

Spiel des Monats

HIDOKU

Tragen Sie in die leeren Felder die noch fehlenden Zahlen so ein, dass sich eine geschlossene Zahlenschlange ergibt. Aufeinander folgende Zahlen müssen sich horizontal, vertikal oder diagonal berühren. Das Zahlenrätsel ist vollständig gelöst, wenn Sie am Ende eine geschlossene Zahlenkette einzeichnen können.

Viel Spaß beim Knobeln!

Die Auflösung des Rätsels wird in den nächsten Tagen wieder in der Bücherbar zu finden sein.

Beispiel:

11	12	14	16
10	7	13	15
8	9	6	4
1	2	3	5

leicht – Zahlen von 1 bis 16

16	1		5
		3	
	11		9
13		10	

mittel – Zahlen von 1 bis 25

17		14		
	16		10	12
	21		3	
23			2	5
25		1	7	



UNSER NOVEMBER

DIE TIPPS DES MONATS

Wir wollen uns treffen

01., 08., 15., 22., 29. November

15.00 Uhr Qigong mit Reiner Fulst

04., 11., 18., 25. November

14.30 Uhr Spielen

22. November | 11.00 Uhr

Alltagsberatung

24. November | 10.00 Uhr & 15.00 Uhr

Adventsbasteln (je 2 Stunden;
bitte eine Gartenschere mitbringen)

Kosten: Material

16. November | 10.00 Uhr

Kleine Gedächtnisrunde, Kosten: 1,50 €

09. November | 10.00 Uhr

Lesevormittag, Kosten: 1,50 €

23. November | 10.00 Uhr

Adventsgeschichten, Kosten: 1,50 €

11. Dezember | 09.00 Uhr

Weihnachtsmarkt Hannover

Rückfahrt voraussichtlich 18.00

Uhr, Kosten: 25,00 € pro Person.

Bitte vorher anmelden.



Wir suchen alte Rezepte

Der Seniorenstützpunkt Delmenhorst möchte alte, handgeschriebene Rezepte in einem Buch zusammentragen und mit Namen versehen. Wer sein Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen möchte, ist herzlich eingeladen mitzumachen: Einfach Rezept bei Nicole Zakrzewski abgeben!

Wichtiger Hinweis

Aktuell können 5 Personen inkl. Kursleitung an Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten teilnehmen. Änderungen oder Absagen aller Veranstaltungen können aufgrund der unsicheren Corona-Situation auftreten.

Bitte beachten Sie: Es gilt die 3G-Regel.

Rezept des Monats

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Für 4 Personen

1/2 Würfel (21 g) Hefe	250 g geräucherter durchwachsener Speck
1 TL Zucker	300 g Zwiebeln
600 g Mehl	250 g Schmand
1/2 TL Salz	150 g Crème fraîche
300 ml lauwarmes Wasser	weißer Pfeffer, Salz
6 EL Öl	Backpapier

1. Hefe zerbröckeln und mit Zucker verrühren, bis die Hefe flüssig wird. Mehl, Salz, Öl und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Angerührte Hefe zugeben und sofort zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Schmand und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Hefeteig vierteln, nochmals durchkneten. Ein Viertel oval (35x 25 cm) ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauflegen. Ein Viertel der Schmandcreme auf den Teig streichen. Je ein Viertel Speck und Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen.
4. Flammkuchen m vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 225 °C/Gas: Stufe 5) 10-12 Minuten im unteren Einschub backen. In der Zwischenzeit restlichen Teig und Belag genauso verarbeiten und nacheinander backen. Den fertigen Elsässer Flammkuchen direkt servieren.

