KiFaz für Zuhause!

Was ist gerade im KiFaz los?

Liebe Familien!
Der Lockdown ist noch nicht vorüber und leider wissen wir auch nicht, wie lange er noch andauern wird. Da wir weiterhin für euch da sein möchten, haben wir uns einige Angebote für euch überlegt, die etwas Ablenkung bieten sollen. Eine Übersicht darüber findet ihr weiter unten.
Auf Seite 2 und 3 findet ihr wieder einen Spaziergang mit Schatzsuche und ein Rezept von Pari zum Nachkochen. Auf der letzten Seite gibt es ein Kreuzworträtsel zum Thema Winter. Viel Spaß beim Lesen!

Hier ist eine kleine Übersicht unserer Aktionen. Alle Online-Angebote findet ihr unter https://meet.jit.si/. Schaut doch mal vorbei, wir freuen uns euch zu sehen!

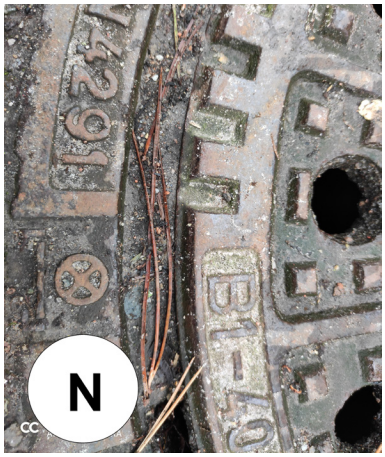
Was findet statt?	**Wie kann ich teilnehmen?**	**Wann geht's los?**
Digitales Bingo	Holt euch ein Los im KiFaz ab. Das Passwort lautet „**KiFaz-Bingo**“.	Montags 16 Uhr
Klangstrolche per Videostream	Musiziert mit uns auf meet.jit.si, das Passwort ist „**KiFaz-Klangstrolche**“.	Dienstags 16 Uhr
Sprechstunde mit Kinderkranken-schwester	Donnerstags könnt ihr Martina, unsere Expertin in Sachen Kinderkrankheiten, Stillen, usw. treffen. Ruft einfach an und vereinbart einen Termin!	Donnerstags von 10:30 - 13 Uhr
Stadt-Land-Fluss Online!	Wir spielen zusammen Stadt-Land-Fluss! Holt euch einen Zettel im KiFaz ab. Das Passwort lautet **„KiFaz-Spiele“**	Donnertags 16 Uhr
Einzelberatungen	Ruft einfach an, wenn ihr jemanden zum Reden braucht oder Unterstützung bei Papierkram. Wir sind für euch da!	Jederzeit

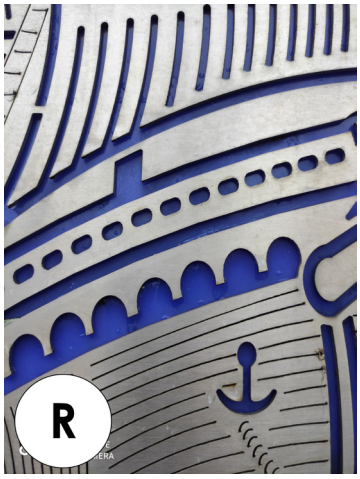
KiFaz DRINGSHEIDE
040 - 653 44 23

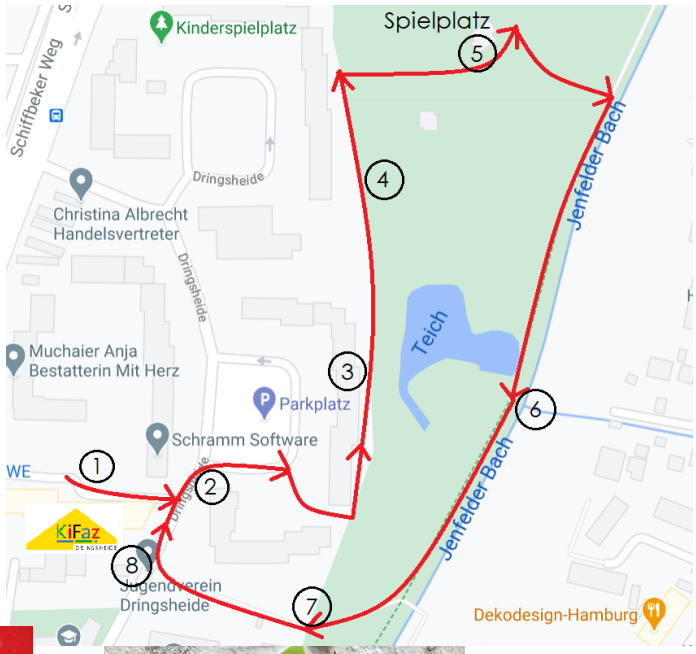
Ausgabe 3

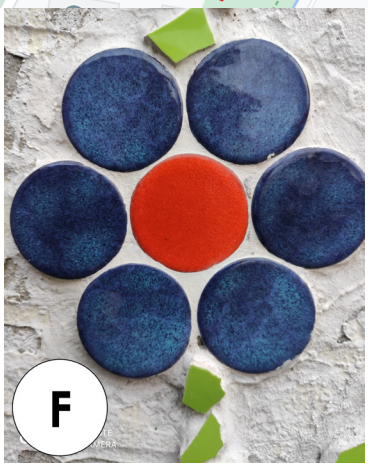
Spaziergang mit Schatzsuche

Teil 2







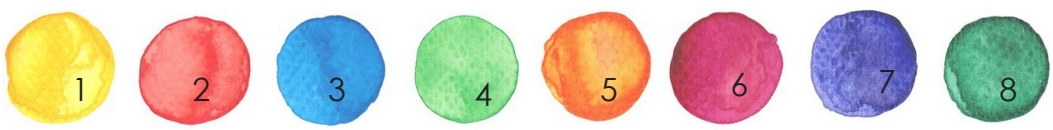


Findet ihr die Bildausschnitte auf der markierten Route und wisst welches Lösungswort gesucht wird? Dann schickt uns eine E-Mail an

dringsheide@rauheshaus.de

Bei der richtigen Lösung könnt ihr euch eine kleine Überraschung im KiFaz abholen.

Lösungswort:



Kochen mit Pari

Heute: Gefüllte Aubergine mit Reis

Das sind die Zutaten:

- 2 Auberginen
- 1kg passierte Tomaten
- 2-3 EL Tomatenmark
- Saft aus 1-2 Limetten/ Zitronen
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Handvoll Streukäse
- Salz/Pfeffer
- Kurkuma, gemahlen
- Paprika edelsüß
- 1 EL Gemüsebrühe
- Öl
- Reis als Beilage

Und so wird´s gemacht:

1. Die Auberginen halbieren oder dritteln, je nach Dicke.
2. In die aufgeschnittene Seite kleine Schlitze scheiden und gut salzen. Einige Stunden stehen lassen, bis sie bräunlich werden und die Flüssigkeit von den Auberginen abtrocknen.
3. Die Auberginen in einer Pfanne mit heißem Öl gut durchbraten, bis sie weich und braun sind. Anschließend 1-2 Stunden abkühlen und stehen lassen.
4. Die kleingeschnittene Zwiebel in etwas Öl anbraten und den gepressten Knoblauch hinzufügen, wenn sie goldbraun sind.
5. Hackfleisch hinzufügen und alles anbraten.
6. Danach Tomatenmark und Gewürze (Salz, Pfeffer, Kurkuma, Paprika) hinzufügen und gut vermischen.
7. 500g passierte Tomaten und 500 ml Wasser hinzufügen und auf niedriger Temperatur köcheln lassen.
8. Für die Füllung in der Mitte der Auberginen etwas Platz machen und sie in eine Auflaufform legen. Mit der Hackmischung befüllen und mit Käse bestreuen.
9. Für 30 min bei 150 Grad im Backofen garen.
10. Gemüsebrühe, Limettensaft, etwas Wasser und 500g passierte Tomaten mischen und neben die Auberginen in die Auflaufform geben.
11. Die Auflaufform für weitere 30 min bei 120 Grad in den Backofen geben.

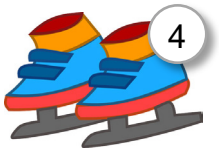
Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

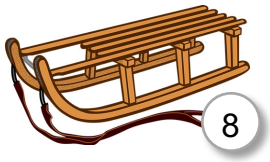
Auch zu diesem Rezept gibt es wieder ein Kochvideo! facebook/ kifaz dringsheide

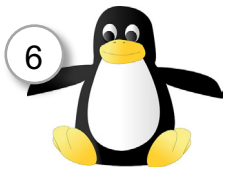
Rätsel-spaß

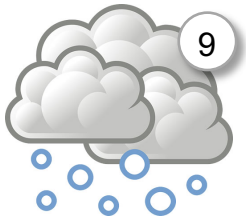
Kreuzworträtsel

Kannst du alle gesuchten Wörter zum Thema Winter finden?









Impressum

Herausgeber:
Das Rauhe Haus
im KiFaz Dringsheide
dringsheide@rauheshaus.de

Redaktion:
L. Prüß
J. Müller

Photos:
A. Kowa
N. Mattick