



6424 Silz, Schulstraße 1, Tel. 05263-5719-42, Fax 5721-49 e-mail: hl.elisabeth.silz@dweb.at



Heimzeitung Haus Elisabeth

Frühjahr 2019

von Bewohnern für Bewohner -



erstellt in Zusammenarbeit mit:

Aktivierungsgruppe, Heimleitung/Pflegedienstleitung, BGM Ing. Helmut Dablander, Pfarrer Andreas Agreiter und unseren Bewohnern.

TERMINE

Friseurin Manuela Witsch kommt alle 14 Tage.

Fußpflegerin Daniela Ciresa kommt 2-3 x monatlich.

Auf Wunsch können frühere Termine organisiert werden.

GLÜCKWÜNSCHE

Geburtstage

Schöpf Oskar 03.02. Knapp Pepi 08.02. Fontanive Willi 18.02. Ciresa Anna 01.03. Prix Roland 17.03. Walser Gertrud 29.03. Sabath Ida 30.03.
Löffler Emma 11.04.
Leiter Hanni 22.04.
Walser Rosa 05.05.
Pohl Frieda 17.05.
Ortner Selda 27.05.



Goldene Hochzeit Familie Schuh



VERABSCHIEDUNGEN

Gritsch Hilda 24.03.2019 Eiter Sabina 25.03.2019 Wieser Armin 25.04.2019



Wir heißen willkommen:

Hellrigl Maria



Plank Hubert



Da war was los:

Valentinstag







Fasching/Rosenmontag

























Ostern

















KOCHEN/GEDÄCHTNISTRAINING MIT ALEX

Palmbrezel (nach einem sehr alten Rezept):

Zutaten:

½ kg Mehl

1 P. Trockengerm

8 - 10 dag Zucker

¼ | Milch

1 - 2 Dotter

1 EL Salz

10 - 15 dag Schweineschmalz (Butterschmalz)



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, fest durchschlagen, fingerdicke Stränge formen (30 - 40 cm lang), zu Brezen drehen, mit Milch bestreichen und bei 180° Heißluft (210° Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.

Die Brezeln sollen nicht zu stark aufgehen, daher nach dem Kneten und Formen entweder sofort ins kalte Rohr geben oder 15 Minuten rasten lassen, wenn sie danach ins heiße Rohr kommen.









Sanerrahm-Rhabarber-Knichen

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 170 Grad

Backzeit: etwa 1 Stunde

FÜR DEN BODEN

200 g Mehl 1 TL Backpulver 80 g Zucker 1 EL Vanillezucker 75 g Butter, in kleine Würfel geschnitten 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG

250 ml Milch 5 EL Zucker 1 EL Vanillezucker 1 Eigelb 2 EL Stärkemehl 3 Stangen Rhabarber 3 EL Brotbrösel 400 g Sauerrahm Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte kurz durchkneten, Teigkugel flach drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Springform mit Backpapier auslegen und den Teig mithilfe des Nudelholzes hineinlegen. Den Teig am Rand der Form etwa 3 cm hoch andrücken.

Die Form bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Milch, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und 1 Esslöffel Stärkemehl in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Rhabarber waschen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Mürbteigboden mit Brotbröseln bestreuen und Rhabarber darauf verteilen.

Sauerrahm und das restliche Stärkemehl mit den Quirlen des Handrührers unter die Creme ziehen.

Creme auf dem Rhabarber verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Kuchen sofort nach dem Backen mit einem Messer vom Rand der Form lösen.



MEINE TIPPS

Auch dieser Kuchen schmeckt lauwarm am besten.
Rhabarber enthält neben sehr viel Vitamin C und Mineralstoffen auch sehr viel Oxalsäure. Deshalb sollten Sie
Rhabarer immer gekocht genießen. Mischen Sie im Sommer doch einmal ein paar Erdbeeren unter den Rhabarber – mmh lecker.

AKTIVIERUNG

Kochen mit Paula und Elke





Geburtstagskarten Vinzenzgemeinschaft





Rosenkranz basteln







VORSTELLUNG HEILPFLANZEN/ÄTHERISCHE ÖLE



Wunderkraut Löwenzahn:

ein Muss für jede Küche und Hausapotheke!

Jeder von uns kennt ihn – den Löwenzahn. Doch wer nutzt das Wildkraut mit seinen einzigartigen Inhaltstoffen und Vitaminen wirklich? Kaum zu übersehen ist er mit seinen strahlenden Blüten, die Wiesen im Frühling und Sommer oft wie ein leuchtend gelbes Pflanzenmeer scheinen lassen. Doch der Löwenzahn überzeugt nicht nur mit seiner Optik: Er ist eine Bereicherung für jede Küche, jede Tee- und Kaffeetasse und jede Hausapotheke!

So kann der Löwenzahn verwendet werden:

- Der Tee aus allen frischen oder getrockneten Pflanzenteilen sowie der frische Presssaft sind bekömmlich, gesund und nicht nur zum Trinken, sondern auch zur äußerlichen Anwendung gut. Eine Salbe aus Löwenzahnwurzeln ist empfehlenswert zur Pflege von Hautunreinheiten.
- Die Blätter des Löwenzahns passen exzellent zu den unterschiedlichsten Salaten, zu Kartoffeln und Gemüse. Die geschnittenen Stängel können wie Schnittlauch auf das Butterbrot oder in die Suppe gestreut werden. Die geschlossenen Blütenknospen eignen sich zum Einlegen. Die frische Wurzel macht sich fantastisch in Gemüsepfannen. Die Blüten sind schmackhaft und dekorativ in Salaten, Aufstrichen aber auch Süßspeisen.
- Aus den Blüten wird Löwenzahnsirup (auch "Löwenzahnhonig" genannt) hergestellt. Die getrocknete und geröstete Wurzel liefert Löwenzahnkaffee.

NÄHSTÜBELE









AUSFLÜGE

Ausflug Kühtaí















Da wird was sein ...

Eis von Toni's Eiswagen



Ausflug ins Grüne Juli/August



Bewohnerurlaub
3 Tage
Bodensee

