



Unsere kleine Weihnachtsfibel

Dezember 2020

Vorfreude

Dieser Advent, dieses Weihnachtsfest stehen unter einem etwas anderen Stern als gewohnt. Trotzdem wollen wir diese Tage zu einer besonderen Zeit machen. Sie soll fröhlich werden und unser Herz erwärmen.

Die WiA 2 hat sich überlegt, wie wir derzeit ein bisschen Gemeinschaft leben und Mitgliedern wie auch Freunden des Vereins Wohnen im Alter eine Freude machen können. Entstanden ist diese kleine Weihnachtsfibel. Hierin finden sich Inspirationen für die Winterzeit: Tröstendes, Nachdenkliches, Unterhaltendes, Schmackhaftes und einiges mehr – eben so manches, mit dem wir dazu ermutigen wollen, sich jeden Tag am Leben neu zu erfreuen.

Zeigen wir allem Unbekannten, dass wir ihm etwas entgegenzusetzen haben: den Mut. Mut ist eine Form des Vertrauens. Nicht in die eigene Kraft, sondern in etwas, das uns beschützt.



Wir wünschen ein frohes
Weihnachtsfest und ein
glückliches, gesundes
neues Jahr

Was mich bewegt

Man muss den Dingen
die eigene, stille, ungestörte Entwicklung lassen,
die tief von innen kommt,
und durch nichts gedrängt
oder beschleunigt werden kann;
alles ist austragen - und dann geboren.

Reifen wie der Baum, der seine Säfte nicht drängt
und getrost in den Stürmen
des Frühlings steht,
ohne Angst,
dass dahinter kein Sommer kommen könnte.

Er kommt doch!
Aber er kommt nur zu den Geduldigen,
die da sind,
als ob die Ewigkeit vor ihnen läge,
so sorglos still und weit.

Man muss Geduld haben,
gegen das Ungelöste im Herzen,
und versuchen, die Fragen selber lieb zu haben,
wie verschlossene Stuben,
und wie Bücher, die in einer sehr fremden
Sprache geschrieben sind.

Es handelt sich darum, alles zu leben.
Wenn man die Fragen lebt,
lebt man vielleicht allmählich,
ohne es zu merken, eines fremden Tages
in die Antwort hinein.

Rainer Maria Rilke

Vorgetragen von
Brigitte

Köstliches Apfelbrot

In der Adventszeit gibt es bei uns traditionell Apfelbrot nach einem alten Familienrezept. Mir schmecken die Scheiben am besten mit viel Butter drauf. Wenn wir uns im nächsten Jahr im Advent treffen, bringe ich eine Kostprobe mit!



Zutaten

750 g Äpfel
250 g Zucker (ggf. 150 g)
250 g Sultaninen
150 g gehackte Mandeln
oder Haselnüsse
1 EL Kakao
500 g Mehl
1,5 P Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz



Zubereitung

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, einzuckern und mindestens 1 h ziehen lassen. Die Äpfel samt Saft mit den übrigen Zutaten gut vermengen, zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Bei 175 Grad (Umluft) in vorgeheiztem Backofen etwa 1 ¼ h backen. Mit einer Stricknadel testen, ob Kuchen gar ist.

Nach dem Backen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

zubereitet von
Monika H.

Süßer die Glocken...

Ganz besonders stimmungsvoll empfinden wir das "Frankfurter Stadtgeläut" am Heiligabend, wenn es bereits dunkel ist und zahlreiche Gebäude weihnachtlich in hellem Licht erstrahlen. Wenn dann – üblicherweise ab 17:00h – die Frankfurter Kirchen in der Innenstadt nacheinander läuten bis schließlich mitsamt dem Domlütewerk (mit seiner großen, fast 12 Tonnen schweren Gloriosa) insgesamt 50 Glocken – perfekt aufeinander abgestimmt – eine knappe halbe Stunde erhebende Klangkomposition bieten, dann ist das ein perfekter und sehr ergreifender Auftakt des Weihnachts-festes. In diesem Jahr werden wir leider nicht vor Ort sein, denn Menschengarnen und Corona sind gerade keine gute Kombi.

Hier eine kleine Anregung für alle, die am Heiligabend zur „Wir-warten-aufs-Christkind“-Zeit weder mit Kindern, Enkeln, Familie oder Freunden zusammen sein können oder wollen, die Zeit auch nicht in der Kirche oder Gemeinde verbringen und im Corona-Jahr auch nicht das Weite suchen:

[/frankfurt.de/frankfurt-gecken-und-essen/stadtportrait/typisch-frankfurt/das-grosse-stadtgelaute-von-frankfurt-am-main](https://www.frankfurt.de/frankfurt-gecken-und-essen/stadtportrait/typisch-frankfurt/das-grosse-stadtgelaute-von-frankfurt-am-main)

Deshalb gibt es in diesem Weihnachten kein Livegeläut, sondern "online"-Klänge. Abrufbar auch für Euch über den o.a. Link. Gekoppelt mit der heimischen Soundanlage, erfreut dies vielleicht sogar mit der Möglichkeit einer ganz persönlichen Klangfärbung. Und nächstes Jahr – nach Corona – gehen wir ja möglicherweise gemeinsam hin – ausgerüstet mit Thermoskanne, Gebäck oder Fingerfood und weihnachtlicher Vorfreude!

Frohe Weihnachten
Erika & Matthias

Sternenhell

Wenn der Schwache dem Starken
die Schwäche vergibt,
wenn der Starke
die Kräfte des Schwachen liebt,
Wenn der Habewas
mit dem Habenichts teilt,
wenn der Laute
bei dem Stummen verweilt
und begreift,
was der Stumme ihm sagen will.
Wenn der Leise laut wird
und das Laute still,

wenn das Bedeutsame
bedeutungslos,
das scheinbar Unwichtige
wichtig und groß,
wenn mitten im Dunkel
ein winziges Licht Geborgenheit,
helles Leben verspricht
und du zögerst nicht,
sondern du gehst, so wie du bist, drauf zu,
dann, ja dann, fängt Weihnachten an.

Rolf Krenzer

Ich wünsche
Euch
eine schöne,
besinnliche
Weihnachtszeit.
Kommt gut und
gesund
in das Jahr 2021

Robert

Harte Schale

schmackhafter Kern

Nüsse gehören einfach zu einem traditionsreichen Weihnachtsfest. Die knackigen Kerne geben uns in der kalten Winterzeit zudem viele wichtige Nährstoffe und Vitamine.

Ursprünglich hatten Nüsse aber an Weihnachten eine tiefere Bedeutung. So hielt der Weihnachtsbaum schon früh Einzug in die warmen Stuben der Christen. Sie schmückten die Tannen damals nicht etwa mit bunten Weihnachtskugeln, sondern mit roten Äpfeln und Nüssen. Die Äpfel symbolisier-ten dabei die Liebe Gottes zu den Menschen, aber auch die Vertreibung aus dem Paradies. Die Nüsse, mit ihrer harten Schale und dem schmackhaften Kern, standen hingegen für Gottes Weisheit und sein Wort, das – genau wie der Nusskern – nicht immer leicht zu fassen ist. Nach dem Fest wurden die essbaren Köstlichkeiten an die Armen verteilt, damit auch sie ein leckeres Weihnachtsfest hatten.

geknackt von
Christiane



Zergehen auf der Zunge

VANILLEKIPFERL



„Zeige mir deine Keksdose, und ich sage dir, wer du bist.“
So in etwa ließe sich dieser Satz auf österreichische Verhältnisse abwandeln. Denn eine ähnliche Vielfalt an süßem Kleingebäck zu Weihnachten und Kaffeekränzchen wird man anderswo nur selten finden. Diese mürben Vanillekipferl mag ich am allerliebsten.

Zutaten

200 g Butter
280 g Mehl
80 g Staubzucker
100 g gemahlene
Walnüsse (oder auch
Mandeln)
zum Wälzen
Staub- und Vanillezucker

Zubereitung

Mehl und Butter auf einem Brett zerbröseln. Mit Staubzucker und Nüssen zu einem Teig verarbeiten und etwa ½ h kühl ruhen lassen. Teig zu ca. 3 cm dicke Rollen formen. Kleine Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Backofen vorheizen. Bei 180 Grad ca. 10 Min. backen. Puderzucker mit Vanillezucker vermengen und die Kipferl noch heiß vorsichtig (brechen leicht!) darin wälzen.

gebacken von
Maria



War der heilige Nikolaus ein Türke?

erzählt von Kemal



Von der antiken Stadt Myra ist nicht viel übrig geblieben. Ein Besuch lohnt sich trotzdem. Allein schon, um die dortigen Felsengräber zu bewundern



Es ist schon einige Jahr her als ich das Städtchen Demre an der türkischen Riviera besuchte. Dort in der Nähe liegt Myra, die Heimatstadt des weltbekannten Nikolaus. Das hatte ich damals nicht gewusst und überraschte mich doch sehr. War Nikolaus ein Türke? Nun, Nikolaus wurde zwischen 280/286 in Patara in Lykien geboren und starb 345/351 in Myra (heute Demre). Das Gebiet war damals eine griechische Kolonie. Daher ist es wahrscheinlich, dass St. Nikolaus ein Grieche war. Tja, kein Landsmann, leider.

Galette de Rois

Weihnachten ist tendenziell auf den 24./25./26. Dezember fokussiert. Aber in Frankreich geht es bis zum 6.1. (Dreikönigstag) weiter. Da dort kaum eine Gelegenheit für gutes Essen verpasst wird, gibt es dazu eine leckere Besonderheit: Galette des Rois (Königskuchen), der zusammen mit einer Krone kommt. Denn im Kuchen mitgebacken ist eine Mandel, trockene Bohne oder kleine Tonfigur. Wer das Stück damit bekommt, ist für diesen Tag König/Königin und darf die Krone tragen. In Frankreich gibt es diesen Kuchen überall zu kaufen aber man kann ihn auch selbst backen, und zwar so:

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Ei und das Eiweiß dazugeben. Masse 1 Stunde kaltstellen. Das 2. Eigelb mit 1 TL Wasser mischen und kalt stellen.

2 Kreise (je 22 cm Ø) aus dem Blätterteig schneiden. Einen Kreis Blätterteig auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten oder gefetteten Backform legen. Füllung darauf verteilen (mit 1 cm Abstand vom Rand). In die Füllung die Mandel drücken. Rand des Teigs mit Wasser anfeuchten. Den 2. Kreis Blätterteig darauflegen. Mit der Gabel Seiten zusammendrücken, sodass die Füllung nicht austreten kann. Mit Gabel oder Messer ein Muster in die Oberfläche einritzen. Kleine Schlitz in die Oberfläche schneiden, damit Dampf entweichen kann. Mit einem Backpinsel die Eigelb/Wassermischung auf den Kuchen verteilen mit 2 cm Abstand zum Rand..

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bei 200 Grad Kuchen ca. 30 – 40 Min. backen bis er goldbraun ist. Bei Bedarf mit Folie abdecken. Nach dem Backen ca. 15 Min. abkühlen lassen.

Zutaten

Blätterteig 2 Kreise ca. Ø 22 cm

1 Mandel /getr. Bohne/Figur

Für die Füllung

85 g Butter Zimmertemperatur

85 g Puderzucker

85 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

2 Eier (groß) Zimmertemperatur

1 TL Rum

1 P Vanillezucker oder 1 Vanilleschote

Frohe Feiertage und viele
Königs- und Königinnen-
Tage!

Harriet + Christoph

Weihnachtsstern

weit leuchtet in die Welt



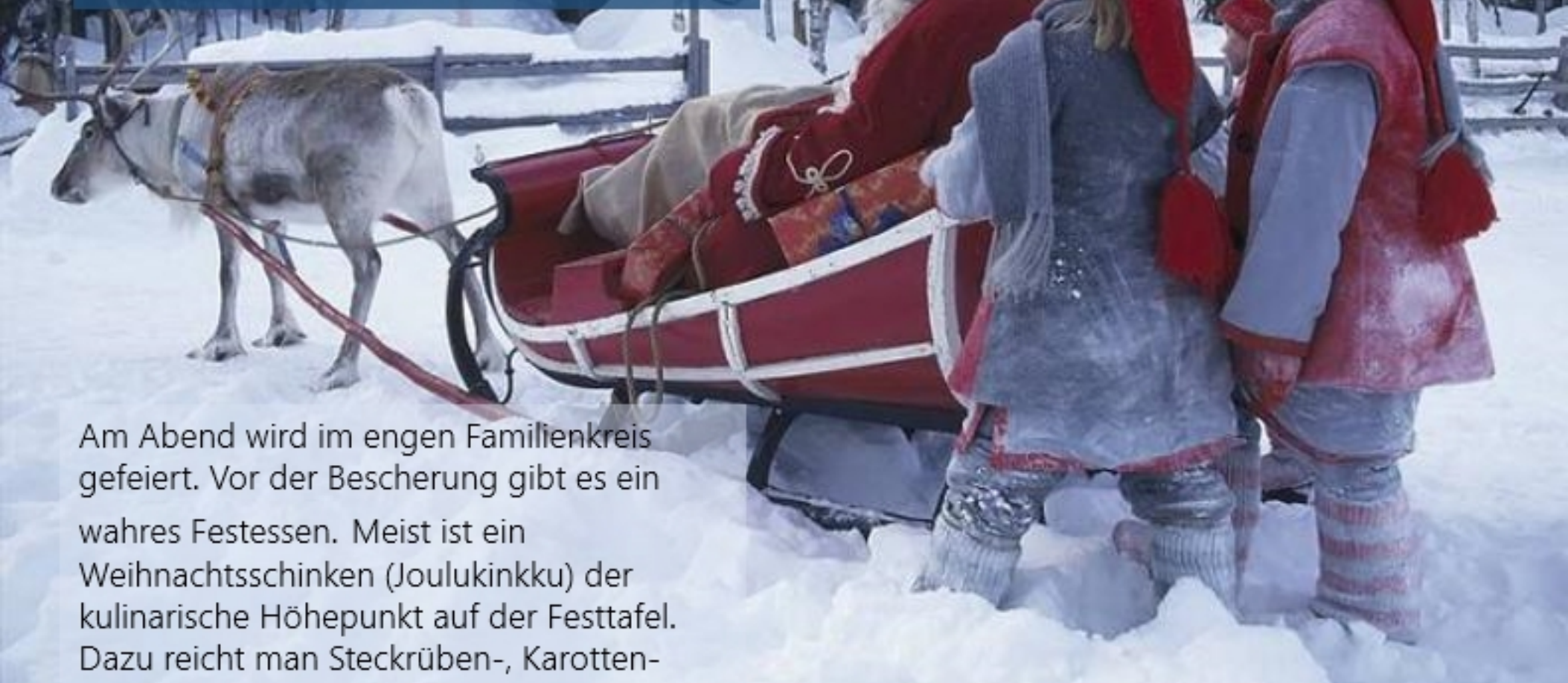
Ein Weihnachtsfest ohne Weihnachtsstern kann und will ich mir nicht vorstellen. Dummerweise mögen die Pflanzen den Winter nicht besonders, denn sie sind eigentlich in Mexiko beheimatet. Eine umsichtige Pflege ist deshalb in der kalten Jahreszeit besonders wichtig.

- ❖ Der Weihnachtsstern mag es hell und warm. Seine Wohlfühltemperatur liegt zwischen 15 und 22 Grad.
- ❖ Die tropischen Pflanzen mögen gern Sonnenlicht - direkte Sonneneinstrahlung macht ihnen nichts aus. Zugluft hingegen ist nichts für die Pflanze, also nicht an zugige Fenster stellen.
- ❖ Der Stern mag beim Gießen zimmerwarmes Wasser. Wie oft er gegossen werden muss, hängt vom Standort ab. Im Zweifelsfall den Stern lieber etwas trockener als zu feucht halten - und häufiger wenig als selten viel gießen.
- ❖ Wer besonders lang Freude an seinem Weihnachtsstern haben will, sollte ihn etwa vier Wochen nach dem Kauf düngen. und dann regelmäßig einmal pro Woche.

*gepflegt von
Anneliese*

Es gibt viele Traditionen zu Weihnachten in Finnland. Einer der schönsten ist für uns der Weihnachtsfrieden. Alljährlich wird er am 24. Dezember um 12h in der ältesten finnischen Stadt Turku ausgerufen. Dabei wird eine aus dem Mittelalter stammende Ermahnungs- und Grußbotschaft verlesen.

Die Heimat des Weihnachtsmannes ist Finnland. Genauer gesagt Korvatunturi. Da wohnt er zusammen mit seiner Weihnachtsfrau und unzähligen Weihnachtswichteln.



Am Abend wird im engen Familienkreis gefeiert. Vor der Bescherung gibt es ein wahres Festessen. Meist ist ein Weihnachtsschinken (Joulukinkku) der kulinarische Höhepunkt auf der Festtafel. Dazu reicht man Steckrüben-, Karotten- und einen Kartoffelauflauf sowie Heringssalat, und zum Nachtsch Pflaumensuppe. Dazu gibt es hausgemachtes Bier oder auch Wein.

Am 24. Dezember gibt es zum Mittagessen traditionell in vielen Familien Reisbrei, in dem eine Mandel versteckt ist. Wer die Mandel in seinem Weihnachtsbrei findet, dem wird für das nächste Jahr besonders viel Glück versprochen.



beigetragen von
Tuula und Rudi Greß

Voll im Saft

Eine Gruppe älterer Menschen, die zusammenziehen und in Gemeinschaft leben will – da braucht es schon eine Menge „Power“. Kraft, um Entscheidungen zu treffen, Dinge voranzubringen, Meinungen zu einen. Die Kraft schöpfen wir aus unserer Persönlichkeit, unseren Erfahrungen und unserer Freude am Leben.

Ich freue mich auf eine knackige, lebendige Zukunft mit Euch.

Fallobst

Die Jungen meinen häufig,
wir Alten wären fade.
Das finde ich doch ehrlich,
ganz bitter und sehr schade.

Sie denken, wir wär'n Früchte,
in denen Maden wimmeln,
die faul und auch entkräftet,
am Lebensboden schimmeln.

Sie seh'n uns ganz zerknittert
und ranzig obendrein -
drum hier ein guter Rat von uns:
Lasst dieses Denken sein!

Denn lasst euch Jungen sagen:
"Wir blüh'n vor Lebenssaft!
Denn auch in alten Früchten,
da steckt noch sehr viel Saft!„

Norbert van Tiggelen

erkannt von
Martin

Herzensdeko



nachhaltig selbst gemacht

In Zeiten von „Fridays for Future“ ist Nachhaltigkeit natürlich immer ein Thema. Deshalb bastele bzw. häkele ich Dekorationen für (Herzens-) Geschenke oder Weihnachts-Dekorationen oft aus ein paar Wollresten. Es geht einfach und schnell – und ist was ganz besonderes. Außerdem sind sie immer wieder verwendbar. Wer Lust hat, zur Häkelnadel zu greifen, schreibe mit einfach eine WhatsApp. Die Häkelanleitung für die Herzchen folgt sofort!



gehäkelt von Petra





Vorfreude



Ich freue mich auf ein paar schöne
Stunden zum Ausklang eines
anstrengenden Jahres.
Die Vorbereitungen sind getroffen!

Frohe Festtage
Hanne B.



Die Wälder schweigen

Die Seele wird
vom Pflastertreten krumm.

Mit Bäumen kann man
wie mit Brüdern reden und
tauscht bei ihnen seine
Seele um.

Die Wälder schweigen.
Doch sie sind nicht stumm.
Und wer auch kommen mag,
sie trösten jeden.“

Erich Kästner

An so machen Wochenenden besuchen wir unser
geliebtes Krebsbachtal. Dort entstand auch dieses
Foto. Uns fiel dazu ein Gedicht ein, von dem wir
meinen, das es die stille, tröstliche Stimmung dieses
besonderen Ortes gut zum Ausdruck bringt.
Neben der Musik ist der Aufenthalt in der Natur für
uns ein wichtiges gemeinsames Erlebnis, was uns zur
Ruhe kommen lässt, inspiriert und viel Kraft und
Glück gibt. All dies möchten wir ein Stück weit mit
Euch teilen.

*Liebe Grüße von
Gabriela und Herbert*

Glück braucht der Mensch



Zutaten

250 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Magerquark
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
4 EL Öl

Zum Bestreichen:

1 EL Milch + 1 Eigelb

Zum Garnieren: Mohn,
Sesam, Rosinen

Mir macht es einen
Heidenspass zu Silvester
gemeinsam mit Enkeln
(auch „geliehenen“)
Glücksschweine zu backen.
Der Kreativität sind keine
Grenzen gesetzt! Und sie
bringen Glück!

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine
Schüssel sieben, mit Rest der
Zutaten zu einem glatten Teig
verkneten.

Auf einer bemehlten Fläche Teig zu
einer Rolle formen und in 12 Stücke
schneiden. Aus 10 Stücken jeweils
eine Kugel formen und diese
flachdrücken. Mit einem Messer
Haare in den Teig ritzen und mit
einer Tülle Augen in das Gesicht
drücken.

Aus dem Restteig lustige Nasen, Ohren etc. formen und Figur
dekoriern. Das Eigelb mit Milch verrühren und Gesichter
bepinseln. Mit Mohn, Sesam oder Rosinen verzieren. Auf ein mit
Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei
200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten für 20 –
25 Min. backen.

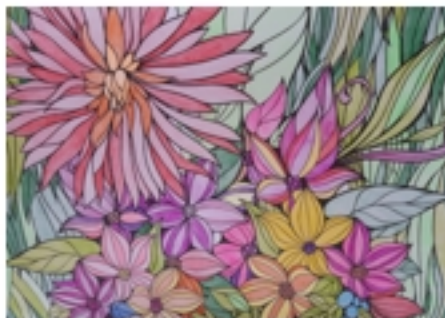
inspiriert von
Monika V.

Die Welt ist rund und bunt



Das ist ein Mandala. Dabei handelt es sich um eine meditative wie heilsame Zeichentechnik, die eine positive Wirkung auf uns hat. Sie haben ursprünglich eine religiöse Bedeutung. Bei uns dienen sie eher der Entspannung, dem Stressabbau und der Konzentration.

Das Mandala-Malen ist eine hübsche Idee gerade in der dunklen Zeit vor Weihnachten. Es macht mir einfach Spaß. Und ein ausgemaltes Mandala ist vielleicht auch ein schönes Geschenk.



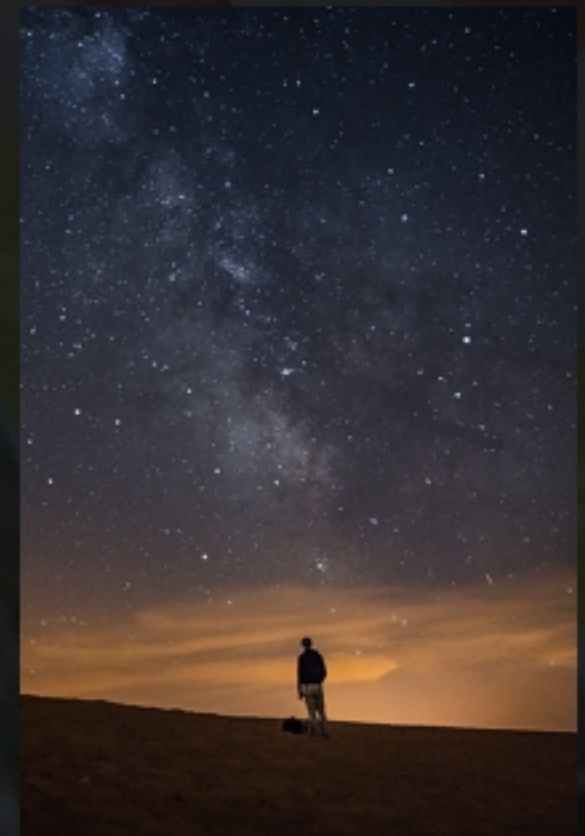
gemalt von
Gisela

Dem Licht vertrauen

Wenn der Himmel
zur nächtlichen Stunde
seine Lichter
am Himmel gebiert,
dann vertraue darauf,
dass auch deiner Seele
Wärme geschenkt wird,
Hoffnung und Zuversicht
und eine Freude
die grenzenlos ist.

Chr. Spilling-Nöker

rezitiert von
Marianne





Ein Rückblick

Radtour zur Kapelle Maria Sternbach



Ein Anblick

Mein nagelneuer Reisefrosch

In Zukunft vielleicht gemeinsam?

Werner B.

Ein Ausblick

Wanderung im Taunus
mit Blick aus dem Römerturm



Schöne Momente 2020

Kein Plätzchenteller ohne Teegebäck

Diese Plätzchen backte schon meine Großmutter.

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker und Eier zu einem Teig verkneten, die abgeriebene Schale der Zitrone dazugeben. Teig in Folie packen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dann ca. ½ cm dick ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein ungefettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Plätzchen mit dem Eigelb oder Eiweiß bestreichen und Mandelstückchen oder Hagelzucker darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten bei 200 Grad (Umluft 160 Grad, Gas 4) hellgelb backen ca. 10 Minuten.

Zutaten

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 MS Backpulver
1 Bio-Zitrone

Zum Bestreichen:

1 Eigelb oder Eiweiß

Zum Bestreuen:

feingehackte Mandeln,
Pistazien, Hagelzucker,
Schokostreusel oder
Zuckerkugeln



gebacken von
Gisbert

Erhalte mich liebenswert

O Herr, du weißt besser als ich,
dass ich von Tag zu Tag älter
und eines Tages alt sein werde.
Bewahre mich vor der Einbildung,
bei jeder Gelegenheit und zu jedem Thema
etwas sagen zu müssen.
Erlöse mich von der großen Leidenschaft,
die Angelegenheiten anderer ordnen zu wollen.

Lehre mich, nachdenklich,
aber nicht grüblerisch,
hilfreich, aber nicht bestimmend zu sein.
Bei meiner ungeheuren Ansammlung von Weisheit
erscheint es mir ja schade,
sie nicht ständig weiterzugeben –
aber du verstehst, Herr,
dass ich mir ein paar Freunde erhalten möchte.
Bewahre mich
vor der Aufzählung endloser Einzelheiten
und verleihe mir Schwingen, zur Pointe zu gelangen.

Lehre mich schweigen
über meine Krankheiten und Beschwerden.
Sie nehmen zu – und die Lust, sie zu beschreiben,
wächst von Jahr zu Jahr.
Ich wage nicht, die Gabe zu erflehen,
mir Leidensberichte anderer mit Freude anzuhören,
aber lehre mich, sie geduldig zu ertragen.



Lehre mich die wunderbare Einsicht,
dass ich mich irren kann.
Erhalte mich so liebenswert wie möglich.
Ich möchte kein Heiliger sein –
mit ihnen lebt es sich so schwer –,
aber ein alter Griesgram
ist das Krönungswerk des Teufels.

Lehre mich, an anderen Menschen
unerwartete Talente zu entdecken,
und verleihe mir, o Herr, die schöne Gabe,
es ihnen auch zu sagen.

Teresa von Avila (Der andere Advent)

Frohe Festtage
Wünscht Uta

Mit Vögeln

ist immer Weihnachten



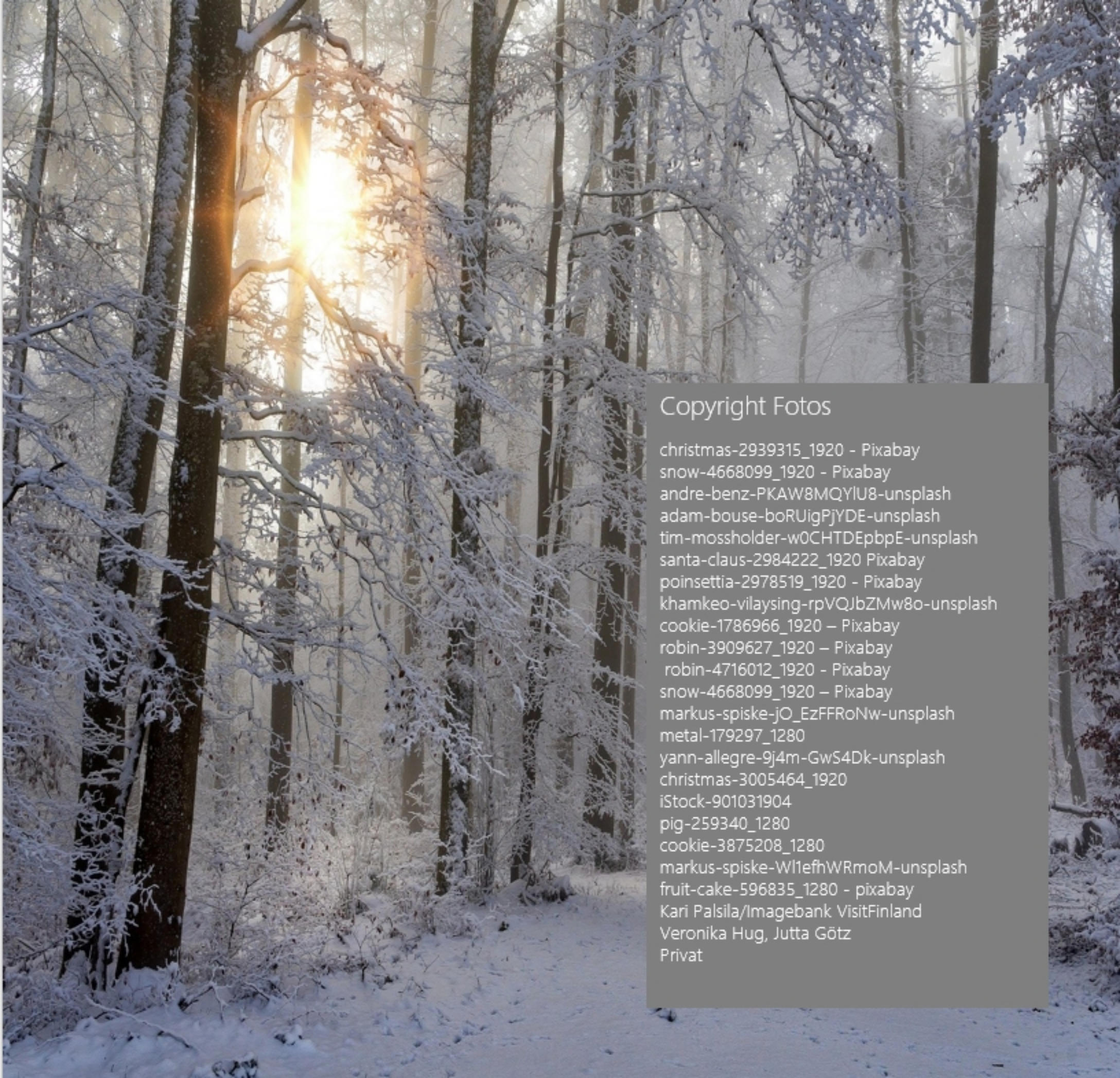
Seit ich mich entschlossen habe, unsere gefiederten Freunde ganzjährig zu füttern, sind viele Vogelarten auf meinem Balkon zu Gast. Spatzen, Meisen & Co. fressen mir sozusagen die Haare vom Kopf. Gerade habe ich wieder kiloweise Spezialvogelfutter gekauft. Wie lange das wohl reichen wird? Die Piepmätze verputzen Mengen, als gäbe es kein Morgen.

Fürs Füttern werde ich jedoch auch mehr als reich belohnt. Sobald der Morgen dämmt, wird gezwitschert, was das Zeug hält. Manchmal fallen ganze Heerscharen meiner gefiederten Freunde über ihr kleines Schlaraffenland her. Emsig flattern die Piepmätze vom Baum aufs Futterhäuschen, rüber zum Alpenveilchen und zurück zu den Leckerbissen. Selbst die kleinen Wichtelfiguren finden sie äußerst spannend.

Auf diese Weise habe ich im Grunde das ganze Jahr Weihnachten: weil die Bescherung nie aufhört und die Freude andauert!

gezwitschert von
Hilde





Copyright Fotos

christmas-2939315_1920 - Pixabay
snow-4668099_1920 - Pixabay
andre-benz-PKAW8MQYIU8-unsplash
adam-bouse-boRUigPjYDE-unsplash
tim-mossholder-w0CHTDEpbpE-unsplash
santa-claus-2984222_1920 Pixabay
poinsettia-2978519_1920 - Pixabay
khamkeo-vilaysing-rpVQJbZMw8o-unsplash
cookie-1786966_1920 – Pixabay
robin-3909627_1920 – Pixabay
robin-4716012_1920 - Pixabay
snow-4668099_1920 – Pixabay
markus-spiske-jO_EzFFRoNw-unsplash
metal-179297_1280
yann-allegre-9j4m-GwS4Dk-unsplash
christmas-3005464_1920
iStock-901031904
pig-259340_1280
cookie-3875208_1280
markus-spiske-Wl1efhWRmoM-unsplash
fruit-cake-596835_1280 - pixabay
Kari Palsila/Imagebank VisitFinland
Veronika Hug, Jutta Götz
Privat