

FragNach



NEWSLETTER FÜR DEZEMBER 2020

SERVICESTELLE FRÜHE HILFEN FÜR ALFTER, SWISTTAL, WACHTBERG UND MECKENHEIM

Liebe Newsletter-Abonnenten,

viele Traditionen wird es in diesem Jahr nur eingeschränkt geben.

Mit neuen Ritualen und Verständnis können sich Familien dennoch ein besinnliches Fest zaubern. Die Weihnachtszeit geht für viele Familien üblicherweise mit einer Menge Termine und Traditionen einher. Durch die Corona-Pandemie wird das in diesem Jahr anders sein.

Gibt es also ein Weihnachten in der Light-Variante - höchstens halb so schön wie sonst? Auf keinen Fall, findet die Autorin Nathalie Klüver: *„Dass die Weihnachtszeit in diesem Jahr ganz anders ist, muss nicht unbedingt negativ sein. Schließlich fällt eine Menge Stress weg“*.

Gerade für Kinder kann der Frust groß sein, wenn geliebte Traditionen ausfallen oder die Großeltern an den Feiertagen nicht kommen können. *„Weihnachten ist schließlich ein sehr emotionales Fest“*, sagt die Kinder- und Jugendlichenpsychotherapeutin Katharina Schiersch. *„Wichtig ist, dass sich Eltern in ihre Kinder einfühlen - und anerkennen, dass es eben traurig ist, wenn bestimmte Traditionen in diesem Jahr nicht stattfinden können.“*

Dabei gibt es auch in Zeiten von Corona viele Wege, ein wohlig-warmes Weihnachtsgefühl zu erzeugen. Schiersch rät dazu, sich in den Wochen vor Weihnachten umso mehr Zeit fürs gemeinsame Basteln, Singen oder Backen zu nehmen (Anregungen finden Sie auf der nächsten Seite).



LIEBE BRAUCHT ABSTAND

Mehr Informationen über Angebote und Veranstaltungen in Ihrer Nähe:

www.FragNach.info

ÜBER FRAG NACH

Um Eltern konkret und ganz praktisch zu helfen, haben die **Gemeinden Alfter, Swisttal, Wachtberg** und die **Stadt Meckenheim** mit dem **Diakonischen Werk Bonn und Region FragNach** ins Leben gerufen.

Wir kümmern uns um die oftmals sehr persönlichen Anliegen junger Eltern.

Den Überblick über Hilfsmöglichkeiten haben wir oder verschaffen uns diesen je nach Anfrage, informieren passgenau und erleichtern den Vätern und Müttern so den Alltag mit den kleinen Kindern.

FragNach
Servicestelle Frühe Hilfen
FragNach@dw-bonn.de,
Telefon: 0160 70 21 446
montags 9:00–13:00 h
Stefanie Krüchten-Sbrzesny
und **Gabriele Gäng**

Eine Kooperation von

:rhein-sieg-kreis

meckenheim
Lebendig. Modern. Sympathisch.



GEMEINDE
ALFTER



Gemeinde Swisttal

DIAKONIE
FÜR BONN UND DIE REGION

IMPRESSUM

Diakonisches Werk
Bonn und Region
—gemeinnützige GmbH
Kaiserstraße 125
53113 Bonn
Telefon: 0228 228 08 20
Fax: 0228 228 08 37
E-Mail: kontakte@dw-bonn.de
www.diakonie-bonn.de
Geschäftsführer Ulrich Hamacher
Aufsichtsratsvorsitzender
Pfarrer Wolfgang Harnisch
Sitz Bonn, Handelsregister beim
Amtsgericht Bonn: Nr. DE 17432
USt-IdNr.: DE 81591761

MATERIALIEN FÜR RUNDE WEIHNACHTSKARTEN MIT STERNEN

Du brauchst:

- ⇒ Tonpapier in verschiedenen Farben
- ⇒ Dünne Schnür, Bänder oder Wolle – Farbe nach Wunsch, z.B. Bakers Twine
- ⇒ Schere
- ⇒ Tesafilm

Zeichnet zuerst Kreise in der gewünschten Größe auf das Tonpapier. Am besten nehmt ihr euch einen runden Gegenstand zur Hilfe.

Danach werden die Kreise schön sauber ausgeschnitten.

Jetzt wird die Karte umwickelt.

Erst müsst ihr den Umfang des Kreises ausmessen und in 12 gleichmäßige Stücke teilen.

Zeichnet euch kleine Striche (ca.5mm) an den Rand und schneidet sie dann mit der Schere ein.

Als nächstes klebt ihr den Anfang des Fadens auf der Rückseite fest und steckt ihn durch einen der zwölf Schlitze nach vorne. Nun wird immer nach rechts gezählt und die Schnur jeweils in den 5. Schlitz nach hinten bzw. vorne gesteckt. Wenn alle Schlitze belegt sind, das gleiche nochmal in die andere Richtung, nach links – dann seht ihr schon wie die Zacken des Sternes entstehen. Am Ende sind alle Schlitze doppelt belegt. Zuletzt wird der Faden wieder hinten festgeklebt. Ihr könnt den fertigen Kreis auf eine rechteckige Karte kleben, oder auch einen zweiten Kreis von hinten dagegen kleben.

Schnelle 3-Zutaten-Kekse

Für diese Kekse ohne Ei braucht man nur 3 Standardzutaten. Die Butterplätzchen zum Ausstechen sind extrem schnell gemacht und sowohl pur als auch verfeinert lecker.

Vorbereitung 15 Min.

Backzeit 10 Min.

Menge: 40 Kekse

Zutaten:

225 Gramm Weizenmehl

110 Gramm Zucker

150 Gramm Butter kalt und in kleinen Stückchen

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mehl, Zucker und Butter schnell und sorgfältig verkneten – entweder mit der Hand oder mit den Knethaken. Wer Zeit hat, formt aus dem Teig eine Kugel und legt diese ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Ansonsten kann man den Teig aber auch direkt portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Ca. 40 Kekse (je nach Größe) nach Belieben ausstechen oder mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden. Kekse mit etwas Abstand auf das Blech geben und ca. 10-15 Minuten backen.

