

NEWSLETTER

NEUIGKEITEN UND TIPPS AUS DEM TRAGWERK



Hallo!

Wir möchten Sie informieren und schicken Ihnen regelmäßig diesen Newsletter zu. Ein Newsletter ist eine Zeitung mit Neuigkeiten. Dieses Mal haben wir außerdem ein Rezept für einen ganz einfachen und leckeren Orangen-Nachtisch. Viel Spaß!

Ihr Tragwerk-Team 

KONTAKT

Tragwerk e.V.
Siegestr. 3
71636 Ludwigsburg

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



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



[tragwerkkludwigsburg](https://www.instagram.com/tragwerkkludwigsburg)

Neuigkeiten

Es gibt neue Corona Regeln für Ludwigsburg.

Ab 1.12. dürfen sich nur noch maximal fünf Personen treffen. Diese 5 Personen dürfen nur in zwei verschiedenen Wohnungen wohnen. Außerdem muss man an mehr Orten eine Maske tragen. Zum Beispiel vor Einkaufsläden und Märkten. Und auch auf der Arbeit soll man eine Maske tragen, wenn man weniger als 1,5 Meter zu Anderen Abstand hat.

Wir machen daher immer noch eine Corona- Pause.

So lange gibt es kein Café L'ink, kein Upcycling-Atelier und keinen Deutschkurs.

Aber es gibt das Café L'ink to go. Das heißt man kann Kuchen zum Mitnehmen kaufen. Immer mittwochs von 14:00-16:00 in Grünbühl (Weichselstraße 10-14). Es gibt auch etwas für Kinder zum Mitnehmen: Etwas zum Basteln.

Wenn Sie sich alleine fühlen und einfach mal reden wollen, rufen Sie uns an:

Montag, Mittwoch, Freitag von 10-12 Uhr

Das ist unsere Telefonnummer: 07141 13 31 823

Inklusiv-das Online Magazin - die Bühne der Vielfalt! geht weiter.....

Am Dienstag, den 08.12.2020 um 17:00 Uhr. Das Netzwerk Inklusion Ludwigsburg präsentiert dieses Mal die „weltenküche e.V.“ - ein Kochprojekt mit geflüchteten Menschen in der Region Ludwigsburg. Live auf der Scala Bühne ist Reinhard Steidl, der Initiator des Projektes zusammen mit einem seiner Köche. Mit der Moderatorin, Silke Rapp vom Tragwerk e.V. sprechen sie über die Ziele und Inhalte der weltenküche, ihre Erfolge in 3-jähriger Arbeit und die weiteren Perspektiven.

Zuschauen und mitmachen kann man hier: <https://www.scala.live/tv/>

Orangen-Nachtisch

ZUTATEN:

- 5 Orangen
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 Teelöffel ganze Gewürznelken
- Zimtpulver zum darüber streuen



Zubereitung

- 1 Orange halbieren und den Saft auspressen.
- 60 ml Wasser mit dem Orangensaft in einen kleinen Topf geben.
- Die Zimtstange und die Gewürznelken dazugeben.
- Auf dem Herd alles langsam erhitzen bis es anfängt zu kochen.
- Sobald alles kurz gekocht hat die Herdplatte ausschalten.
- Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit werden die restlichen 4 Orangen geschält.
- Die weisse Haut sorgfältig mit einem Messer entfernen.
- Die Orangen in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden.
- Die Orangenscheiben auf Teller verteilen und mit dem gewürzten Orangensaft beträufeln.
- Mit ein wenig Zimtpulver bestreuen.