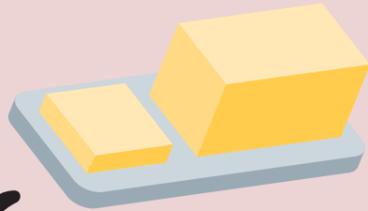


REZEPTEBÖRSE

am **24.09.2024**



Mehl



Butter



Zucker



Milch



Hefe



Salz



von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr in und um
das Jugend- und Mehrgenerationenhaus
Neukirch/ Lausitz, Forstweg 5

im Projekt: Nachbarn begegnen sich weiter
Deutsch-tschechische Begegnung
beim Valtenbergwichtel e.V.

elle



**VALTENBERG-
WICHTEL^{e.v.}**



janet.conrad@valtenbergwichtel.de

Interreg



Kofinanziert von
der Europäischen Union
Spolufinancováno
Evropskou unií

Sachsen – Tschechien | Česko – Sasko

Das Projekt: Nachbarn begegnen sich weiter - ERN-0338-DE wird mit 10.176,00 € über Interreg gefördert.

Ziel ist es, die generationsübergreifende Zusammenarbeit über die Grenze hinaus zu aktivieren. Das Projekt fördert den offenen Informationsaustausch und verbessert das gegenseitige Verständnis und die Zusammenarbeit in der Euroregion. Es ermöglicht jedem interessierten Teilnehmer sich zu integrieren unabhängig von Alter, ethnischer Zugehörigkeit, Behinderung, Geschlecht oder Religion.

Das Projekt will den Menschen Begegnungen auf persönlicher Ebene ermöglichen, wo gemeinsame Interessen/Aktivitäten helfen, Vorurteile zu überwinden. Ziel des Projekts ist das Teilen, treffen (people to people) und die gemeinsame Bildung zwecks Aufbaus partnerschaftlicher Mehrgenerations- und Nachbarschaftsbeziehungen unter Tschechen und Deutschen. Hauptziel des Projektes ist die Stärkung des Zusammenwirkens von jungen Eltern mit Kleinkindern und Senioren grenzüberschreitend.

Es werden Treffen veranstaltet und Feste bewusst deutsch-tschechisch gestaltet. Sie sollen zu einem stärkeren selbstverständlichen Zusammenhalt der Menschen in der Grenzregion führen. Diese Aktivitäten ermöglichen ein Kennenlernen und gemeinsame Erfahrungen sowie ein gemeinsames Lernen. Es sind auf der deutschen Seite Mütter und Senioren aus dem grenznahen ländlichen Raum um Neukirch bis um Ebersbach/ Neugersdorf angesprochen. - Die Ansprache der Teilnehmer erfolgt durch die Projektpartner und kooperierenden Organisationen, die mit der Zielgruppe arbeiten.

Die kooperierenden Organisationen in diesem Projekt sind Lebenstraume e.V. auf der deutschen Seite und der Seniorenclub Pohádka auf der tschechischen Seite. Die Veranstaltungen werden für alle Interessierten kostenlos zugänglich sein.- Der Projektpartner reicht ein Spiegelprojekt ein. Die Aktivitäten der beiden Projekte werden sich ergänzen und nicht am gleichen Tag stattfinden. Damit ist die Doppelfinanzierung der Projekte ausgeschlossen. Die Öffentlichkeitsarbeit wird sich nach dem „Leitfaden für Begünstigte zu den Informations- und Kommunikationsvorschriften“ richten.

Dienstag 24. September 2024: Neukircher Zwieback und Rezeptebörse

Wann: 14 bis 18 Uhr

Wo: Jugend- und Mehrgenerationenhaus des Valtenbergwichtel e.V., Forstweg 5, 01904 Neukirch

14.00 Uhr Treffen vor Jugend- und Mehrgenerationenhaus;

14:15 Uhr Führung in oder um die Zwiebackfabrik/ Werksverkauf

15:00 Uhr Besuch des Heimatmuseums im Rittergut

16:00 Uhr Kaffee/ Kuchen/ Herzhaftes für ca. 30 Personen

→ Rezeptebörse und gegenseitiger Austausch

Was verbirgt sich hinter diesem Rezept?

Zutaten:

500 g Mehl

80 g Butter oder Margarine

10 g Zucker

1 Prise Salz

250 ml Milch

20 g Hefe

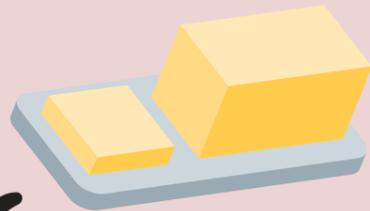
1. Gib das Mehl, die Butter oder Margarine, den Zucker und das Salz in eine große Schüssel.
2. Erwärme die Milch in einem kleinen Topf. Nimm den Topf von der Herdplatte und löse die Hefe darin auf.
3. Gib die Milch-Hefe-Mischung zu den anderen Zutaten in die Schüssel und verknete alles zu einem glatten Teig. Bedecke die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch und lasse den Teig eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen.
4. Knete den Teig dann noch einmal gut durch. Fülle ihn in eine Kastenform und backe ihn bei 180 Grad für etwa eine Stunde im Ofen.
5. Nimm das Gebäck aus der Kastenform und lasse ihn eine Stunde lang ruhen und abkühlen. Schneide es dann in zwanzig Scheiben, die jeweils etwa einen Zentimeter dick sein sollten.
6. Lege die Scheiben auf ein Backblech und backe sie bei 100 Grad für eine weitere Stunde, bis sie goldgelb sind.

Výměna receptů

24.09.2024



Mouka



Máslo



Cukr



Mléko



Droždí



Sůl



od 14:00 do 18:00 v mládežnickém a
vícegeneračním centru Neukirch/Lausitz,
Forstweg 5

v projektu: Sousedé se nadále setkávají
Německo-české střetnutí ve Valtenbergwichtel e.V.



**VALTENBERG-
WICHTEL^{e.V.}**



janet.conrad@valtenbergwichtel.de

Interreg



Kofinanziert von
der Europäischen Union
Spolufinancováno
Evropskou unií

Sachsen – Tschechien | Česko – Sasko

Projekt: Sousedé se nadále setkávají - ERN-0338-DE

je financována částkou 10 176,00 EUR prostřednictvím Interreg.

Cílem je aktivovat mezigenerační spolupráci napříč hranicemi. Projekt podporuje otevřenou výměnu informací a zlepšuje vzájemné porozumění a spolupráci v euroregionu. Umožňuje integraci každému zájemci bez ohledu na věk, etnický původ, zdravotní postižení, pohlaví nebo náboženství.

Cílem projektu je umožnit lidem setkávat se na osobní úrovni, kde společné zájmy/aktivity pomáhají překonávat předsudky. Cílem projektu je sdílení, setkávání (mezi lidmi) a společné tvoření s cílem budovat vícegenerační a sousedské vztahy mezi Čechy a Němci.

Hlavním cílem projektu je posílit přeshraniční interakci mezi mladými rodiči s malými dětmi a seniory. Pořádají se setkání a festivaly jsou záměrně německo-české. Mají vést k silnější, samozřejmě soudržnosti lidí v příhraničním regionu. Tyto aktivity umožňují vzájemné poznávání a sdílení zkušeností a také společné učení. Valtenbergwichtel e.V. úzce spolupracuje s Lebensträume e.V. na mezigeneračním německo-českém setkávání.

Na německé straně jsou osloveny matky a senioři z venkovských oblastí v blízkosti hranic kolem Neukirchu do Ebersbachu/Neugersdorfu. – Účastníci jsou oslovováni partnery projektu a spolupracujícími organizacemi, které pracují s cílovou skupinou. Spolupracujícími organizacemi na tomto projektu jsou Lebenstraume e.V. na německé straně a Klub seniorů Pohádka na české straně. Akce budou přístupné všem zájemcům zdarma.- Partner projektu předloží zrcadlový projekt. Aktivity obou projektů se budou vzájemně doplňovat a nebudou probíhat ve stejný den. To vylučuje možnost dvojího financování projektů. Informační činnost se bude řídit "Pravidly pro informování a komunikaci pro příjemce".

Úterý 24. září 2024: Neukirchské suchary a výměna receptů

Kdy: 14 - 18 hodin

Kde: Mládežnický a vícegenerační dům Valtenbergwichtel e.V., Forstweg 5, 01904 Neukirch

14.00 Setkání před domem mládeže a vícegeneračního domu;

14:15 Prohlídka továrny na suchary / tovární prodejny s průvodcem v okolí

15:00 Návštěva vlastivědného muzea na zámku

16:00 káva / zákusek / vydatné jídlo pro cca 30 osob

➔ Výměna receptur a vzájemná výměna

Co se skrývá za tímto receptem?

Složky:

500 g mouky

80 g másla nebo margarínu

10 g cukru

1 špetka soli

250 ml mléka

20 g droždí

1. Do velké mísy dejte mouku, máslo nebo margarín, cukr a sůl.
2. Mléko zahřejte v malém hrnci. Vyjměte hrnec ze sporáku a rozpustěte v něm droždí.
3. Přidejte mléčnou a kvasnicovou směs k ostatním ingrediencím v míse a vše uhněte do hladkého těsta. Mísu přikryjeme vlhkou utěrkou a těsto necháme hodinu kynout na teplém místě.
4. Poté těsto znovu dobře prohněte. Nalijte ji do formy a pečte v troubě na 180 stupňů asi hodinu.
5. Těsto vyjmeme z formy a necháme hodinu odpočívat a vychladnout. Poté ji nakrájejte na dvacet plátků, každý asi palec tlustý.
6. Plátky položte na plech a pečte na 100 stupňů další hodinu dozlatova.