

Liebe Roringerrinnen und Roringer,

unser Grünkohl-Essen ist schon zur lieb gewonnenen Tradition geworden. Am Freitag, 14. November 2014 um 18.00 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus ist es wieder soweit.

Kulinarisch verwöhnt werden wir in diesem Jahr von der Familie Albertus vom *Gasthof-Restaurant ♦ Zum Drakenberg ♦*.

Über eine rege Teilnahme würden wir uns sehr freuen. Bitte melden Sie sich bis zum **Dienstag, 11.11.2014** im Laden an, damit wir die Portionen kalkulieren können!

Im Anschluss daran informieren wir über die Fortschritte des Ladenumbaus. Ein großes Projekt für Roringen, wo wir hilfreiche Unterstützung gebrauchen können.



Der Laden Vorstand

NEUIGKEITEN

Leider hat der einzige Großhändler, der uns im Raum Göttingen seit vielen Jahren beliefert, Insolvenz angemeldet. Zum Glück haben wir sehr schnell einen neuen Lieferanten gefunden, der zudem zu unserer Freude viele Produkte günstiger anbietet. Diese Preis-Vorteile geben wir jetzt gerne an unsere Kunden durch Preis-Senkungen weiter. Überzeugen Sie sich selbst: im Laden sind alle entsprechenden Artikel gekennzeichnet!

Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Fr 08.00 BIS 12.00 UHR
16.00 BIS 18.00 UHR
SA 07.30 BIS 12.00 UHR

Venusring 31
37077 Göttingen
Tel. 0551 - 9 99 66 22

Chokladbollar: Schwedisches Schokokonfekt



Zutaten:

500 ml Haferflocken
150 ml Zucker
1 EL Vanillezucker
3 EL Kakaopulver
100 g Butter
2 EL Kaffee, (oder Wasser / Rum / ...)

Für die Dekoration:
Kokosraspel oder Hagelzucker

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten (Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Kaka) in einer Schüssel vermischen. Butter und Flüssigkeit zugeben und das ganze am besten von Hand zu einer homogenen Masse verkneten. Mit zwei Teelöffeln oder von Hand kleine Kugeln formen (ca. 2cm Durchmesser), in Kokosflocken oder Hagelzucker wälzen und mind. eine 1/2h kühl stellen.

Tipp: Die Chokladbollar schmecken am besten nach einigen Tagen, zimmerwarm gegessen. In Schweden werden sie hauptsächlich zu Weihnachten verzehrt, Schleckermäuler genießen sie aber das ganze Jahr hindurch.

Weihnachtsbäckerei

Die Adventzeit ist die Zeit voller Düfte, nach Zimt, Vanille, Bratäpfeln und natürlich selbst gebackenen Weihnachtsplätzchen und Weihnachtskekse. Niemand vergisst den Geruch und Duft der frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen, welche aus Mutters Küche durch das ganze Haus geströmt sind und man frisch vom Blech ein paar Plätzchen, noch lauwarm, kosten durfte.

Für ihre Weihnachtsbäckerei hält ›Unser Laden‹ alles für sie bereit: Verschiedenste Gewürze & Aromen, Marzipan, Nougat, Mandeln, Nüsse, Sultaninen u.v.m..



Weihnachtsbaum am Laden

Kauf ein und mach den Weihnachtsbaum fein, heißt es am **Freitag, 28. November 2014** ab 16 Uhr im Laden. Einstimmen auf die Advents- und Weihnachtszeit beim gemeinsamen schmücken des gestifteten Tannenbaums – ob klein, ob groß – alle sind herzlich willkommen. Über Weihnachtsschmuck-Spenden (gerne auch selbst gebastelt) freuen wir uns. Weihnachtliche Klänge dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Für das leibliche Wohl wird gesorgt:
Kaffee, Tee und selbst-
gebackene Kekse,
Bratwurst & Krakauer
und Glühwein von
der Weinwelt
Roringen.





Unsere Gärtnerei im Laden bietet ab sofort Winterheide in verschiedenen Farben, Silberdraht, Grabgestecke und Tannenbunde in Gärtnerqualität aus der Region Göttingen bereit. Gern nehmen wir Sonderwünsche und Vorbestellungen entgegen.

Zur anstehenden Adventszeit haben wir Tannenbunde, Kränze und Gestecke in verschiedenen Größen und Preisklassen im Angebot.



Der Ortsrat informiert:

Die nächste Ortsratssitzung ist am
Donnerstag, 20.11.2014 um 20 Uhr
im Dorfgemeinschaftshaus:



u.a. mit dem Thema "Bewegungsraum Roringen –
Wo könnte der richtige Standort sein?"

Weitere Termine

- 6. Dezember | ab 14 Uhr | DGH: Senioren-Weihnachtsfeier
- 7. Dezember | ab 15,30 Uhr | DGH: Kinder-Weihnachtsfeier

