

# TauZone

Die Stadtteilzeitung für den Schlaatz

**spezial**

**Brauchen Sie Hilfe?**  
**Do you need help?**

**Zentrale Hilfe für den Schlaatz  
aller sozialen Einrichtungen**

**[schlaatz@stadtkontor.de](mailto:schlaatz@stadtkontor.de)  
0151-61064449**



# Langeweile?



Hier findet Ihr alles rund um Mitmachen, Wissen, Spiel & Spaß, Nachrichten und Kinderrechte.  
[www.kindersache.de](http://www.kindersache.de)

Malt einen Regenbogen.  
 Hängt ihn in ins Fenster. Erzählt es Euren Freunden und wenn ihr spazieren geht, werdet ihr in den Fenstern überall bunte Regenbögen finden.  
 Schickt uns gern ein Foto vom Regenbogen.  
[schlaatz@stadtkontor.de](mailto:schlaatz@stadtkontor.de)

## Oster-Eier natürlich färben mit Zwiebel-Schalen

### Ich brauche:

- 1 großen, flachen Topf mit Wasser
- 2 Ess-Löffel Essig (mit 5 % Säure)
- Schalen von 10 Zwiebeln
- 10 rohe Eier



**So geht es:** Zuerst schäle ich die äußeren Schalen der Zwiebeln ab. Ich koche etwa 2 Liter Wasser im Topf und gebe 2 Ess-Löffel Essig hinzu. Mit einem Holz-Löffel rühre ich die Zwiebel-Schalen hinein. Dann koche ich die Zwiebel-Schalen 10 Minuten. Es entsteht ein rot-brauner Sud. Jetzt lege ich die Eier vorsichtig mit einem Ess-Löffel in den Topf. Sie müssen ganz mit Wasser und Schalen bedeckt sein. Ich drehe die Hitze ein wenig runter. Dann koche ich die Eier bei schwacher Hitze 10 Minuten. Danach lasse ich die Eier eine halbe Stunde im Zwiebel-Wasser liegen. Die Farbe wird mit der Zeit immer stärker. Zum Schluss hole ich sie vorsichtig mit dem Löffel heraus und spüle sie ab. Man kann die Eier noch mit Speck oder Öl einreiben. Dann glänzen die Eier schön.

## Kresse-Garten

Liebe Familien, holen wir uns die Natur und das Grün in unsere vier Wände. Macht Ihr mit?

Wir schicken Euch ein Tütchen mit Kressesamen und einer Anleitung nach Hause. Hinterlasst uns einfach Eure Adresse unter [buero-kinder-mut@awo-potsdam.de](mailto:buero-kinder-mut@awo-potsdam.de), in ein paar Tagen ist unsere Post mit den Samentütchen bei Euch. Lasst uns zusammen schauen, wie sie sich weiterentwickelt und schickt uns doch auch Bilder von Eurer Kresse, gern mit ein paar Geschichten dazu.



## Abend-Gottesdienst der Evangelischen Stern-Kirchengemeinde Potsdam



mittwochs | 19.00 Uhr  
 per Telefonkonferenz und im Internet  
 Im Internet (YouTube): <http://live.sternkirche-potsdam.de>  
 Per Telefon:  
 1. Rufen Sie 030 – 201 634 900 an  
 2. Sie werden aufgefordert:  
 „Bitte geben Sie die Konferenzraum-Nummer ein“  
 3. Geben Sie mit den Tasten des Telefons 23951# ein  
 4. Der Gottesdienst startet um 19.00 Uhr (Dauer ca. 30 Min.)

**Impressum**  
 TauZone, Die Stadtteilzeitung für den Schlaatz  
 ISSN 1434 - 8586  
 Herausgeber: Stadtkontor GmbH Entwicklungsbeauftragter für die Neubaugebiete Potsdams  
 Schornsteinfegergasse 3, 14482 Potsdam  
 Redaktion: Stadtkontor GmbH, U. Hackmann (Vi.S.d.P)  
 Satz, Druck: Gieselmann, Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke  
 Gefördert durch das Bund-Länder-Programm „Soziale Stadt“

## Blumenketten aus Eierkarton



- Eierkarton | Schere | Pinsel | Wasserfarbe | Faden

Die einzelnen becherförmigen Vertiefungen aus dem Eierkarton schneiden und dann daraus Blüten mithilfe der Schere formen. Die Blüten bunt anmalen und trocknen lassen. Mit der Spitze der Schere ein Loch in die Mitte der Blüte bohren, einen dicken Faden durchziehen und nach jeder Blüte einen dicken Knoten machen, damit die Blüten nicht verrutschen können.  
 Schickt Eure Blumenkettenfotos an [schlaatz@stadtkontor.de](mailto:schlaatz@stadtkontor.de)

## HERZHAFTE KÄSEWAFFELN



## Linseneintopf mit Kasseler für 1 Person

- 100 g Kasseler (ohne Knochen), 1 Pck. TK-Suppengrün (70g)
- 300 ml Hühnerbrühe, 100 g Linsen (aus der Dose)
- 1 Zwiebel, 1/2 kleiner Apfel, 1 1/2 EL Instant-Kartoffelpüreepulver
- 1 EL Öl, 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1 EL TK-Petersilie, Salz und Pfeffer

- Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Suppengrün im heißen Öl ca. 2 Min. andünsten. Inzwischen das Kasseler in 1 cm kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen.
- Inzwischen die Linsen abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Apfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Linsen und Apfel in den Topf geben, Kartoffelpüreepulver einrühren, erneut aufkochen und alles noch 2 - 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Suppe leicht gebunden ist.
- Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterrühren.

Wissenschaft, Technik, Kunst, tierische Aktionen und noch viel mehr finden Jung und Alt auf [www.labosium.de](http://www.labosium.de)