

MODEHAUS SVATON
 WÜNSCHT EINEN WUNDERSCHÖNEN
MUTTERTAG
 3. BIS 8. MAI
DAMENMODE MINUS 10 %
 HAUPTPLATZ 10 2440 GRAMATNEUSIEDL

Muttertag Der 2. Sonntag im Wonnemonat Mai ist für die meisten Mütter ein Freudentag. An diesem Tag ist es nämlich so, dass ihre Kinder, auch wenn sie weiter weg wohnen, oftmals zu Besuch kommen. So manch lustige Geschichte hat sich dabei ereignet. Geprägt kann diese dabei von Missverständnissen, von anfänglichem Ärger, aber auch von freudigen Ereignissen sein.

Lustige Geschichten zum Muttertag sind auch im Internet nachzulesen. Zahlreiche Menschen berichten auf Webseiten über ihre lustigen Erlebnisse an diesem Tag.

Aber nicht nur die Geschichten, die jeder für sich persönlich erlebt hat, können ein lustiges Zusammensein in der Familie beschieren, sondern auch Geschichte über das Muttersein und über die Mutterliebe ansich, bringen Kindern Freude.

Hier finden Sie im Anschluss ein wunderschönes kurzes Gedicht das den "Beruf" Mutter wunderbar beschreibt.

„Mutter“ – kein Beruf?
 „Ohne Beruf“ – so stand auf dem Paß.
 Ich schaute und schaute und staunte nur baß.
 „Ohne Beruf“ war da zu lesen,
 und dabei ist sie doch das nützlichste Wesen.
 Gattin, Mutter und Hausfrau zu sein?
 Schließt das nicht alle Berufe ein?
 Als Köchin für sämtliche Lieblings Speisen,
 als Packer, wenn es geht auf Reisen,
 als Chirurg, wenn ein Dorn in den Finger gesplittert,
 Schiedsmann bei Kämpfen, erbost und erbittert.
 Als Märchenerzählerin ohne Ermüden,
 als Hüterin des Hauses Frieden,
 als Pupp doktor, als Dekorateur,
 als Gärtner, Konditor und Frisör,
 als Pflegerin in Krankheitstagen,
 unzählige Titel könnt' ich noch sagen.
 Von Frauen, die Gott zum Segen erschuf,
 und das nennt die Welt dann:
 „Ohne Beruf“?

Auch gefunden - das kürzeste Gedicht:

Das Beste in mir,
 ich hab's von dir!

Die Partnerschaft wünscht allen Müttern einen wunderschönen und pannenfreien Muttertag.



AKTIV ins Frühjahr mit JinLi-Kräuter kapseln

Ständiges Gähnen und das Gefühl, nie ausgeschlafen zu sein? - Obwohl draußen das Leben jetzt so richtig erwacht, fällt Ihnen das Aufstehen besonders schwer? Dieser lästigen Frühjahrsmüdigkeit kann man jetzt mit **NOREWELL's® JinLi-Kräuter kapseln** ein Schnipp-

chen schlagen. Die enthaltene Rezeptur aus 6 Kräuterextrakten nach Traditioneller Chinesischer Ernährungslehre steigert Ihre körperliche und geistige Leistungsfähigkeit mit **nur 1 Kapsel täglich**. Rezeptfrei in Ihrer Apotheke und unter: **www.norewell.at**.



JETZT Muttertagsaktion!
Bis 31.5. erhalten Sie die Kur-Packung mit 20 Kapseln um nur €19,90 statt €29,80!
 JinLi = Chinesisch für „Energie“

fernseh tögel
 TÖGEL KG
 Elektro - Radio - Fernsehen - Sat
 Verkauf - Service - Installation
 Gramatneusiedl, Hauptplatz 5
 Tel.: 02234/783 77
 Fax: 02234/742 42
 Mobil: 0676/411 611 8

AKTION

WASCHMASCHINE
gorenje WA 60.9 A^{-10%}
60 Monate Vollgarantie
1300 UpM/ 6 kg/ Use Logic
€ 419,--
 Solange der Vorrat reicht

Öffnungszeiten:
 Mo, Di, Mi, Fr 8.00 - 12.00 & 15.30 - 18.00
 Do 8.00 - 12.00 • Sa 9.00 - 12.00

Versicherungsbüro Günther Klapa
 Gramatneusiedl, Hauptplatz 9
 T:02234-74683 F:02234-74684
 e-mail: vbklapa@aon.at

Wie legen Sie ihr Geld am liebsten an?

Hauptsache SICHER!
 Das ist eine Anlageform, die ihr Geld nicht nur sichert, sondern vermehrt. Sie zahlen einmal ein und bekommen nach 12 Jahren 158% Ihrer Einzahlung wieder ausbezahlt. Eine gute Alternative zum Sparbuch!

So geht's:
 Sie investieren € 10.000,--. Nach 12 Jahren erhalten Sie garantiert € 15.800,--! Das entspricht einer Kest-pflichtigen Veranlagung von 5,18%p.a.!

Die Mindestinvestition beträgt € 5.000,--! Nach oben sind (fast) keine Grenzen gesetzt!

Ihre Vorteile:

- 158% Ihrer Einzahlung nach 12 Jahren
- Kest-frei vorsorgen
- Angehörige absichern
- für die Kinder/Enkel vorsorgen - z.B. Führerschein, Ausbildung, Wohnung...
- unbürokratisch verschenken und vererben, kurz gesagt für Ihre Zukunftspläne - was immer Sie vorhaben!

Gerne beraten wir Sie in dieser als auch in allen anderen Versicherungsangelegenheiten!

Günther Klapa

So kocht(e) Gramat

Nudeln und Strudeln

Ein einfacher Teig für unbegrenzte Möglichkeiten (Rezept nach Frau Graf, Erholungszentrum Reisenberg)

Zugegeben, heute kosten fertige Spagetti oder andere Teigwaren fast schon gar nichts mehr, aber probieren Sie einmal die selbstgemachte Variante, der Geschmack ist unvergleichlich besser und lohnt das bisschen Mühe, das Kneten erspart außerdem das Fitneßstudio.

Ein viertel Kilo glattes Mehl, ein Ei, ca 1/8 Wasser, ein Kaffeelöffel Öl, eine Prise Salz, alles auf bemehlter Unterlage zu einem festen Teig verkneten, eventuell Mehl oder Wasser dazugeben, etwas rasten lassen, in Portionen auf 1 bis 1,5 mm ausrollen, Nudeln in gewünschter Breite schneiden und einen Tag trocknen lassen

In Marienthal werden gerne Grießnudel mit Bohnensalat zubereitet, oder als süße Variante Bröselnudel mit Kompott, hin und wieder gab es bei uns Bandnudel, die mit zerlassener Butter, Mohn und Zucker vermischt waren, oder mit geriebenen Nüssen oder mit zerbröseltem Topfen, der mit Rosinen und Zitronen verfeinert war. Aus den ausgerollten Teigblättern lassen sich alle Arten von Lasagne, Ravioli, Tortellini oder gefüllten Teigtaschen wie Pirogen und Kärntner Kasnudeln zubereiten.

Der selbe Teig, mit Wasser und Öl elastischer zubereitet, wird für Strudel verwendet. Nach dem Kneten lassen sie den Teig eine halbe Stunde zugedeckt rasten, rollen ihn zuerst dünn aus und ziehen ihn dann vorsichtig über beide Handrücken auf einem bemehlten Küchentuch hauchdünn aus. Eine verliebte Köchin hat gesagt, der Teig soll so dünn sein, daß man den Brief des Verehrers darunter lesen kann. Der überschüssige dicke Rand wird weggeschnitten, der Teig sparsam mit zerlassener Butter bestrichen und mit der gewünschten Fülle belegt. Mit Hilfe des Küchentuches rollen Sie den Teig ein, schlagen die seitlichen Ränder um und formen den Strudel fertig, mit Eigelb oder mit Butter bestreichen und im Rohr bei 180 bis 200 Grad je nach Füllung etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde backen. Es gibt eine Fülle von Strudelfüllen, angefangen von Äpfeln über Blaukraut, Bohnen, Erdäpfel, faschiertem Fleisch, gemischtem Gemüse, Heidelbeeren, Kirschen, Obst aller Art, Topfen und was weiß ich noch alles.

Auf Wunsch mailen wir Ihnen gerne Rezeptvorschläge.
 Guten Appetit