

Motto: "... wie die Löwenzahnketten miteinander verflochten sind, ist unser Leben miteinander verbunden..."

Montagsbericht

Caritas Centrum Social Sf. Stefan Saniob
2020 nr.24

Rainer Kröhn

Erbse

ne kleine erbse dachte
ich wachse, sachte, sachte
so wurd sie schließlich runder
gesünder und gesunder
sie strahlte grün im glanze
und war so stolz die pflanze
die schote fand`s nicht heiter
hör auf und wachs nicht weiter
die erbse aber dachte
nun mach mal sachte, sachte
ich wachs so lange wie ich will
du miesepeter sei mal still
so nahm sie immer weiter zu
bis sie dann platzte, nun ist ruh
und die moral von dem Gedicht
stetes wachstum bringt es nicht.



Geschenke unseres Gartens

Einer der schönsten Momente ist, wenn wir vom Garten unsere eigene Ernte einsammeln können, was wir wochenlang gepflegt haben. In einem gut gepflegten Garten kann vieles wachsen. Es kommt viel Obst und Gemüse auf den Tisch.



Im Garten unseres Zentrums ist die Erbse gerade gereift und sie hat Mitarbeitern und Jugendlichen mehrere Tage lang Arbeit gegeben. Dieses köstliche Gemüse ist sehr beliebt und der Boden von Saniob eignet sich für seinen Anbau. Jedes Jahr haben wir eine sehr gute Ernte davon, was für unser Zentrum mehr als genug ist.

Die jungen Leute waren sehr geschickt beim Ernten der Erbsen: Zuerst haben sie die Erbsen vom Gemüsebeet befreit, dann haben sie von der Ranke gepflückt, haben sie in Kisten gesteckt, damit wir sie endlich ausgraben und für den Winter einlegen können. Die Köchinnen haben schon aus frischen Erbsen köstlichen Erbseneintopf gekocht, der sich als viel schmackhafter erwiesen hat, als der von den gefrorenen Erbsen gekochte.





Vogelmilch

Vogelmilch wurde zu einer der beliebtesten Jausen der Kinder des Familienhauses. Aber sie essen nicht nur gerne, die Großen haben gelernt, es zuzubereiten. Diese Köstlichkeit bereitet der Miklos selbst zu, die die ganze Schar dann mit großer Freude isst.

Zutaten für 3 Porzionen:

1 L Milch, 4 Eier, 3EL Zucker, 3Pck. Vanillenzucker

Zubereitung: 1 Liter Milch mit 1 EL Zucker verrühren und in einer großen Pfanne erhitzen, bis die Milch einmal aufgeköcht hat, dann leicht weiter köcheln lassen.

Während die Milch auf Temperatur kommt, die 4 Eier trennen, das Eiweiß mit 1 EL Zucker richtig steif schlagen. Wenn die Milch kocht, aus dem Eischnee mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und in die Milch gleiten lassen. Die Nocken in der Milch etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann einmal wenden und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Nach den 10 Minuten die Nocken vorsichtig mit einem Löffel aus 5 der Milch nehmen und beiseite stellen.



Die 4 Eigelb mit 1 EL Zucker mit einem Schneebesen verrühren, jetzt unter ständigem Rühren langsam Esslöffel für Esslöffel die heiße Milch zu dem Eigelb geben und immer weiter rühren, bis etwa die Hälfte der Milch mit den Eiern gemischt ist. Ist die Hälfte der Milch eingemührt, gibt man die Mischung in die Pfanne zurück, schmeckt mit den 3 Päckchen Vanillezucker und der Messerspitze Vanillemark ab und lässt alles einmal leicht aufkochen.

Wenn die Milch einmal aufgeköcht hat, kann der Herd ausgeschaltet werden, jetzt kommen die zur Seite gestellten Nocken wieder in die Milch.

Damit ist die "madártej" auch fertig. Sie kann heiß oder kalt genossen werden. Wir mögen sie am liebsten kalt.



Wir beglückwünschen herzlich zum Geburtstag unseren jungen Daniel und unseren Kollegen Lóri