

Newsletter Frühling/Ostern



Immer wieder Kurse

Auch bei Entschuldigungen,
geben wir die Plätze frei

Mitgliederversammlung

Muss verschoben werden

Sommerfest

JUCHUUUU

Sommerfest findet wieder
statt.

Am 30.06.2023 ab 17:00 Uhr

Bastelvorlage

auf der letzten Seite
haben wir für Euch ein
Osterkörnchen zum
ausschneiden und
bemalen.

Sommerfest



Liebe Mitglieder,

durch die ewig erscheinende Pandemie
mussten wir schon dreimal unser Sommerfest
verschieben.

Wir möchten mit Euch endlich wieder feiern.

Am 30.06.2023 ab 17:00 Uhr geht's los Ende ist
gegen 21:00 Uhr. Wir geben Euch rechtzeitig
Bescheid, ab wann die Tickets fürs Sommerfest
gekauft werden können.

Diese werden dann am Veranstaltungstag
wieder in Bändchen umgetauscht.

Für Speis und Trank wird von uns gesorgt, Ihr
braucht nur kommen und Spaß haben.

Ostern,

Schon wieder?



Und wie jedes Jahr haben wir auch wieder Ostern vor der Tür.

**Am Karfreitag 07.04.2023,
Samstag 08.04.2023 und
Ostermontag 10.04.2023 bleibt
das Haus geschlossen.**

Danach geht's wie gewohnt weiter.



Mitgliederversammlung

Liebe Mitglieder,

aus organisatorischen Gründen müssen wir die Mitgliederversammlung verschieben. Es liegen noch nicht alle Berichte vor, dann kommen viele Feiertage und die Urlaubszeit beginnt. Damit wir alle Zeit haben, an der Versammlung teilzunehmen, müssen wir diese leider später abhalten. Sobald ein Termin vorliegt, werden wir Euch benachrichtigen.

Kurslisten

Da es sich um feste Kurse handelt, braucht Ihr Euch nicht zu entschuldigen, wenn Ihr ein oder zweimal fehlt.

Wenn Ihr aber 4x fehlt, geben wir den Platz frei.

Die Plätze sind nicht fest für einen Teilnehmer bestimmt. Um jeden eine Chance zu geben, mit seiner Verordnung anzufangen und auch wirtschaftlich zu handeln, müssen wir das machen. Wenn Ihr also länger fehlt, meldet Euch bitte **VOR DEM ERSTEN BESUCH**, um zu erfahren, ob der bisherige Kurs frei oder bereits besetzt worden ist. Wir tun aber unser Möglichstes, Euch wieder in die alten Kurse zu bekommen.



Vielleicht kennt der ein oder andere unsere Reinigungsfee Valentina?

Schweren Herzens und mit den besten Wünschen mussten wir nun Abschied nehmen.

Valentina verlässt uns in ihren wohlverdienten Ruhestand.

DANKE

für Deine gute Laune und Deine Unterstützung.

Wir waren ein tolles Team, Du wirst uns fehlen.

Alles Gute und Liebe für Dich.



Grillgewürz:

3 EL Basilikum, Thymian oder ein anderes getrocknetes mediterranes Küchenkraut nach Geschmack
2 EL (edelsüßes) Paprikapulver
2 EL Salz, z.B. grobes Meersalz
1 EL ganze Pfefferkörner für ein frisches Pfefferaroma (alternativ 1-2 EL gemahlener Pfeffer)
1-2 TL Knoblauchpulver
½ TL Cayennepfeffer oder (alternativ 1-2 getrocknete Chilischoten)
50 g getrocknete Tomaten, fein geschnitten
optional ½ TL Koriandersamen
verschießbares Gefäß zur Aufbewahrung, z.B. ein leeres Schraubglas

Alle Zutaten in eine Gewürzmühle oder einen Mörser geben und in kleinere Stücke mahlen. Das Pulver muss nicht sonderlich fein werden, denn größere Stückchen der Gewürze geben Gegrilltem nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch das gewisse Etwas. Bei der Zubereitung im Mörser empfiehlt es sich, erst die groben Zutaten zu mörsern und danach die feinen Zutaten unterzumischen.

Abgefüllt in ein luftdichtes Gefäß ist das Grillgewürz mindestens ein halbes Jahr lang haltbar. Das Grillgewürz lässt sich auf bereits gegrillte Speisen streuen, oder man verwendet es für eine Marinade: Dafür zum Beispiel einen Esslöffel des Gewürzes mit Pflanzenöl - je nach Geschmack - und das Grillgut (auch Veggie) darin für mehrere Stunden im verschlossenen Gefäß im Kühlschrank marinieren.



Rückblick Sommerfest 2019



Neues Team-Mitglied

Unser langjähriges Mitglied Lothar ist ab sofort unsere neue Valentina.

Er übernimmt jetzt dreimal die Woche die Reinigung bei uns im Haus auf Mini-Job Basis.

Die restlichen Tage machen wir das Haus sauber und bringen es auf Vordermann.

Bastelvorlage Osterkörbchen

Ausmalen, ausschneiden, zusammenkleben, befüllen, verstecken und Spaß haben.

