



GENAU, AUFTRENNEN LASSEN SICH DIE VERSCHLOSSENEN SEITEN AM BESTEN MIT EINEM FLACHEN GEGENSTAND,
ZUM BEISPIEL MIT EINEM MASSSTAB , EINEM KÜCHENMESSER , EINEM BRIEFÖFFNER  ODER EINEM
SAMURAI SCHWERT  – VOR ALLEM ABER MIT EINEM GESCHMEIDIGEN SCHNELLEN ZWICKLI...

Liebe Leserin, lieber Leser

Du hältst hier ein ganz spezielles Buch in den Händen: Es handelt sich um einen Auftrenn-Adventskalender. Und du weisst ja, was das bedeutet, pro Tag darfst du nur gerade ein Kapitel lesen! Das ist im Fall gar nicht so einfach, denn die Geschichte, die sich zwischen den verschlossenen Seiten verbirgt, möchte man am liebsten in einem Schnuuz durchlesen, so unterhaltsam ist sie.

Die kurligen Ereignisse rund um den Salamichlaus und seine Freunde sind auch diesmal wieder ziemlich schräg und lustig und spannend, berührend und unglaublich zugleich. Und trotzdem hat sich alles exakt genau so zugetragen. Ehrenwort! Also relativ exakt genau so. Oder mindestens so ähnlich. Nichts ist erfunden! Das heisst fast nichts. Aber das merkst du ja dann selber, wenn du erst mal in das Abenteuer rund um die singende Lastwagenfahrerin Cecilia, den Biker Fredi Fat Bob Hügli, Ratatouille (den hysterischen Polizeihund) und den Weihnachtshasen mit den kalten Ohren und der mittelschweren ADHS eingetaucht bist.

Achtung: Obwohl so ein Adventskalender ja eigentlich ein Kinderbuch sein müsste, wurde die haarsträubende Geschichte absichtlich so geschrieben, dass sie vor allem auch Erwachsene begeistert und diese dazu ermuntert, sie den Kindern hörspielmässig vorzulesen. Bei kleineren Kindern ist dann halt eine »altersgerechte Übersetzung« gefragt, da einige Details, Schabernäckli und Wendungen schlicht noch nicht verstanden werden können. Apropos nicht verstehen. Wenn du das, was der Osterhase sagt, so vorliest, wie es geschrieben ist, kriegst du den Schnurepflutteri. Am lustigsten ist es, wenn du beim Lesen einfach lispelst. Fo wie eufe Ofterhaaf mit de Zahpfange. Viel Fpaff!

...und da du diese Seite aufgekriegt hast, wirst du mit den restlichen Seiten auch kein Problem haben. ;-))

Frank Baumann

FÜR

Maxime

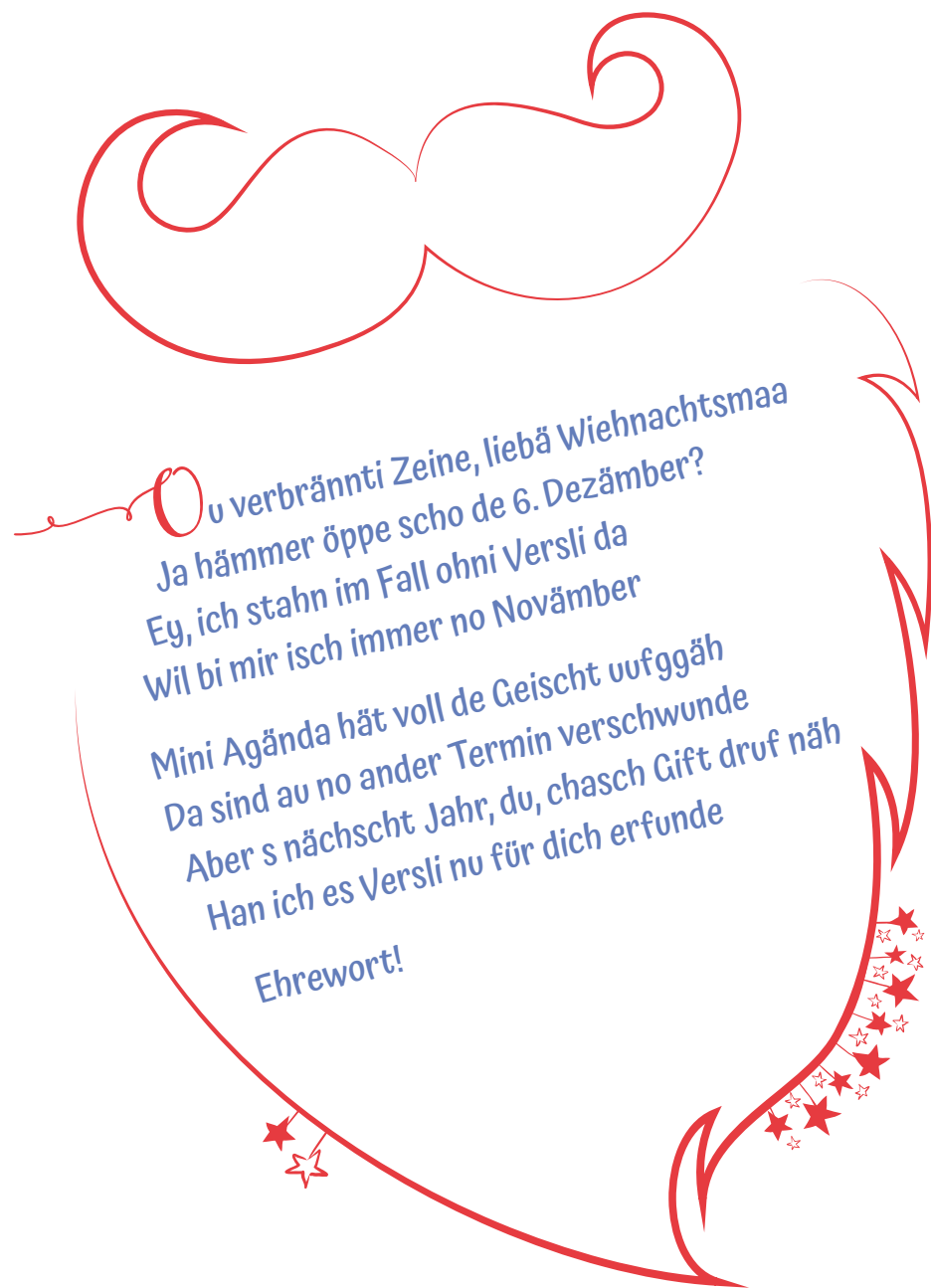


Der Salamichlaus
UND DER
Weihnachtshase
mit den kalten Ohren

WÖRTERSEH
WÖRTERSEH





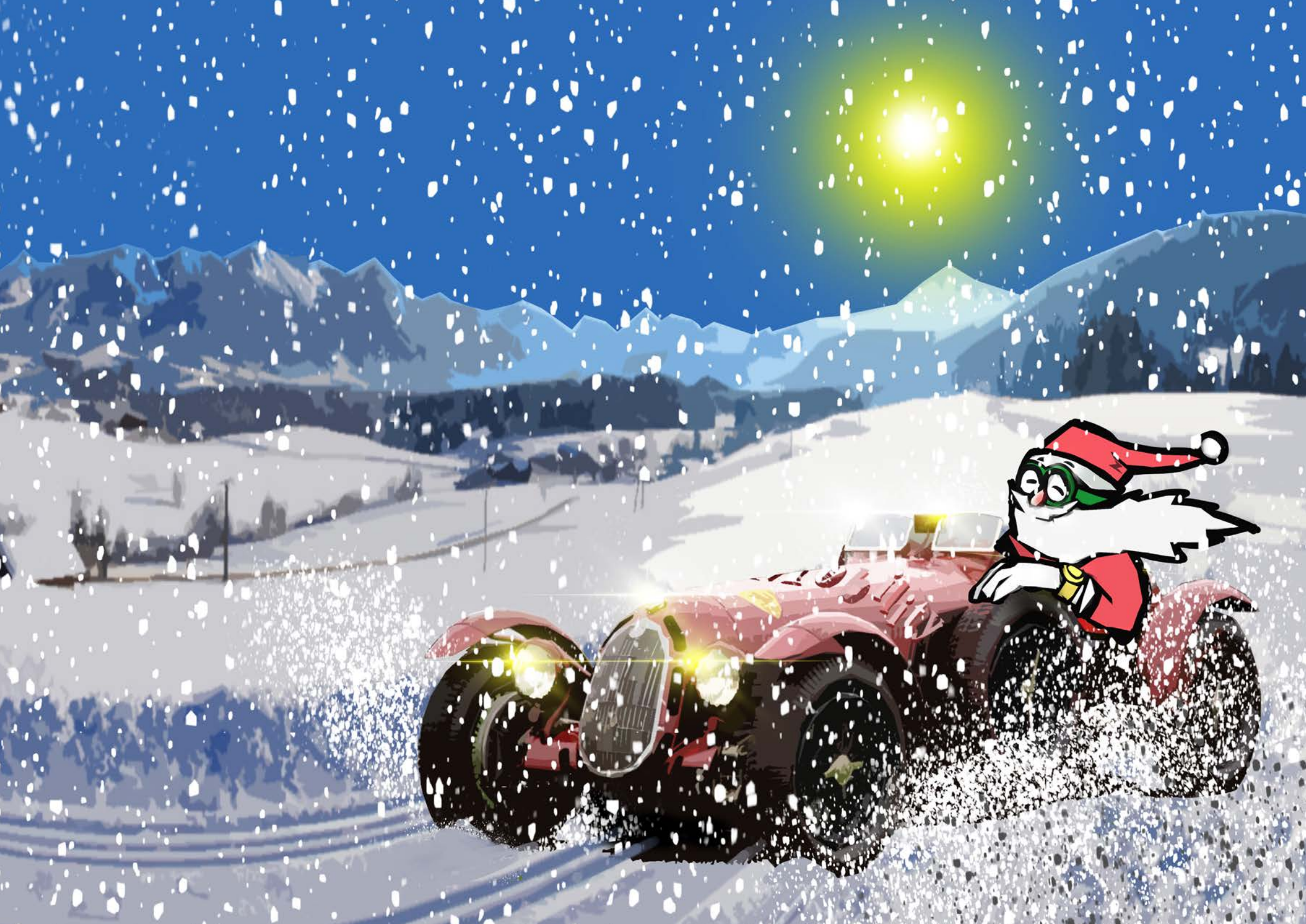


Ou verbrännti Zeine, liebä Wiehnachtsmaa
Ja hämmer öppe scho de 6. Dezämber?
Ey, ich stahn im Fall ohni Versli da
Wil bi mir isch immer no Novämber
Mini Agända hät voll de Geischt uufggäh
Da sind au no ander Termin verschwunde
Aber s nächscht Jahr, du, chasch Gift druf näh
Han ich es Versli nu für dich erfunde

Ehrewort!

NUR NOCH **23**^{} SCHLAFEN!





Samichlaus, hey, sei begrüsst
Du chunsch mich goge bsueche!
Hett ich das nume früener gwüsst
Gäbs hüt din Lieblings-Chueche
Mit Schoggi, Rahm und Himbeerkondensat
Und Sojasprosse und Salat
Mit Öpfelsnitz und Aromat

Das du daa bisch, das isch de Hit
Ich freu mi so, das es dich git!

NUR NOCH  22x SCHLAFEN!







Crêpes

mit Zwetschkompott

- 1 Für die Crêpes Mehl, Salz und Vanillezucker mischen. Eier und Milch verquirlen, dazugießen. Mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Zwetschgen mit ausgepresstem Orangensaft, Zucker und der Zimtstange aufkochen, auskühlen lassen.
- 3 Für die Crêpes wenig Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Teig portionsweise hineingießen, gleichmässig verteilen und beidseitig goldgelb ausbacken. Fertige Crêpes im auf 60 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.
- 4 Rahm mit Zucker steif schlagen.
- 5 Die Crêpes auf Teller verteilen, darauf jeweils einen Teil des Kompotts. Dann die Crêpes falten und mit restlichem Kompott anrichten. Mit Rahm und Pistazien garnieren.

ZUTATEN

Dessert für
6 Personen

Teig:	150 g	Mehl
	1 Spur	Salz
	1 TL	Vanillezucker
	2	Eier
Kompott:	4 dl	Milch
	500 g	Zwetschgen
	½	Zimtstange
	60 g	Zucker
Garnitur:	1	Orange
	1,5 dl	Vollrahm
	1 EL	Zucker
		Pistazienkerne, gehackt





BIER.???