

NEWSLETTER

NEUIGKEITEN UND TIPPS AUS DEM TRAGWERK



Hallo!

Wir möchten Sie informieren und schicken Ihnen einmal im Monat diesen Newsletter zu. Ein Newsletter ist eine Zeitung mit Neuigkeiten. Dieses Mal geht es um Inklusion in Ludwigsburg und die neuen Corona Regeln. Außerdem gibt es wieder ein leckeres Rezept und Bastel-Tipps für den Herbst. Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Tragwerk-Team 

KONTAKT

Tragwerk e.V.
Siegesstr. 3
71636 Ludwigsburg

Telefon: 07141 133 18 23
www.tragwerk-lb.de
info@tragwerk-lb.de



[tragwerk.lb](https://www.facebook.com/tragwerk.lb)



[tragwerk-ludwigsburg](https://www.instagram.com/tragwerk-ludwigsburg)

Neuigkeiten

Inklusiv- Das Online Magazin geht weiter.

Alle 2 -3 Wochen dienstags ab 17 Uhr. Mehr Informationen dazu finden Sie auf der Internetseite: www.scala.live/tv/

Nächste Woche, am 27.10.2020, geht es ab 17 Uhr in „INKLUSIV – das online Magazin“ um Inklusion bei der Stadt Ludwigsburg. Mandy Pierer von Tragwerk spricht mit dem Ersten Bürgermeister der Stadt Ludwigsburg. Er heißt Konrad Seigfried. Die Stadt arbeitet beim Netzwerk Inklusion mit. Das ist für die Stadt gut und auch für das Netzwerk. In der Stadtverwaltung gibt es einen Plan. Der heißt „Inklusion wird in der Stadt Ludwigsburg aktiv gelebt“. An diesem Ziel arbeiten viele Stellen mit. Herr Seigfried erzählt darüber.

Weitere Informationen zur Inklusion bei der Stadt Ludwigsburg gibt es hier:
<https://www.ludwigsburg.de/inklusion>

Die Zugangsdaten, um die Sendung über zoom anzuschauen, gibt es hier:
<https://www.scala.live/event/inklusive-das-online-magazin-2/>

W I C H T I G E I N F O R M A T I O N :

Der Deutschkurs und das Upcycling-Atelier machen von 26.10.-2.11. eine Pause.

Neue Corona Regeln in Ludwigsburg

Leider sind die Corona-Zahlen in Ludwigsburg wieder gestiegen. Die Stadt Ludwigsburg möchte uns schützen. Deswegen gibt es neue Regeln.

Private Veranstaltungen:

- Zu Hause dürfen sich höchstens 10 Personen treffen.
- Es dürfen sich mehr als 10 Personen treffen, wenn alle Personen verwandt sind. Oder die 10 Personen aus nur 2 Haushalten kommen. Ein Haushalt heißt das man gemeinsam in einer Wohnung wohnt. Diese Regel gilt auch für Familienfeiern, Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern.

Sperrzeit:

- Es gibt eine Sperrzeit. Das bedeutet Restaurants, Bars, Gaststätten und Diskotheken müssen um 23 Uhr abends schließen. Sie dürfen erst um 6 morgens wieder öffnen. Von 23 Uhr bis 6 Uhr darf man keinen Alkohol kaufen. Auf öffentlichen Plätzen, auf der Straße oder am Bahnhof darf man zwischen 23 Uhr bis 6 Uhr keinen Alkohol trinken. Wenn man sich nicht daran hält, muss man 100 Euro Strafe zahlen.

Pflicht zur Mund- Nasen- Bedeckung:

- Es ist wichtig, dass wir Abstand zu anderen Menschen halten. Mindestens 1,5 Meter
- Immer wenn man den Abstand nicht einhalten kann, muss man eine Maske tragen. Draußen und in geschlossenen Räumen. Zum Beispiel auf dem Markt oder in der Fußgängerzone.
- Schutzvisiere (sogenannte Face- Shields) sind nicht erlaubt In der Innenstadt von Ludwigsburg muss man auch im Freien immer eine Maske tragen. Wenn man keine Maske trägt, muss man eine 70 Euro Strafe zahlen.

Mehr Informationen dazu gibt auf der Internetseite der Stadt Ludwigsburg:

https://www.ludwigsburg.de/,Lde/start/stadt_buerger/coronavirus.html

Auf dieser Karte sieht man, wo man überall eine Maske tragen muss:

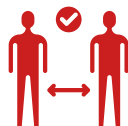
https://www.ludwigsburg.de/,Lde/start/stadt_buerger/mitteilung+15_10_20+18_57.html

Auch wir möchten Sie schützen. Wir halten uns streng an die Vorgaben.

Für alle unsere Angebote gilt daher:

Abstand halten, Hände waschen und Maske mitbringen.

Und wenn man krank ist, bitte Zuhause bleiben.



Pflaumen- Törtchen

FÜR CA. 6 STÜCK :

Teig:

- 200g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimtpulver
- 200g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe

Belag:

- 500 g Pflaumen
- 1 Päckchen Mandelpudding-
oder Vanillepuddingpulver
- 50g Zucker
- 350 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Außerdem
- Mehl zum Arbeiten

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Zum Bestreuen:

- 2 EL Zimtzucker
- 2 EL gehackte Mandeln



Zubereitung

Mehl, Mandeln und Zimt mischen und die Mischung erstmal zur Seite stellen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Rührgerät verkneten. Die Eier trennen und die Eigelbe kurz zur Masse hinzugeben. Die zuerst vorbereitete Mehlmischung hinzugeben. Ist der Teig zu trocken kann man noch 2 bis 4 Esslöffel eiskaltes Wasser hinzugeben.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Den Teig in 6 Portionen teilen. Die einzelnen Portionen auf einer leicht bemehlten Unterlage ausrollen. Die Teigkreise nochmals 30 min kaltstellen.

Pflaumen waschen und in Spalten schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Puddingcreme herstellen. Dazu Puddingpulver, Zucker und Milch nach der Packungsanleitung zubereiten.

Die abgekühlten Teigkreise auf ein Backblech legen. Darauf den heißen Pudding verstreichen und dabei am Rand 3 cm frei lassen.

Pflaumen auf dem Pudding verteilen. Die Teigränder nach innen klappen und leicht festdrücken. Ein Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Teigränder bestreichen. Die Törtchen mit Zimtzucker und gehackten Mandeln bestreuen. Dann ca. 30- 35 min backen.

Herbst-Licht

MATERIAL

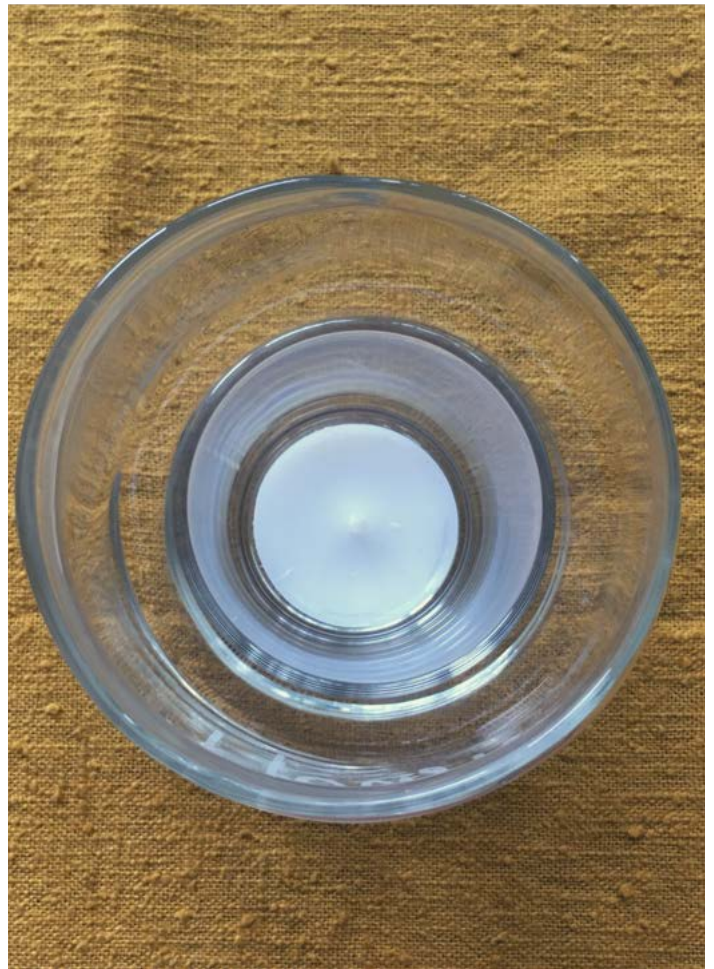
- zwei unterschiedlich große Gläser
- Kreidestift
- Bänder
- Nüsse, Kastanien, Beeren, Eicheln...



Großes Glas mit Kreidestift oder Lackmarker bemalen oder beschriften

Die Kerze in das kleine Glas stellen.

Das kleine Glas in das große Glas stellen.



Zwischen die beiden Gläser Beeren, Kastanien und Nüsse etc. füllen.

Das Glas mit Bändern dekorieren..

UNSER UPCYCLING-ATELIER

wünscht viel Spaß!

Für Kinder

Momentan können wir leider nicht gemeinsam im Café basteln.
Das vermissen wir sehr.

Deshalb gibt es regelmäßig neue Bastelvorlagen zum Mitnehmen. Dann könnt ihr Zuhause basteln. Wir freuen uns, wenn ihr fleißig mitbastelt.

Aktuell könnt ihr mit unserer Vorlage einen Drachen basteln.

Wenn ihr andere Ideen zum Basteln habt, könnt ihr uns das auch gerne sagen.

Ihr könnt euch mittwochs im Café L'ink in Grünbühl eine Basteltüte abholen.
Oder ihr bastelt nach der Anleitung hier unten.

Drachen

MATERIAL

- Holzstäbchen (4 Stück)
- Transparentpapier
- Buntes Krepppapier
- Fäden
- Kleber
- Schere
- Stift



Anleitung

1. Lege die Holzstäbchen zu einer Raute:
Klebe die Enden der Stäbchen zusammen



Warte bis der Kleber vollständig getrocknet ist

2. Lege die Holzstäbchen- Raute auf Transparentpapier und zeichne mit einem Stift die Form der Raute ab

3. Schneide die Rautenform auf dem Transparentpapier aus

4. Verschönere deinen Drachen

Zum Beispiel: klebe Augen auf und male ihm ein Gesicht

Oder klebe bunte Papier Schnipsel auf

5. Trage auf einer Seite der Holzstäbchen Kleber auf und klebe die verschönerte Transparentfolie darauf auf

6. Schneide ein Stück Faden ab

7. Um Schleifen für die Schnur zu basteln, schneide Rechtecke aus Krepppapier aus:



Die Rechtecke werden mit einem Knoten an der Schnur befestigt

Fertig!

