

Willkommen in der Oase

Wir heissen Anne Zimmerer (Fachfrau Betreuung), Antonia Egli (Sozialpädagogin), Hans-Peter Haas (Arbeitsagoge), Alexandra Grob (Sekretariat), Marianne Burgos (Pfle-gefachfrau HF) und Eva Beraus (Fachfrau Betreuung in Ausbildung) ganz herzlich willkommen und wünschen ihnen viel Freude an ihrer Tätigkeit.

Die nächsten Termine

- Sonntag, 9.4. Oster-z'Morgä
- Die Frühlingsferien sind vom 6. bis 24.4.23 (Der Betreuungsdienst bleibt während dieser Zeit gewährleistet)

Geschenkkarten von Alexandra Matti

Auf unserer Webseite www.zur-oase.ch können Sie die schönen Geschenkkarten, die unsere Bewohnerin Alexandra Matti gestaltet, betrachten und erwerben.



QR-Code mit dem Link zur Webseite

Zudem werden ihre Karten in der Woche vom 17. bis 22. April 2023 in Appenzell auf der Post zum Kauf angeboten.



Text und Bearbeitung:
Sarah Jäggin und Simon Montenegro

Aktuell: Winterzeit in der Oase



6. Ausgabe | Winter 2022/23

Weihnachten bei uns in der Oase

Am Donnerstag abend 15.12. war es wieder so weit... Wir die Bewohner und fast alle Betreuer trafen sich zu unserem schönen Weihnachtsanlass. Die Küche legte sich wieder voll ins Zeug und servierte ein besonders leckeres 3-Gänge-Menue. Zur Vorspeise gab es eine Bouillon-Fädli-suppe, zum Hauptgang Fleisch vom Wild (Rehpfeffer) mit Spätzli, Rotkohl und glasierten Maroni. Das Menue wurde abgerundet von einem feinen Dessert nämlich Rotwein-Birnen und einem grosszügigen Dessertbuffet.



Gefeiert wurde mit Musik und Tanz



Feines aus der Oase-Küche



Spaziergang zur Streichelfarm in Gais

Einige unserer Bewohner machten sich auf zu einem winterlichen Spaziergang zur Streichelfarm in Gais. Dort gibt es Zwergziegen, Schweine, Pfauen, Pferde, Meer-schweinchen, Katzen und einen lieben Bernersennenhund Namens «Gunti». Wir durften die Tiere mit Popcorn füttern.



Stefan gibt dem Hund «Gunti» seinen seggen ;-)

Mandelcremé Tarte

100 g blanchierte Mandelkerne
1 EL Rahm
75 g Puderzucker
2 grosse Eier
375 g Blätterteig

Backzeit:
12 - 15 Minuten auf der unteren Schiene
backen bei 220° C

Die Mandeln im Mixer ganz fein zerkleinern. Das Gerät weiterlaufen lassen, Rahm, Puderzucker, 1 Ei und 1 Prise Meersalz hineingeben und alles zu einer glatten Crémé verarbeiten.

Den Teig in zwei runde Scheiben formen (zirka 1/2 cm dick). Eine Scheibe auf das vorbereitete Backblech legen. Die Mandelcremé darauf verstreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die zweite Scheibe drauflegen und andrücken. Die Ränder rasch mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Die Oberfläche mit 1 verquirltem Ei bestreichen und mit noch mehr Puderzucker bestreuen.



Ideal zum Pausenkaffee