei oder ein Müsli mit Früchten und was Warmes zu trinken.



Danach geht's ab in die Natur

Schneemann bauen oder mit deinen Freunden eine Winterwanderung machen.



Mahlzeit!

Zeit für ein kleines, leichtes Mittagessen.

Bastelzeit: Konfetti-Kanone

Die Anleitung findest du gleich auf der Seite daneben



Danach ein feines „Schönheitsschläfchen“

18:30 Uhr: Nimm dir Zeit für ein Abendessen.

Ab 20:00 Uhr - Zeit mit deiner Familie

- Verschenke deine Basteleien
- Gemeinsame Spiele mit der Familie und Freunden
- Musik aufdrehen und tanzen
- Coole Erfrischungen mixen und feiern



Mitternacht

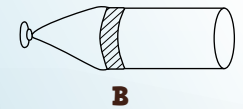
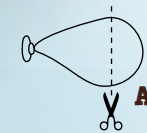
Feuerwerk bewundern!

Konfetti-Kanone

Konfetti verstreuen einmal anders! Hier verraten wir euch, wie ihr ganz einfach eine Konfetti-Kanone für eure Silvesterparty basteln könnt!

Du brauchst:

- Leere WC-Papier-Rollen
- Luftballons
- Konfetti
- Klebestreifen
- Dekomaterial zum Verzieren
- Schere



So wird's gemacht:

1. Mach einen Knoten in das Ballonende und schneide dann die Spitze des Luftballons ab. **(Abb. A)**
2. Stülpe den Ballon mit der offenen Seite über die Rolle und fixiere ihn fest mit einem Klebeband. **(Abb. B)**
3. Verziere die Kanone nach deinem Geschmack.
4. Befülle nun die Kanone mit dem Konfetti und schieß los, indem du am Luftballon ziehst und ihn loslässt!



Lass dir beim Schneiden von einem Erwachsenen helfen!

Ein überraschendes Faschingsfest

Die Ströcklinge haben Spaß am Verkleiden und einer war wieder einmal sehr originell!

Yeah!
Ich geh heuer als **Disco-Queen!**



Als **Clown**
bringe ich euch
zum Lachen!



In der Prärie
warten spannende
Abenteuer auf mich
und meinen
Begleiter!

Wieher!



Ich bin die
Punschine im
Erdbeerwunder-
land!

Ich bin als
**Gestiefelter
Ciabatti**
unterwegs!



Ich dachte
du gehst als
Gestiefelter
...

Ja, Ciabatti, und
wieso hast du einen
Zippverschluss
an der Seite?



Haha,
reingelegt, ich
bin's, euer
Rolly!

???



Ströck-Gutscheinkarte

Mit unserer neuen Gutscheinkarte im Scheckkartenformat wird es noch viel einfacher und bequemer, Freude zu schenken oder sich selbst zu belohnen.

Die Ströck-Gutscheinkarte

Einlösbar in allen Ströck-Filialen und Ströck-Feierabend-Bäckereien und -Restaurants. Bei der Einlösung wird der jeweilige Betrag für den Einkauf abgebucht, der Restbetrag verbleibt auf der Karte.

Neu in unseren Filialen: die Ströck-Gutscheinkarte!



Diese Gutscheinkarte ist mit einem beliebigen Wert (ab 5 Euro, maximal 200 Euro) aufladbar und in allen Ströck-Filialen und Ströck-Feierabend-Filialen (ausgenommen Online-Bestellungen und Ströck-Veranstaltungen) einlösbar und ab Aktivierung gültig. Die Karte ist nicht personalisiert, frei übertragbar und 2 Jahre ab Aufbuchung des Guthabens gültig. Als Berechtigter gilt, wer die Karte vorlegt. Bei Diebstahl, Verlust oder Beschädigung wird kein Ersatz geleistet. Ein Guthaben auf der Karte wird nicht verzinst und nicht in bar ausgezahlt. Das aktuelle Guthaben kann an jeder Ströck-Kassa erfragt werden.

ab
24.11.2023
österreichweit
im Kino

Großes Kino für die Kleinsten

Hoch oben, auf den höchsten Gipfeln der Erde, wächst eine Pflanze im glänzenden Sonnenschein. Ihr Name ist „die Blume des Himalaya“. Yuku verlässt ihre Familie, um sich auf die Suche nach dieser Blume mit dem ewigen Licht zu machen ...

Dank ihrer Musik und ihrer Lieder findet Yuku auf ihrem Weg viele neue Freundinnen und Freunde.

Kinokarten gewinnen:
siehe Seite 19.

Sternderl-Gewinnspiel

Mitmachen lohnt sich! Gewinne eine von 10 Ströck-Gutscheinkarten im Wert von je 10 Euro.

In diesem Heft sind **goldene Sterne** versteckt. Suche sie und schreibe uns, **wie viele** du entdeckt hast!

Zusätzlich verlosen wir
5 x 2 Kinotickets
+ je 1 Malheft
zum Film:
YUKU und die Blume des Himalaya

Ich hab schon einige Sterne entdeckt, du auch?



Frag deine Eltern, ob du beim Ströck-Winter-Gewinnspiel mitspielen darfst. Sende dein Ergebnis bis zum 15.01.2024 per E-Mail an salty@stroeck.at oder per Post an Ströck GmbH, Kennwort: „Bröselpost-Gewinnspiel“, Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien. Damit wir dich über einen möglichen Gewinn verständigen können, schreibe uns auch deinen Namen und deine Adresse. Die Ziehung findet unter Ausschluss des Rechtsweges statt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgelöst werden. Mehrfachteilnahmen einer Person werden nicht berücksichtigt. Die Angabe der persönlichen Daten dient lediglich der Information über einen möglichen Gewinn. Deine Daten werden nach der Ziehung gelöscht. Diese Daten werden nicht gespeichert und nicht an Dritte weitergegeben.

Rätsel-Lösungen

Seite 4-5
Ausmalbild-Frage:
3 Schneemänner

Seite 8
Schneeflocken-Frage:
2, 6, 10

Seite 8
Geschenk-Frage:
C

Seite 9
Panettone-Schatten:
D



Krapfen in Hülle und mit spezieller Fülle!

NEU!



Erdbeerkrapfen



Schoko-Bananen-Krapfen



Veganer Marillenkrapfen



Powidl-Mohn-Krapfen



Pistazienkrapfen

Zusätzlich gibt es noch unsere beliebten Marillenkrapfen, Jourkrapfen, Nougatkrapfen und Cremekrapfen!



Mehr Abenteuer von Salty und seinen Freunden sowie Rätsel, Spiele und Wissenswertes zum Thema Ernährung findest du 4-mal jährlich in deiner Ströck-Filiale in der

Ströck
Bröselpost