



*Ist der Oktober warm und fein, kommt ein scharfer Winter hinterdrein.
Ist er aber nass und kühl, mild der Winter werden will.
Gefiert im November schon das Wasser, wird der Januar umso nasser.
Bauernregeln für die Monate Oktober & November*

Oktober - November 2021

	Zeit	Ort	Aktivitäten
Montags	16:00 Uhr	Kirchplatz Pocking	Fahrradtour immer montags! Gefahren wird, solange es das Wetter erlaubt!
Sa, 09.10.2021	6:30 - 19:00 Uhr	Reisebüro Klosterhuber	Überraschungsfahrt in die Berge mit Evi Preis 54 €, Anmeldung bei Evi unter 08531/ 91 800
So, 10.10.2021	17:00 Uhr	Pfarrsaal	Alt-Pocking in Wort und Bild Filmvortrag von Peter Köhler über die Zeit der Stadterhebung und Lesung von Helmut Degenhart aus seinem Buch "Schön war die Zeit" Eintritt frei, Spenden erbeten. Es gelten die 3G-Regeln (bitte Nachweis mitbringen) und Maskenpflicht. Alle Interessierten, auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen!
			
Sa, 16.10.2021	7:00 - 19:00 Uhr	Reisebüro Klosterhuber	Tagesfahrt "Der beliebte Bratzug" mit Evi Fahrt zum Traunsee, Zeit zum Spazieren in Gmunden und dann Fahrt mit der Schmalspurbahn zum Bratlwirt. Anschließend Fahrt ins romantische Almtal am kristallklaren Almsee. Preis 58 €, Anmeldung bei Evi unter 08531/ 91 800
Do, 04.11.2021	18:30 - 20:00 Uhr	Pfarrsaal	Makramee-Workshop Nachdem der Makramee-Workshop im Ferienprogramm zahlreichen Kindern und Jugendlichen viel Spaß gemacht hat, bietet Maria Geyer den gleichen Kurs für Erwachsene an. Es werden Armbänder geknüpft und Windlicher verzieht. Es gelten die 3G-Regeln (bitte Nachweis mitbringen) und Maskenpflicht. Unkostenbeitrag: 5 € Mitglieder, 7 € Nichtmitglieder Anmeldung per E-Mail an frauenbund.pocking@gmail.com
			
So, 07.11.2021	7:30 - 19:00 Uhr	Reisebüro Klosterhuber	Tagesfahrt "Wien einmal anders mit Zentralfriedhof" mit Evi Es werden die Ehrengräber, Komponistengräber und die schöne Jugendstilkirche besucht. Danach Fahrt zum Wiener Prater mit Zeit zum Bummeln. Nachmittags noch Einkehr in der Wachau. Preis 45 €, Anmeldung bei Evi unter 08531/ 91 800
Do, 25.11.2021 - Frei, 10.12.2021			Vom 25. Nov., dem Internat. Tag zur Beendigung der Gewalt gegen Frauen bis zum 10. Dez., dem Tag der Menschenrechte finden jährlich die "Orange Days" statt. Während dieser 16 Tage werden weltweit Veranstaltungen und Aktionen durchgeführt und z.B. Gebäude und Wahrzeichen in Orange getaucht. Ziel ist es, für das Problem Gewalt gg. Mädchen und Frauen zu sensibilisieren und dagegen zu mobilisieren. Die Farbe Orange soll hierbei eine hellere Zukunft frei von Gewalt symbolisieren. Gemeinsam mit anderen Pockinger Frauenvereinen wollen wir uns heuer an den "Orange Days" beteiligen und eine entsprechende Aktion in Pocking starten.
So, 28.11.2021	9:30 - 18:00 Uhr	Kirchplatz	<i>Derzeit ist noch unklar, ob der Christkindlmarkt statt finden kann. Sofern die Corona-Situation ein Abhalten des Marktes erlaubt, freuen wir uns natürlich wieder über zahlreiche Kuchenspenden! Die Entscheidung über das Stattfinden kann zu gegebener Zeit der Tagespresse entnommen werden.</i>

Herzliche Glückwünsche an alle Geburtstagskinder im Monat Oktober und November!

Aus Datenschutzgründen werden die Namen nicht genannt!

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns über die Aufnahme von drei neuen Mitgliedern!

Rezeptvorschlag von Gertraud Steffens:

Zwetschkuchen mit feinem lockeren Eierlikörteig

Zutaten:

125 g	Butter
3	Ei(er), getrennt
70g	Puderzucker
120 g	Mehl
30 g	Speisestärke
½ Päckh.	Backpulver
80 ml	Eierlikör
800 g	Zwetschgen
	Puderzucker oder Kuchenglasur



Zubereitung:

Eiklar zu festem Schnee schlagen. Weiche Butter mit Dotter und Staubzucker cremig rühren – das mit Backpulver vermischte Mehl, Stärke und Eierlikör einrühren, zuletzt den Eischnee darunter rühren.

Teig in eine vorbereitete Form (z.B. 26er) streichen und die halbierten Zwetschgen dicht aneinander schräg in den Teig stecken.

Im vorgeheizten Rohr bei 160° Umluft ca. 30 min backen (Stäbchenprobe).

Den kalten Kuchen mit Staubzucker bestreuen oder mit Staubzucker/Eierlikörglasur bestreichen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Rezeptvorschlag von Dr. Elisabeth Hück:

Gebackener Butternusskürbis

Zutaten:

30 ml	Olivenöl
2 TL	Salz
1	Butternusskürbis
1 TL	Kräuter der Provence
etwas	Honig
1 Zehe	Knoblauch



Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend Olivenöl, Salz, Kräuter der Provence, Honig und die klein gehackte Knoblauchzehe in einer Tasse vermischen. Die Soße und die Kürbisstücke in einer großen Schale vermengen und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Die Stücke auf ein Backblech verteilen und ca. 25 bis 30 Minuten im Backofen bei 200 Grad backen.

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Ruhezeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Minuten

Im Namen der gesamten Vorstandschaft

Regina Stillinger

Schriftführerin