

Alt-Saarbrigger Schniss

Nr. 22

10. Juni 1989

Zeitung für
Alt-Saarbrücken



AKTIONSKREIS KINDERGELD UND SOZIALHILFE



Am 20. Mai feierten wir das 10jährige Bestehen des Aktionskreises Kindergeld und Sozialhilfe. Ort unserer gemeinsamen Feier war diesmal das Bürgerhaus auf dem Matzenberg. Zu diesem Anlaß kamen etwa 150 Personen, u.a. Freunde und Mitglieder anderer Sozialhilfegruppen aus dem ganzen Saarland, um mit uns zu feiern.



Ab 15 Uhr begrüßten wir unsere Gäste mit Kaffee und Kuchen. Im Anschluß hielt eine der "Gründungsfrauen" eine Rede mit Überblick über vergangene Aktionen.



Gegen Abend sorgten die Frauen mit belegten Brötchen und Würstchen für das leibliche Wohl der Gäste, die größtenteils bis zum Schluß durchgehalten haben und viel Spaß dabei hatten gegenseitig neue Kontakte zu knüpfen bzw. dem Programm zu lauschen. Engagierte Kinderbetreuer/Innen beschäftigten sich während der Feier mit den Kindern auf dem Spielplatz, bzw. fuhren mit ihnen in's Schwimmbad.



Die durch den AKKS entstandene Theatergruppe, die an diesem Tag ihr 6jähriges Bestehen feierte, führte den Zuschauern ein lustiges Stück aus ihrem Repertoire vor, welches ebensoviel Anklang beim Publikum fand wie die Aufführung der Matzenberger Frauen mit ihrem Schrubberbalett.

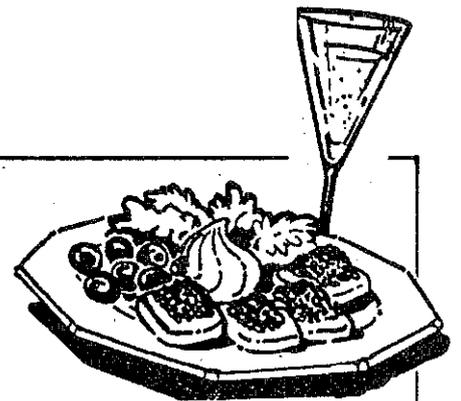


Wer uns noch nicht kennt, bzw. wer Probleme im Umgang mit Behörden hat, dem sind wir gerne behilflich. Wir treffen uns jeden 2. und 4. Mittwoch im Monat. Der Ort ist zu erfragen im Gemeinwesenbüro Alt-Saarbrücken, Tel. 51252.

REZEP T

Überbackener Blumenkohl mit Käse-Schinken Soße

- 1 großer Blumenkohl
- 1 Liter Wasser
- 4 Würfel Fondor
- Wasser mit Fondor aufkochen und den Blumenkohl darin 20 min. kochen.
- $\frac{1}{4}$ Liter Blumenkohlwasser
- 2 Schächtelchen Maggie "Helle Soße"
- 2 Ecken Schmelzkäse (30% Fett i. Tr)
- 150 gr. gekochter Schinken



in dem Blumenkohlwasser die "Helle Soße" nach Anweisung zubereiten. Schmelzkäse und den in Würfel geschnittenen Schinken zufügen und durchrühren. Den gekochten Blumenkohl in eine feuerfeste Form geben, mit der Soße übergießen und im Backofen bei Mittelhitze ca. 15 min. überbacken.