

1

Adventskalender



Bratäpfel mit Preiselbeerfüllung

Roasted Apples with Cranberries

Zutaten: für 6 Portionen

6 Äpfel (mittelgroß)
6 EL Wildpreiselbeeren
6 TL Butter
Vanillesoße

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Äpfel waschen, trocken reiben und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herauslösen. Äpfel unten flach schneiden, damit sie stehen können.

Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und in jeden einen Esslöffel Preiselbeeren füllen. Darauf in jede Öffnung einen Teelöffel Butter geben. Im Backofen 15–25 Minuten garen. Auf Dessert-Tellern anrichten und mit Vanillesoße umgießen.

Ingredients: for 6 portions

6 apples (medium-size)
6 tbs cranberries
6 tsp butter
vanilla sauce

Preparation:

Preheat oven to 400°F. Wash and dry apples, cutting off top to make a cover. With an apple corer remove seeds and some extra (space is needed to stuff apple with other ingredients). Make sure the apple can stand upright on its own.

Place apples in a buttered pan. Fill each apple with a tablespoon full on cranberries, add a teaspoon of butter on top. Bake for 15 to 25 minutes. Serve with vanilla sauce.

2

Adventskalender



What letters match what numbers?

Solution: A-4, B-5, C-3, D-1, E-2

3

Adventskalender

A little bit of History

Until the Roman church adopted December 25 in the 4th century, January 6 was the day of celebration — today's Epiphany or Heilige Drei Könige (the "Wise Men," "Three Kings," the Magi) in German. To this day, the initials of the Three Kings — C+M+B (Caspar/Gaspar, Melchior, and Balthasar) — plus the year are inscribed in chalk on or over doorways in German-speaking countries on or before January 6 to protect house and home. (Although historically the three letters are supposed to come from the Latin phrase for "Christ bless this house" — "Christus mansionem benedicat" — few

of the people practicing this custom are aware of this fact.) In many parts of Europe, including Austria, Germany, and Switzerland, the Christmas celebration does not end until this date, now considered the arrival of the three "kings of the orient" in Bethlehem — and the end of the "twelve days of Christmas" between Christmas and January 6.



4

Adventskalender



O du fröhliche Johann Gottfried von Herder (1788)

C F C C F C

1. O du fröh - li - che, — O du se - li - ge, —

C G D G Am/C G/D D4 3 G

gna - den - brin - gen - de Weih - nachts - zeit!

G C Dm Am F C G

Welt ging ver - lo - ren, Christ ward ge - bo - ren:

C F C Am F C/E Dm C/G G7 C

Freu - e, — freu - e dich, O Chri - sten - heit!

Text:

O du fröhliche, O du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Welt ging verloren, Christ ward ge-
boren:

Freue, freue dich, O Christenheit!

O du fröhliche, O du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu versüh-
nen:

Freue, freue dich, O Christenheit!

O du fröhliche, O du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, O Christenheit!

5

Adventskalender

Schneeflocken aus Papier basteln Paper Snowflakes

Materials needed:

- Paper
- Scissors

Steps:

1. Start out with a square piece of paper. You can use square origami paper or follow these easy steps for making a square from any rectangular piece of paper. Try not to use thick or heavy paper as it may be difficult to fold and cut.
2. Fold the square in half.
3. Fold the resulting rectangle in half to come up with a small square.
4. Rotate the square so that it is oriented like a diamond. The solid corner corresponding to the paper's center (when unfolded) should be at the bottom.
5. Fold the diamond vertically along the middle.
6. While keeping the paper folded, cut away shapes along the edges.
7. Carefully unfold the paper to reveal your 4-sided snowflake.



6

Adventskalender

St. Nicholas Day on December 6th Sankt Nikolaus



A significant part of the Christmas build-up occurs on December 6, when it is Nikolaustag, a day commemorating Saint Nicholas. On the evening of December 5, children in Germany place a Nikolausstiefel (a boot or a shoe) in front of the door. Overnight, the Nikolaus visits the house and fills the boots with sweets and sometimes even smaller presents if the children were good.

Sankt Nikolaus travels with his companion Knecht Ruprecht. Knecht Ruprecht gives naughty children gifts such as lumps of coal, sticks, and stones, while well-behaving children receive sweets from Saint Nicholas.

In Switzerland, on the evening of December 6 an empty small bag is placed in front of the door and some minutes or hours later the Samichlaus (Swiss German for Nikolaus) with his companion Schmutzli fills the bag and enters the house.

7

Adventskalender



Christmas Fact:

In Germany, Heiligabend, or Christmas Eve, is said to be a magical time when the pure in heart can hear animals talking.

8

Adventskalender

Winternacht

Winter Night



Winternacht

Vor Kälte ist die Luft erstarrt,
Es kracht der Schnee von meinen Tritten,
Es dampft mein Hauch, es klirrt mein Bart;
Nur fort, nur immer fortgeschritten!

Wie feierlich die Gegend schweigt!
Der Mond bescheint bescheint die alten Fichten,
Die, sehnsuchtsvoll zum Tod geneigt
Den Zweig zurück zur Erde richten.

Frost! friere mir ins Herz hinein,
Tief in das heißbewegte, wilde!
Daß einmal Ruh mag drinnen sein,
wie hier im nächtlichen Gefilde!



Winter Night

With cold the air is still as death,
Beneath my feet the snow cracks brittle;
My beard is iced, white hangs my breath;
Onward, stride on, nor pause a little.

How solemn-still the landscape lies,
The moon on the old firs is shining;
As if in love with death they rise,
Their branches back to earth reclining.

Frost, freeze me to the very heart,
Stilling its passion and its riot,
And to it peace at last impart
As deep as this night landscape's quiet.

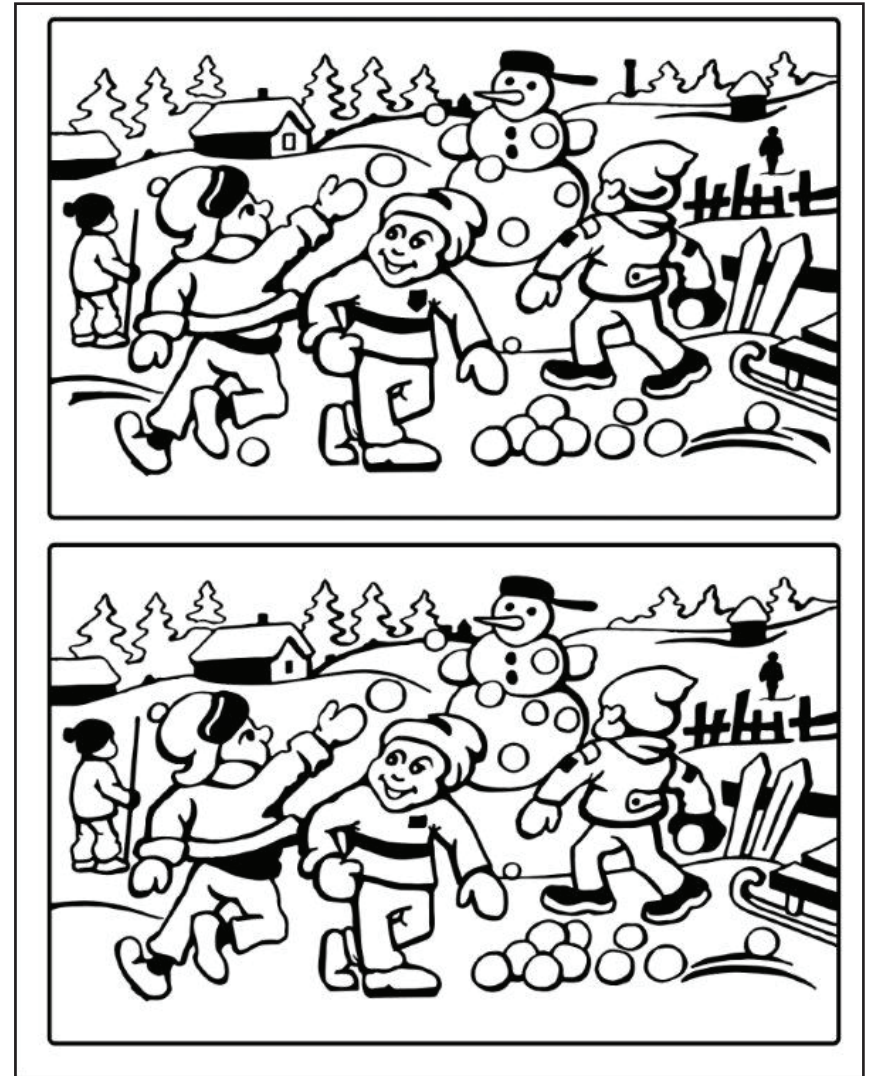
(Nikolaus Lenau 1802-1926, österr. Schriftsteller)

9

Adventskalender



Can you spot the differences?



10

Adventskalender

Zimtsterne

Cinnamon Stars



Zutaten:

- 500g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß
- 400g Puderzucker
- 1 1/2 EL Zimt
- 2 EL Kirschwasser

Zubereitung:

Eiweiß mit einem Schneebesen steif schlagen. Nach und nach gesiebtes Puderzucker dazugeben, bis eine Meringue bildet. Stellen Sie etwa 1/3 der Baiser auf die Seite und mischen Sie den Rest zusammen mit gemahlene Mandeln, Zimt und Kirschwasser bis ein Teig geformt wird.

Den Arbeitstisch mit Puderzucker stauben und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Einen Sternausstecher benutzen und so viele Sterne ausstechen wie möglich. Legen Sie sie die Sterne auf ein Backblech mit Backpapier gedeckt ist. Sterne immer wieder ausstechen bis der Teig weg ist. Das auf der Seite gestellte Baiser als Glasur für die Sterne benutzen. Die Sterne bis zum nächsten Tag auf die Seite stellen und dann für ungefähr 8-10 min bei 180°C backen. Die Glasur sollte weiß bleiben oder nur leicht angebraunt sein.



Ingredients:

- 500g ground almonds
- 3 egg white
- 400g icing sugar
- 1 1/2 tbsp. cinnamon
- 2 tbsp. Kirschwasser (cherry liquor)

Preparation:

Whisk egg white in your mixer until foamy and stiff. Gradually add sifted icing sugar to it until it forms into a meringue. Take about 1/3 of meringue aside for later use (cover well) and mix the rest together with ground almonds, cinnamon and Kirschwasser or lemon juice into a dough.

Dust the working table with icing sugar and roll out the dough about 1/2 cm thick. Take a star cookie cutter and cut as many as possible. They might stick to the working table so use a cookie spatula. Place them on a cookie sheet lined with baking paper. Rework the dough until finished. Take out the meringue you set aside earlier and glaze all cookies with it. Let the cookies sit until the next day and then bake at 350°F for about 8-10 min. The meringue should stay white or only be slightly brown on the edges.

11

Adventskalender



Christmas Fact:

The first printed reference to a Christmas tree was in 1531 in Germany. Martin Luther was the first to use candles on trees in the 16th century.

Taken from: <http://didiyouknow.org/christmas/trees/>

12

Adventskalender



What letters match what numbers?

Solution: A-4, B-3, C-2, D-5, E-1

13

Adventskalender



Ich will Weihnachten in meinem Herzen ehren und das ganze Jahr über dort halten.

-Charles Dickens, Eine Weihnachtsgeschichte

I will honor Christmas in my heart, and try to keep it all the year.

-Charles Dickens, A Christmas Carol

14

Adventskalender



O Tannenbaum Ernst Anschütz (1824)

1. O Tan - nen - baum, o Tan - nen - baum, wie
treu sind dei - ne Blät - ter! Du grünst nicht nur zur
Som - mer - zeit, nein, auch im Win - ter,
wenn es schneit. O Tan - nen - baum, o
Tan - nen - baum, wie treu sind dei - ne Blät - ter.

Text:

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!
Du grünst nicht nur zur Sommerzeit,
nein, auch im Winter, wenn es
schneit.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit,
o Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.

15

Adventskalender

Linzertorte

Linzer Torte



Zutaten:

250g weiche Butter
250g Zucker
1 Ei
171ml Kirschwasser
250g Mandeln, Haselnüsse or Walnüsse
250g Mehl
1EL gehäufter Kakao
1TL Zimt
1 packet Vanillezucker
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Eigelb
½ Glass Johannisbeere oder Himbeer Marmelade

Zubereitung:

Die Butter, Zucker, Ei und Kirschwasser mit einem Knethaken mischen. Gemahlene Mandeln oder andere Nüsse mit Mehl, Kakaopulver, Zimt, Vanille Zucker und Nelken vermischen. Langsam zu den feuchten Zutaten geben.
Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2/3 des Teiges ausrollen und in eine 24 cm Springform legen.
Den Teig in der Springform mit Marmelade decken.
Den restlichen Teig ausrollen und mit einem kleinen Glas Halbmondformen ausstechen. Legen Sie diese Stücke in einem Gitter auf dem Kuchen, bis der Kuchen bedeckt ist
Eigelb mit 1 TL Wasser mischen, und die Mondstücke bestreichen.
Bei 180°C für eine Stunde den Kuchen backen.

Ingredients:

250g soft butter
250g sugar
1 egg
171ml kirschwasser
250g Almonds, Hazelnuts or Walnuts
250g flour
1tbl heaped cocoa
1tsp cinnamon
1 packet vanilla sugar
1 knife tip of ground cloves
1 egg yolk
½ jar of currant or raspberry jam

Preparation:

Mix butter, sugar, egg and Kirschwasser with a dough hook.
Mix ground almonds or other nuts with flour, cocoa powder, cinnamon, vanilla sugar, and cloves. Slowly mix in with the wet ingredients.
Let dough rest in the refrigerator for one hour.
Take 2/3 of the dough and roll out. Place into a 24cm spring form pan. Cover dough in the spring form with jam.
Roll out the rest of the dough and with a small glass cut half-moon shapes. Place these shapes in a lattice on the cake until cake is covered.
Mix egg yolk with 1 tsp of water, paint the moon shapes with the mixture.
Bake cake at 350°F for one hour.

16

Adventskalender

German Christmas Traditions Deutsche Weihnachtstraditionen



Weihnachtsmarkt (Christmas market)

Becomes a feature of almost every city in the German-speaking countries, town or village, where visitors enjoy stalls, entertainment, and savour food and Glühwein (mulled wine). Famous Christmastime treats include Lebkuchen (gingerbread), Stollen (fruit cake), and Marzipan (confectionery often made into sweets). Perhaps the most famed of these markets is the Christkindlesmarkt held in Nuremberg, that attracts millions of visitors every year.



Adventskalender (Advent calendar)

Contains twenty-four doors (one for each day of December leading up to Christmas). Children open one door each day, and find a chocolate treat awaiting them. Many of the calendars also include pictures inside the doors, often Christmas-related.

Adventskranz (Advent wreath)

Is set up on the 4th Sunday before Christmas Day, the beginning of the season. Four candles adorn the wreath, and a new one is lit each week.



Heiligabend (Christmas Eve)

In Germany, a simple meal will be prepared and served before or after the Bescherung ("time for exchanging gifts"), in contrast to the big meal on Christmas Day that is eaten in certain other countries such as Switzerland. Various polls repeatedly declare potato salad and Frankfurters/Wieners as Germany's favourite meal on Heiligabend. Further typical meals may include fish, duck, goose, fondue or raclette.

17

Adventskalender

Advent Rainer Maria Rilke



Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tanne ahnt, wie balde
sie fromm und lichterheilig wird,
und lauscht hinaus;
den weißen Wegen streckt sie die
Zweige hin,
bereit und wehrt dem Wind
und wächst entgegen
der einen Nacht der Herrlichkeit.

There in the wintry forest the wind
blows
a flock of snowflakes like a shepherd,
and many a fir-tree guesses how soon
it will be pious with holy lights,
and listens. Towards the white path
it stretches out its
branches, ready,
and braving the wind and growing
toward that one Night of Glory.

18

Adventskalender



Christmas Fact:

It was not long after Europeans began using Christmas trees that special decorations were used to adorn them. Food items, such as candies and cookies, were used predominately and straight white candy sticks were one of the confections used as ornamentation. Legend has it that during the 17th century, craftsmen created the white sticks of candy in the shape of shepherds' crooks at the suggestion of the choirmaster at the Cologne Cathedral in Germany.

Taken from: <http://www.allthingschristmas.com/traditions.html>

19

Adventskalender

Schoko Makronen

Chocolate Meringue



Zutaten für 20 Portionen:
3 Stück Eiweiß
1 Messerspitze Salz
60 Gramm Schokolade für die Glasur
120 Gramm Schokolade, zartbitter
160 Gramm Zucker



Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
Ca. 120 g der gemahlene Schokolade vorsichtig unter den Schnee heben. Mit Teelöffeln kleine Hauben ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Die Hauben 30 Minuten bei 150°C backen lassen und kurz nachziehen lassen.
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, über die Makronen gießen und hart werden lassen.



Ingredients for 20 portions:
3 egg whites
1 knife tip salt
60g dark chocolate for glaze
120g dark chocolate
160g sugar

Preparation:
Separate eggs, set egg yolks a side and beat egg whites with sugar and salt until stiff peaks form.
Mix 120g of grated chocolate into the egg white mixture. Use 2 teaspoons to form little mountains on a cookies sheet that has been covered with parchment paper.
Bake the little mountains for 30 minutes at 300°F. Set aside once baked.
Melt 60g of dark chocolate in over a water bath, once melted use a fork to top baked cookies.

20

Adventskalender

Schneekugel basteln Homemade Snowglobes

What you need:

Small jar, with lid

Glitter

Plastic toys (optional)

Seashells (optional)

What you do:

1. Take the jar and pour in some glitter - not too much, just enough to give a sparkle effect, into the bottom of the jar.
2. Add any small plastic toys or seashells into the jar.
3. Fill with water to the top and place the lid over the top, very tightly.
4. Then shake the jar.
5. The glitter will appear as snow in a real snow globe.

Taken from: <http://www.kinderart.com/crafts/snowglobes.shtml>



21

Adventskalender



Glühwein-Gewürzmischung

Glühwein-spice Mixture

Zutaten: für 1 Portion

2EL Gewürznelken

3 Sternanis

3EL Orangenschalen (getrocknet, in Stücken)

50g Kandiszucker

3 Stg. Zimt

Zubereitung:

Nelken, Sternanise, Orangenschale und Kandis mischen. Zimtstangen in der Mitte durchbrechen, dazugeben. Zum Verschenken in ein Zellophan-Tütchen füllen, verschließen.

Ingredients: for 1 portion

2tbls cloves

3 star anis

3tbls orange peels (dried, in pieces)

50g rock sugar

3 sticks cinnamon

Preparation:

Mix cloves, star anis, orange peel and rock sugar in a small bowl. Break the sticks of cinnamon in half and add to mixture. To gift, put mixture in a small bag and wrap with a bow.

To make Glühwein:

Add this mixture to one bottle of red wine and simmer (not boil) for 30 minutes, remove spices and serve!

Optional ingredients to add: cardamom, ginger, allspice, nutmeg

Use a dry, robust, and fruity red wine for best results; an inexpensive wine is fine, but it should be drinkable by itself

23

Adventskalender



Christmas Fact:

Did you know that tinsel was once made of real silver! It was invented in Nuremberg, Germany in 1610.

Taken from: <https://en.wikipedia.org/wiki/Tinsel>

24

Adventskalender

The Saskatchewan German Council wishes you a Merry Christmas and a Happy New Year!

Frohe
Weihnachten



Fröhliche Weihnachten und ein gesundes neues Jahr wünscht der
Saskatchewan German Council!