

11 & 12 | 2022

**WIR** ZUHAUSE  
MACHER

11  
12

UNSER  
**NOVEMBER &  
DEZEMBER**

**DIE TIPPS DES MONATS**

## Wir wollen uns treffen

**02. November, 06. Dezember** | 14.30 Uhr

Gemütliches Klönen mit leckerem Kuchen von Inge Kohlwey (2,50 Euro)

**08. November, 14. Dezember** | 9.30 Uhr

Gemeinsam mit Nicole Zakrzewski bereiten wir ein ausgiebiges Frühstück vor (5 Euro)

**15. November** | 10.00 Uhr

Finden Sie heraus, was Ihr Handy alles kann! Mit Nicole Zakrzewski

**23. November** | 14.30 Uhr

Wir basteln gemeinsam mit Nicole Zakrzewski Weihnachtssterne und stimmen uns mit weihnachtlichem Gebäck auf die Adventszeit ein. (2 Euro)

**30. November** | 14.30 Uhr

Weihnachtsfeier

**07., 14., 21., 28. November & 05., 12., 19., Dezember** | 15.00 Uhr

Qigong mit Reiner Fulst

**26. November** | 11.00 Uhr

Gemeinsamer Ausflug auf den Weihnachtsmarkt Hannover.  
Abfahrt beim Bauverein um 11.00 Uhr  
Rückfahrt von Hannover um 19.00 Uhr  
(35 Euro, verbindliche Anmeldung und Bezahlung bis 07. November)



## Motto des Monats

Warte nicht auf den  
perfekten Moment.  
Nimm den Moment und  
mach ihn perfekt.

Ted Hartwig

## Gewinnspiele

### November

Wir verlosen 4 Gutscheine über je 20 Euro für den Weihnachtsmarkt Delmenhorst.

**Teilnahmebedingungen:** Mit wem willst du den Weihnachtsmarkt besuchen?  
einsendeschluss 15. November!

### Dezember

Wir verlosen ein süßes Weihnachtspräsent.

**Teilnahmebedingungen:** Denkt euch eine verrückte Weihnachtsgeschichte aus, die folgende Wörter enthält:  
Osterglocken, Morgenstern, flitzen, türkis, Saunatuch, Erbseneintopf  
einsendeschluss 12. Dezember!

## Rezept des Monats

# kürbis-carbonara

### Für 4 Portionen

100 g durchwachsener Speck  
1 Zwiebel  
300 g Hokkaido-Kürbis  
150 ml Schlagsahne  
50 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
Salz  
Pfeffer  
1½ TL Majoran (getrocknet)  
200 g Spaghetti  
1 EL Öl  
Zitronensaft



1. 100 g durchwachsenen Speck und 1 Zwiebel fein würfeln. 300 g Hokkaido-Kürbis entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. 150 ml Schlagsahne, 50 ml Milch und 2 Eier (Größe M) verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und 1,5 TL getrocknetem Majoran würzen.
2. 200 g Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin 3 Minuten knusprig braten. Zwiebeln und Kürbis zugeben und 5 bis 7 Minuten mitbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
3. Nudeln abgießen, in der Pfanne mit der Speck-Kürbis-Mischung mischen und von der Kochstelle ziehen. Eier-Sahne sofort zugießen und mit den heißen Nudeln mischen. Mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.