

Begegnungs- und Beratungszentrum Laubegast



Volkshaus Laubegast

Die Begegnungs- und Beratungsstelle wird durch das Sozialamt der Landeshauptstadt
Dresden gefördert




Dresden.
Dresdner

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Sabine Born, Begegnungsstättenleiterin
Aline Hoffmann, Sozialarbeiterin
Ulrike Noack, Helferin, Projektbetreuung
Alltagsbegleitung
Telefon: 0351 / 50 10 525
Beratung: 0351 / 50 10 520
Mail: laubegast@volkssoli-dresden.de
01279 Dresden; Laubegaster Ufer 22

Erreichbarkeit:

 Leubener Straße
Straßenbahn 4 und 6, Bus 86

Öffnungszeiten:

Mo 8 - 16 Uhr
Die 8 - 16 Uhr
Mi 8 - 16 Uhr
Do 8 - 16 Uhr
Fr 8 - 14 Uhr



SONDERAUSGABE FEBRUAR

Aktuelles

Liebe Seniorinnen und Senioren ab 80,

auch, wenn es z.Z. leider keinen Impfstoff gibt, können wir Sie gern zu Fragen der Corona-Schutzimpfung beraten und Sie per Computer im Impfzentrum für einen Termin anmelden. Dafür können Sie direkt in unsere Einrichtung kommen und gleich den Fragebogen und das Aufklärungsblatt für das Impfzentrum erhalten. Sie erreichen uns ganz bequem im 1. Obergeschoss auch mit dem Fahrstuhl.

Gern können Sie auch telefonisch alles mit uns abklären.

Telefonkontakt: 0351 50 10 525

Zur Fastnachtszeit

Und beut der Winter
auch
manche Leiden,
So will er doch nicht
traurig scheiden:
Er bringt uns erst noch
die Fastnachtszeit

Da gibt es Kurzweil mancherlei,
Musik und Tanz und Mummerei,
Pfannkuchen, Brezel, Kuchen und
Weck',
Und Eier und Würste, Schinken und
Speck.
Wir Kinder singen von Haus zu Haus
Und bitten uns eine Gabe aus,
Und machen's hinterdrein wie die
Alten
Und wollen heuer auch Fastnacht
halten.

August Heinrich Hoffmann von Fallersleben (1798-1874)

FASCHINGSZEIT



Wie müssen die
Sprichwörter richtig heißen?

- Clowns bestätigen die Sitzung
(Ausnahmen bestätigen die Regel)
- Das ist Bützchen, wie Küsschen
- Das schlägt dem Umzugswagen die Räder ab
- Verkleidung ist der erste Schritt zur Karnevalsfeier
- Es sind nicht alles Clowns, was große Schuhe hat
- Geteilter Krapfen ist halber Krapfen
- Lachen ist die beste Schminke
- Verkleiden geht über vermeiden
- Bäcker bleib bei deinem Krapfen
- Stetes Bonbon höhlt den Zahn
- Viele Schneider verderben das Kostüm

Ofenkrapfen

Zutaten:

150 ml Milch; 20 g frische Hefe; 400 g Mehl;
1 Ei; 4 EL Zucker; 1 Prise Salz;
3 EL weiche Butter; Nussnougatcreme,
Marmelade, Vanillepudding o.ä.



1. Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Das Mehl mit Ei, Zucker, Salz und der Hefemilch kneten.
3. Die weiche Butter unterkneten (mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten, per Hand etwas länger).
4. Den Teig zu kleinen Kugeln formen
5. Mit Abstand auf ein Backblech legen und etwas platt drücken.
6. Abgedeckt ca. **30 min** (der Teig muss sich verdoppelt haben) gehen lassen.
7. Währenddessen den Backofen auf **180°C** vorheizen.
8. Etwa **15 Minuten** backen, bis Oberfläche goldbraun ist.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen **Nussnougatcreme** oder **Marmelade** leicht erwärmen, um sie spritzfähig zu machen. Außerdem **2 EL Butter** schmelzen. Die abgekühlten Ofenkrapfen mit einer langen Lochtülle mit der gewünschten Füllung befüllen. Dann mit der geschmolzenen Butter bestreiche und dick mit Puderzucker bestäuben.

G U T E N A P P E T I T !

Für ein Kochbuch für unsere Besucher*innen sind wir weiterhin auf der Suche nach Rezepten aus Ihrer Familientradition, Ihrer Heimat oder Rezepten, die Ihnen etwas bedeuten.

Über Ihre Rückmeldung freuen wir uns sehr!

Fotorätsel: Kennen Sie Laubegast?



Auflösung des Rätsels der vergangenen Ausgabe:
Der abgebildete Engel befindet sich am Grundstück
Altlaubegast 18, elbseitig.

Heute suchen wir ...

Wo befindet sich diese kunstvoll gestaltete Hauswand?



Foto: Dr. Siegfried Kirchberg