



DEUTSCH SCHWEDISCHE
GESELLSCHAFT heidelberg e.V.

Schirmherrin: Ihre Majestät Königin Silvia

LUCIA

die Seele der schwedischen Vorweihnachtszeit

SONNTAG 15. DEZEMBER 2013 | 15.00 H
GEMEINDESAAL DER JOHANNESKIRCHE
LUTHERSTRASSE 67 | HEIDELBERG



EINLADUNG

Die besonderen Lichtverhältnisse spielen für die Schweden eine sehr große Rolle und wenn in der tiefen Mittwinterzeit, in der dunkelsten Nacht des Jahres das Licht über die Dunkelheit siegt und die Tage wieder heller werden, ist das für die Menschen im Norden ein wichtiges Ereignis. Deshalb feiern die Schweden ihre Lichtergöttin – die Lucia – die Licht und Wärme genau in der Zeit bringt, in der wir uns am meisten danach sehnen.

Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns das Luciafest zu feiern. Nach dem Einzug der Lucia und ihrem Gefolge, wird der stimmungsvolle Nachmittag auf schwedische Art und Weise mit Bazar, Tombola, Kaffee, Lussekatter, Pepparkakor und Glögg fortgesetzt... und vielleicht kommt auch Jultomten?

Für das Gelingen dieses Luciafestes brauchen wir viele helfende Hände! Bitte melden Sie sich bei Agneta Baumer unter 0172 730 63 30 oder agneta.baumer@web.de, wenn Sie während der Feier helfen, etwas für unsere Tombola spenden oder einen leckeren „mjuk Pepparkaka“ (Rezept nebenan) backen möchten. Für Ihre Unterstützung bedanken wir uns ganz herzlich im Voraus.

Parken Sie am besten im Parkhaus P16 Nordbrückenkopf, Brückenkopfstraße 1/1, (Zufahrt über Uferstraße) oder fahren Sie mit der Straßenbahn Linie 5 oder 23, Haltestelle: Kußmaulstrasse.

Zur Deckung der Unkosten erheben wir ein Eintrittsgeld in Höhe von 7 € für Mitglieder, 5 € für Studenten, 2 € für Kinder (3-14 Jahre) und 11 € für Nichtmitglieder.



Die Anmeldung zum Luciafest erfolgt ausschließlich durch Überweisung der Eintrittsgelder auf unser Vereinskonto unter Angabe der Personenzahl und mit dem Vermerk „DSG Luciafest 2013“:

Volksbank Kurpfalz H+G Bank eG |
BLZ 672 901 00 | Konto 63117501
IBAN: DE41672901000063117501
BIC: GENODE61HD3

Anmeldeschluss ist der 6.12.2013.

Beachten Sie bitte, dass die Anzahl der Plätze im Gemeindesaal begrenzt ist. Unsere Luciafeier ist sehr beliebt und früh ausgebucht. Melden sie sich daher bitte frühzeitig an.

Herzlich Willkommen!!

Margret Dotter, Vorsitzende

REZEPT



ZUTATEN

- 2 Eier
- 2 dl Zucker (= 200 g)
- 3 dl Weizenmehl (= 150 g)
- 2 TL (Teelöffel) Backpulver
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 2 TL Nelken, gemahlen
- 1 ½ dl Joghurt (mild) (= 200 g)
- 150 g Butter

Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Eier und Zucker schaumig rühren.
Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und zusammen mit dem Joghurt unterrühren.
Die Butter als letztes hinzufügen.
Teig in eine gefettete Kuchenform geben und bei 180°C 35-40 Minuten backen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.