Februar, März, April 2024

Mo 12.02.2024	**Rosenmontag – ab 12:30 Uhr geschlossen**
Fr 16.02.2024	**„Ich bin ein Schulkind und kann.."** **Kita 2** 15:30- 17:00 Uhr
Do 22.02.2024	**Elternveranstaltung *** **„Schwimmen – ab ins kühle Nass!"** **von der spielerischen Wsssergewöhnung hin zum sicheren Schwimmen** **Kita 2** 16:30 Uhr
Mo 04.03.2024 **Di 05.03.2024** **Mi 06.03.2024**	**Schnäppchenmarkt** **Kita 2** 7:00 – 9:15 Uhr und 15:00 – 17:00 Uhr
Fr 29.03.2024	**Feiertag** **(Karfreitag)**
Mo 01.04.2024	**Feiertag** **(Ostermontag)**
Do 04.04.2024	**Elternveranstaltung *** **„Frühkindliche Mediennutzung"** **Kita 2** 18:30 Uhr
	Immer wiederkehrende Angebote:
erster Dienstag im Monat **Di 06.02.2024** **Di 02.04.2024** **Di 05.03.2024**	**Erziehungsberatung*** Astrid Fischer- Lange **Kita 2** 16:00 – 17:00 Uhr **Kita 1** 16:00 - 17:00 Uhr

erster Donnerstag im Monat	**Lernberatung*** Silke Rother **Kita 1** 15:30 – 16:30 Uhr
Termine auf Anfrage!	**Ernährungsberatung*** Alexandra Plattfaut oder Marianne Theinert **Kita 1** **Kita 2**
letzter Donnerstag im Monat	**Lebensberatung*** 16:00 – 17:00 Uhr **Kita 2** Patrizia Cloidt
zweiter Mittwoch im Monat **Mi 13.03.2024** **Mi 14.02.2024** **Mi 10.04.2024**	**Beratungsangebot des Jobcenters*** Berufliche Orientierung – Wiedereinstieg, Frau Dedic **Kita 1** 10:00 - 11:00 Uhr **Kita 2** 10:00 – 11:00 Uhr
	Info- Point Kita 1 (Zugänglich im Eingangsbereich)
	Info- Point Kita 2 (Zugänglich im Eingangsbereich)
immer Donnerstag	**„Offene Sprechstunde"*** Angebot für Eltern und Interessierte Elternberaterin: Ingrid Ostrowski **Kita 1,** 10:00 - 12:00 Uhr Elternberaterin: Verena Mac Pherson **Kita 2**, 12:30 - 13:30 Uhr

***Bei allen Kursen und Veranstaltungen bitten wir um eine kurze Voranmeldung unter der Tel. 85100 (Kita1) oder 1254 (Kita2)**

Alle Beratungen sind individuell,kostenfrei und werden vertraulich behandelt!

Schnelles Vollkornbrot

650 g Dinkelvollkornmehl
1 Würfel frische Hefe
500 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz

Quelle: https://familieberlin.de

Fette eine Kastenform, ca. 30cm lang. Achtung: Der Ofen bleibt noch aus!

Gib Mehl und Salz in eine große Rührschüssel. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib die Flüssigkeit zum Mehl. Es dauert etwas, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Nun knete alles mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem Teig. Der Teig ist nicht so fest und leicht klebrig.

Fülle den Teig in die vorgefettete Kastenform. Wenn du willst, bestreue das Brot mit Sesam, Kürbiskernen oder Haferflocken.

Stelle nun eine feuerfeste Form (Auflaufform) auf den Boden des Ofens und fülle diese mit frisch aufgekochtem heissen Wasser. Stelle die Kastenform nun aufs Backgitter in die Mitte des Ofens. Tür schnell zu und JETZT ERST den Ofen auf 180 Grad (Umluft/ 200 Grad bei Ober-Unter-Hitze) anheizen.

Back das Brot nun 50 Minuten und lass den Ofen am besten zu. Das heiße Wasser sorgt für ein bisschen Dampf und damit für ein knuspriges Brot. Was eben noch flach in einer Backform lag, geht nach und nach hoch und wird zu einem knusprigen schnellen Vollkornbrot. Danach das Brot gut auskühlen lassen.

Familienzentrum Werl-Nord
KiTa
Kiebitzweg 10
Droste-Hülshoff-Str. 1

Droste-Hülshoff-Str. 1	Kiebitzweg 10
Leitung: Ingrid Ostrowski	Leitung: Manuela Wohlgethan
Tel. 02922 / 85 100	Tel. 02922 / 12 54
Fax 02922 / 95 88 10	Fax 02922 / 95 88 42
familienzentrum-nord-1@kita-werl.de	familienzentrum-nord-2@kita-werl.de
Kita 1	Kita 2

Das Familienzentrum lädt Sie ein

Termine und Angebote

Februar, März, April 2024