

HOROSKOP



Bleiben Sie eher im Hintergrund und erledigen Sie anstehende Aufgaben unauffällig. Sie kommen sonst in die Schusslinie, und das wäre schlecht.



Versuchen Sie, anderen Menschen positive Impulse zu geben. Mitleid und Bedauern bringt niemanden weiter, sondern bremst nur. Also lassen Sie es bleiben.



Machen Sie sich keine Gedanken, wenn Sie bei anderen nicht so gut ankommen. Es kommen auch wieder bessere Zeiten. Und dann haben sie mehr Erfolg.



Achten Sie jetzt besonders auf Ihre Gesundheit und vermeiden Sie ungewohnte Anstrengungen. Ihr Körper wird es Ihnen sicher danken.



In der Partnerschaft ist Ihre Geduld und Ihr entgegenkommen allmählich am Ende. Bringen Sie das deutlich zum Ausdruck, sonst ändert sich nichts.



Morgens haben Sie eine Gelegenheit, sich im Beruf zu bewähren. Übernehmen Sie Verantwortung, auch wenn Sie dadurch Mehrarbeit haben.



Jeder kann Fehler machen, auch Sie. Man muss nur auch dazu stehen können, und besonders Lehren daraus ziehen, sonst wären sie umsonst.



Sie dürfen nicht damit rechnen, dass andere auf Ihre Ideen und Vorschläge gleich einsteigen. Es braucht schon etwas mehr um zu überzeugen.



Sie müssen sich jetzt durchbeißen. Im Beruf können unvorhergesehene Aufgaben auf Sie zukommen, und diese sollten Sie unbedingt meistern.



Das ist nicht Ihre Zeit. Bürden Sie sich daher nicht zuviel auf und lassen Sie Luft in Ihrem Terminplan. Unproduktives Arbeiten bringt nicht weiter.



Geben Sie Ihrer Familie in dieser Phase Halt und Sicherheit. Sie können positiv auf Ihre Liebsten einwirken und für andere Trost und Hilfe sein.



Verlassen Sie sich jetzt nur auf sich selbst. Nicht immer ist das, was andere Ihnen raten auch wirklich richtig. Sie müssen die Konsequenzen tragen!

FAMILIENTIPP ZUM WOCHENENDE

Das Glück der Kindheit festhalten

Erste wackelige Schritte auf dem Wohnzimmerm Teppich, das schokoladenverschmierte Gesicht am Geburtstag oder der stolze Blick mit der Schultüte in der Hand. Das Aufwachsen der Kinder ist geprägt von unzähligen Momenten, die man am liebsten für immer festhalten möchte. Nur gut, dass viele Eltern in diesen Situationen die Kamera oder das Smartphone griffbereit haben. Schließlich halten Schnappschüsse die Erinnerung an allzu flüchtige Momente des Glücks lebendig.

Allerdings führt die Fülle an Aufnahmen nicht selten zu einer immer unübersichtlicheren Bilderflut. Bevor Baby- und Kinderfotos auf dem PC oder in der Cloud in Vergessenheit geraten, können daraus persönliche Erinnerungsstücke für die ganze Fa-

milie entstehen. Eine originelle Idee ist, das Aufwachsen des Nachwuchses in Form von jährlichen Fotobüchern als fortlau-



Glücksmomente festhalten: Ein jährliches Fotobuch wird zur Chronik des Familienlebens. Foto: djd/CEWE

fende Familienchronik zu dokumentieren. Statt mühsam auf kleinen Displays nach dem Urlaubsbild vom letzten Som-

mer zu suchen, blättern viele deutlich lieber durch echte Seiten. Jeder Band zeigt die Entwicklungsschritte eines ganzen Jahres, hält kleine Alltagsabenteuer und große Familienfeiern fest. Unter www.cewe.de etwa gibt es eine Übersicht zu den verschiedenen Formaten und Einbänden sowie viele Inspirationen für die eigene Umsetzung. Tipp: Ein besonderes gestalterisches Potenzial bietet die Panoramaseite. Diese bietet eine breite Bühne für XXL-Motive. Noch persönlicher wird die Familienchronik mit der Erinnerungstasche, in der kleine Andenken wie Geburtsarmband, erste Zeichnungen oder Eintrittskarten aufbewahrt werden können.

Neben der chronologischen Sammlung lassen sich emotionale Höhepunkte des Familien-

lebens auch nutzen, um die eigenen vier Wände zu dekorieren. Ob auf Leinwand oder hinter Acrylgas – Wandbilder der schönsten Aufnahmen ergeben mit der Zeit eine private Galerie. Das Lachen beim Sommerausflug oder das innige Geschwisterporträt sorgt so jedes Mal beim Vorbeigehen wieder für ein Moment der Freude. Bleibt die Frage der praktischen Umsetzung, schließlich ist der Alltag von Eltern meist eng getaktet. Bei einer einfachen Verwirklichung der Fotoiden unterstützt etwa die kostenfreie Cewe Fotowelt App. Sie bringt den kreativen Prozess auf das Mobilgerät. Das Sortieren der Bilder und das Gestalten des Fotobuchs sind somit jederzeit möglich, auch von unterwegs.

DJE

DAS REZEPT DER WOCHE

Das perfekte Bolognese-Ragù liegt nur wenige (Koch-)Schritte entfernt: Nicht zuletzt, weil es sooo viele Variationen gibt. Als besonderes Highlight eignet sich ein kleines Stück Zartbitterschokolade, das den Geschmack mit einer leichten Süße abrundet. Die Kombination mit al dente gekochten Nudeln und ein wenig Parmesan macht's perfekt.

Möhren fein raspeln. Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel, Tomatenmark und Hack hinzugeben und krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mit Rotwein ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen. Rinderbröte, passierte Tomaten, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Oregano, Lorbeerblatt, eine Prise Zucker hinzufügen und für 2 Stunden ziehen lassen. Schokolade fein raspeln, hinzugeben und weitere 20 Minuten auf geringer Stufe garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln kochen mit dem Ragù und etwas Parmesan servieren.

Infos: www.vinolisa.de



BOLOGNESE-RAGÙ MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE

Zutaten: 150 ml Rotwein wie etwa Rosso Tullum, 600 g Rinderhack, 200 ml Rinderbrühe, 2 Möhren, 1 Stangensellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 ml passierte Tomaten, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Rosmarin, 2 EL Oregano, 2 EL Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Zucker, 2 EL Olivenöl, etwas Paprikapulver, etwas Muskat, Salz und Pfeffer, 10 g Zartbitterschokolade (etwa 70 % Kakao „Fondente“), 500 g Spaghetti, Parmesan

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch würfeln, Sellerie und

RÄTSELSPASS AM WOCHENENDE

[illegible]