

Amuse bouche

27. August 2021, 10.00 – 11.00 Uhr: Es ist Zeit, uns draussen zu bewegen und gesund zu ernähren! Offener Austausch über Möglichkeiten, sich zu bewegen und sich ausgewogen zu ernähren. Moderation und Zusammenfassung: Daniela Specht

Eine Ideenbörse, wie sich die Mitglieder körperlich und mental fit halten:

- Jass-App:

 https://www.swisslos.ch/de/jass/differenzler/spielen.html?gclsrc=aw.ds&gclid=EAIaI

 QobChMI86uPntq88gIVkQCLCh2DtQHgEAAYASAAEgLRGPD BwE&gclsrc=aw.ds
- Sudoku-App:



- Lunchkino oder anderes vom Forum Elle: https://www.forum-elle.ch/de/veranstaltungen/
- https://sozialkontakt.ch
- Puzzle analog oder via App:



- Engagement für Generationen im Klassenzimmer
 https://www.intergeneration.ch/de/generationen-im-klassenzimmer
- Kochen
- Musizieren, neues Instrument lernen



Lust zu bewegen?

Von Aquafit über Tanzen, Yoga bis zum GymFit und Wandern. Ziel bei allen Aktivitäten ist es, durch körperliche Fitness die Lebensqualität zu erhalten oder sogar zu verbessern. Dabei spielt das gesellschaftliche Miteinander eine zentrale Rolle.

- Zämä go laufe soll schweizweit ausgebaut werden: http://www.zämegolaufe.ch
- Tanzkurs evtl. Angebot von Pro Senectute
- Allgemein bevorzugte k\u00f6rperliche Aktivit\u00e4ten: schwimmen, Velo fahren, Abendspaziergang, Walking mit St\u00f6cken (geben Sicherheit), Fitnesszentrum, Yoga, Fitness zu Hause: Z\u00e4hneputzen, Atem\u00fcbungen (t\u00e4glich 3x tief ein- und ausatmen)
- Online: Angebot von verschiedenen Youtube-Kanälen von leicht bis sehr intensiv. Es könnte auch im Freien/Park geturnt werden:

Rückengymnastik: https://www.youtube.com/watch?v=zwP7NZ0Zu5U Sicher Gehen: https://www.youtube.com/watch?v=zwP7NZ0Zu5U

Yoga-Amuse bouche von Simone, vom Okt. 2020: https://www.tavolata.ch/yoga-

fuer-mehr-achtsamkeit-und-gesundheit-im-alltag

Lieblingsrezepte/Rezeptideen aus der Runde:

- Absoluter Sommerhit: Vitello tonnato ☺
 Leckeres Rezept dazu von Heidi (Email: mailtoheidi@bluewin.ch)
- Ofengemüse (gelbe Zucchetti und Tomaten) mit Burrata an Balsamico
- Carpaccio mit rohen Randen sehr fein gehobelt an Merrettich mit Balsamico und Nüssen. Carpaccio ist auch mit rohen Kohlrabi sehr lecker.
- Melonen-/Mozzarellasalat mit weissem Balsamico garniert auf Blattsalat
- Nüsslisalat mit Ei
- Randensalat: Randen geraffelt an Meerrettischaum in Form gepresst
- Kabissalat: Kabis fein gehackt mit Grapefruitscheiben und Apfel mit Sonnenblumenkerne. Sauce: Essig/Öl, Senf, Salz, Pfeffer und Curry
- Sauerkrautsalat: Sauerkraut roh mit Orangen Apfel und Joghurt, abschmecken