HOROSKOP

Widder 21.03. - 20.04.

Nutzen Sie die Nachmittage, um erfolgreich mit anderen Probleme zu lösen. Verlassen Sie sich dabei ruhig auf Ihr Gefühl, Sie werden Recht behalten.

Stier 21.04. - 20.05.

Dauernd nur von anderen zu nehmen und nichts zu geben, geht nicht. Jetzt sind Sie gefordert, andere brauchen Ihren Beistand und Ihre Hilfe.

Zwillinge 21.05. - 21.06.

Sie sollten jetzt größere Vorhaben nur anfangen, wenn Sie auch gefühlsmäßig hinter ihnen stehen können. Sie werden sonst damit nicht fertig.

KREBS 22.06. - 22.07.

Suchen Sie sich einen Partner für Ihr Vorhaben. Zu zweit lassen sich viele Dinge leichter erledigen als alleine. Und doppelter Gewinn teilt sich gut.

Löwe 23.07. - 23.08.

Nur wer Ziele hat, kann auch weiter kommen. Bei Ihnen zeichnen sich jedoch momentan nur wenige ab. Ändern Sie diesen Zustand.

Jungfrau 24.08. - 23.09.

Nehmen Sie sich Ihre Gefühle in den nächsten Tagen nicht zu sehr zu Herzen. Jeder kann mal eine depressive Phase haben. Lassen Sie also Ihren Frust bei sich.

Waage 24.09. - 23.10.

Sie sollten ein offenes Ohr für andere Menschen haben. Die Gefühle der anderen können Ihnen wertvolle Anregungen für sich selbst sein.

Skorpion 24.10. - 22.11.

Wer ‚A' sagt, muss auch ‚B' sagen. Also stehen Sie zu Ihrem Wort. Wenn Sie sich jetzt bedeckt halten, kann das schlimme Folgen haben.

Schütze 23.11. - 21.12

Sie sind guter Laune, in Ihrem Leben läuft derzeit alles so, wie Sie es sich vorstellen. Genießen Sie diese Zeit und lassen Sie sich nicht ärgern.

Steinbock 22.12. - 20.01.

Verzeihen Sie einem Menschen einen Fehler. Sie haben jetzt die Chance zum Neuanfang. Es wäre doch schade, einen Freund zu verlieren.

Wassermann 21.01. – 19.02.

Schonen Sie sich, überfordern Sie sich vor allem geistig nicht. Versuchen Sie, Ihren Kopf zu regenerieren, indem Sie mal richtig ausspannen.

Fische 20.02. - 20.03.

Erfolg im Beruf ist Ihnen wichtig. Aber vergessen Sie trotz allem nicht, dass es auch noch andere Dinge im Leben gibt, als nur Ihre Arbeit.

FAMILIENTIPP ZUM WOCHENENDE

Kreativ sein für ABC-Schützen: So entsteht eine Schultüte

Sie wollen die Schultüte für den Nachwuchs selbst gestalten? Dann rät die DIY Academy in Köln, schon früh passende Materialien zu sammeln. Gefragt sind zum Beispiel stabile Pappe von Verpackungen, Stoffreste, Geschenkbänder oder übriggebliebenes Bastelpapier.

Wer mit Glitzer, Stickern und Co. arbeiten will, kann womöglich auch Reste davon bei Nachbarn oder Freunden abgreifen.

Und: Man muss auch nicht alles selbst machen. Wer zum Beispiel wenig Zeit hat, kann auch einen Schultütenrohling besorgen, der sich dann nach eigenen Wünschen (bzw. denen des künftigen Schulkindes) verzieren lässt. Die kegelförmigen Exemplare gibt es in verschiedenen Größen im Handel. Für Schulanfänger empfiehlt die DIY Academy eine Länge von etwa 70 Zentimetern.

Einfach und individuell: Mit einem Schultütenrohling aus dem Handel lässt sich die Tüte schnell und nach eigenen Wünschen verzieren. Foto: Moritz Frankenberg/dpa

AUS KREIS WIRD TÜTE

Oder Sie basteln den Kegel ganz einfach selbst: Dafür brauchen Sie nur einen stabilen Karton in der gewünschten Farbe, eine Schere und Bastelkleber. Und so geht's:

- Aus dem Karton einen Kreis mit einem Radius von etwa 45 cm ausschneiden.
- Den Kreis einmal vom Rand bis zur Mitte einschneiden, damit er sich öffnen lässt.
- Das zugeschnittene Stück dann zu einem Kegel zusammenrollen und die überlappenden Kanten mit Kleber fixieren.

SCHWERE GESCHENKE NACH UNTEN PACKEN

Nun können Sie mit dem Verzieren loslegen – etwa mit Sternen, Meerjungfrauenmotiven, Einhörnern, Astronautenfiguren aus bunter Pappe – oder was immer sonst Ihr Kind gut findet.

Ein Tipp: Beim Befüllen der Tüte auf die Gewichtsverteilung achten. Legen Sie schwere Sachen nach unten und empfindliche Geschenke nach oben. Große Schultüten lassen sich innen mit Seidenpapier, Tüll oder Stoff auspolstern. Das sieht hübsch aus, so die DIY Academy, und schützt den Inhalt. **DPA**

DAS REZEPT DER WOCHE

Wenn sich Tomaten und Kurven mit Kichererbsen, weißen Bohnen und Halloumi vereinen, verbindet sich das Beste der östlichen Mittelmeerküche. Die gegensätzlichen Texturen werden durch die feine Würze von Kalamata-Oliven, Zwiebeln, herzhaften Röstaromen und dem Dressing mit seiner frischen Säure verbunden.

GRIECHISCHER SALAT

Zutaten für 10 Portionen: 225 g Halloumi, 6 EL Olivenöl, 2 Pita (ca. 210 g), 1 Zehe Knoblauch (klein), 1/2 Zitrone, 3 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Oregano (getrocknet), 1/2 TL Zucker, 1 Gurke, 4 Tomaten, 1 Zwiebel (rot), 15 g Petersilie (glatt), 265 g Kichererbsen (Abtropfgewicht), 265 g Dicke Bohnen (Abtropfgewicht), 125 g Kalamata Oliven (ohne Stein)

Zubereitung: Halloumi in kleine Würfel schneiden bei mittlerer Temperatur anbraten. Pita in Würfel schneiden und ohne Fett rösten, bis das Brot hart ist. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Zitrone auspressen und mit Rotweinessig zum Knoblauch geben. Mit Salz und Pfeffer, etwas Oregano und Zucker würzen. Mit Olivenöl (5 EL) verquirlen. Tomaten und Gurken (längs) vierteln, Kerne und den wässrigen Teil wegschneiden, dann würfeln. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Petersilie grob hacken. Kichererbsen und die Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen. In einer großen Schüssel Gemüse mit dem Dressing vermengen. Kurz vor dem Servieren Halloumi und Pita unterheben.

https://loeffelgenuss.de/

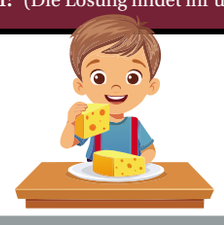
Alles Käse...

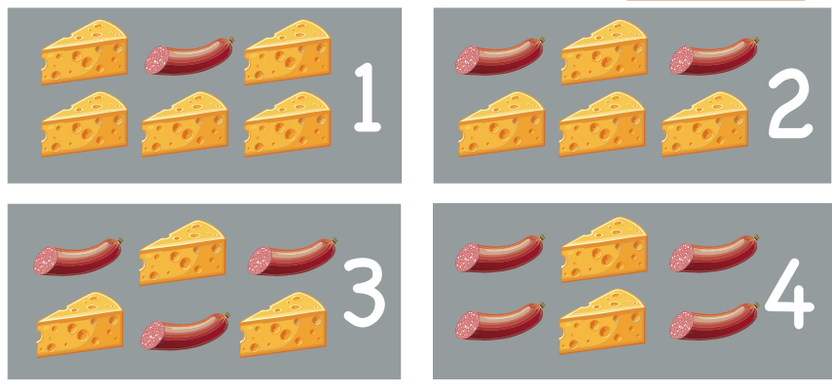
Word©Wide

Hallo liebe Kinder!

könnt ihr dieses Rätsel lösen? Viel Spaß beim Tüfteln! (Die Lösung findet ihr unten.)

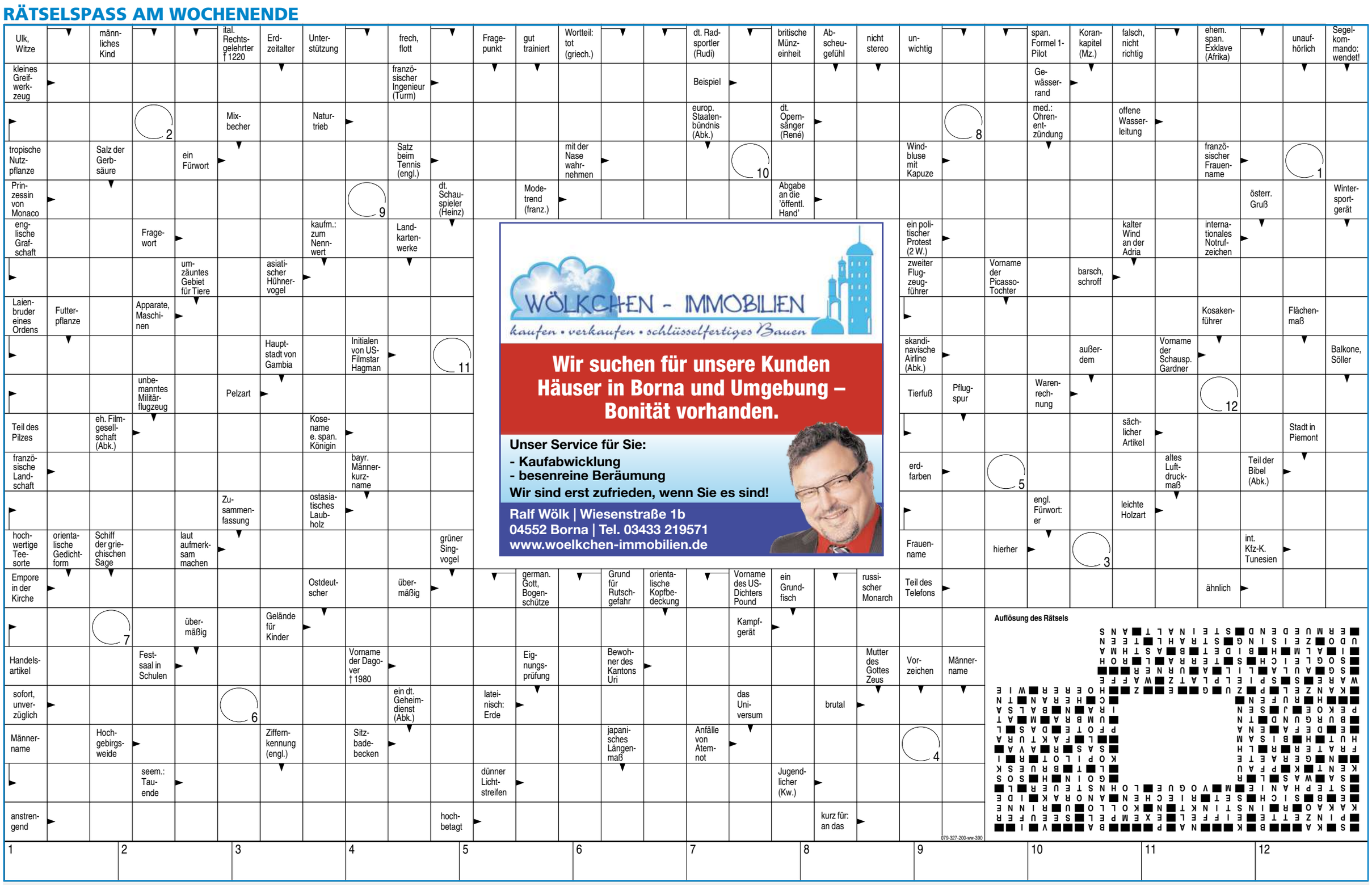
Hier habt ihr verschiedene Wurst - und Käsestücke abgebildet. Ein Wurststück wiegt doppelt so viel, wie ein Käsestück. Auf welchem Bild haben Wurst und Käse dasselbe Gewicht?





Lösung: 2) hier sind doppelt so viele Käsestücke, wie Wurststücke, daher ist es im Gleichgewicht

RÄTSELSPASS AM WOCHENENDE



WÖLKCHEN - IMMOBILIEN
kaufen • verkaufen • schlüsselfertiges Bauen
Wir suchen für unsere Kunden Häuser in Borna und Umgebung – Bonität vorhanden.
Unser Service für Sie:
- Kaufabwicklung
- besenreine Beräumung
Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind!
Ralf Wölk | Wiesenstraße 1b
04552 Borna | Tel. 03433 219571
www.woelkchen-immobilien.de

Auflösung des Rätsels

079-327-200-ww-390