



Welttag der Hauswirtschaft 2022

**"Mit Resilienz durch die Krisen:
Was Familien und Haushalte stark macht!"**

- Austausch des Tages
- Eigenes Befinden mitteilen
- Interesse für andere zeigen



**

Jannah Rohlfing - Haus Hog'n Dor Norderstedt - 31.01.2022

Der Welthauswirtschaftstag ist eine Initiative der International Federation for Home Economics (IFHE) und wird seit 1982 begangen.

Das weltweite Motto des Welthauswirtschaftstages 2022 lautet:

"Building Resilient Homes & Families".

Die IFHE ist eine weltweit anerkannte Nichtregierungsorganisation mit Beraterstatus bei den Vereinten Nationen. Sie wurde 1908 in der Schweiz gegründet und ist die einzige weltweite Organisation, die sich um die Belange der Hauswirtschaft, der Haushaltswissenschaften und der Verbraucherkunde kümmert.

Deutsche Sektion der IFHE www.ifhe.org; office@ifhe.org

Wir fordern:

→ **Wissen über krisenfestes Haushalten fördern!**



IFHE

INTERNATIONAL FEDERATION
FOR HOME ECONOMICS



***Ausschnitt aus dem Unterrichtsmaterial, das Jannah Rohlfing für ein Projekt in der 8. und 9. Klasse zum Thema Resilienz erarbeitet hat-*

Preisträgerin beim Wettbewerb mehr unter

<https://www.dghev.de/presse/archiv/welthauswirtschaftstag-2022-siegerinnen-und-sieger-des-ausgelobten-wettbewerbs-stehen-fest>



Guter Rat!

Veranstaltungen März - April 2022

DHB Erlangen

Vorbereitungslehrgang

„Geprüfte/r Fachhauswirtschaft/in“

Einstieg noch möglich!

Informationen bei hauswirtschaft@werner-praxis.de

Fit in den Frühling!

Dinner für Fitness-Fans

am Dienstag, 5. April 2022 um 18.30 Uhr

Anmeldung bei www.dhb-erlangen.de



und vieles andere mehr im neuen Programm

Aktuelles auch unter **Folge uns**



DHB.Erlangen

Rezept des Monats

Muffins - vollwertig

4 Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen
70 g Butter schaumig rühren,

70 g Mascobado (gemahlener Zuckerrohr) und 4 Eigelb zugeben

3-4 EL Konfitüre unterrühren.

350 g Dinkel, fein gemahlen

1P. Backpulver unter das Mehl heben.

Eigelbmasse und Mehl auf das Eiweiß geben und unterheben.

Muffins-Blech fetten oder mit Papierförmchen auslegen

(alternativ: Silicon-Formen verwenden – nur mit kaltem Wasser ausspülen), den Teig portionsweise einfüllen,

bei 180 ° (Umluft) ca. 15 min backen.

Varianten:

Gewürze zugeben (Vanille, Zitronenschale oder Zimt)

Kakao zum Mehl geben, ½ Tasse Kaffee zufügen

Allergene: Gluten (ist auch im Dinkel enthalten)



Zum Nachdenken

Das Zuhause

solte die Schatztruhe des Lebens sein.

Le Corbusier



Haushaltstipps



Begrünen Sie Ihre Einrichtung – auch Innen!
Grün belebt: nicht nur, weil es ein Hingucker ist, sondern, weil es tatsächlich einen messbaren Einfluss auf das Wohlbefinden hat. Pflanzen – vertikale, horizontale wie auch mobile Bepflanzungen – reduzieren die Schadstoffe in der Luft und geben Sauerstoff ab. Auch die Psyche profitiert!

Petra Wehmeier, dgh

mehr unter

www.dghev.de/dgh-for-future/nachhaltigkeitsziel-sdg-3

In eigener Sache

Liebe Leserin, lieber Leser!

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem **Newsletter!**

Ihre e-Mail-Adresse verwenden wir ausschließlich zum Versand des Newsletters. Sie können die Löschung jederzeit beantragen.

DHB = Dein Haushalt bringt's!

Der DHB Netzwerk Haushalt Landesverband Bayern e.V. ist auch nach der Auflösung des Bundesverbandes zum Jahresende weiter in gewohnter Weise für Sie da.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Jahr 2022!

Impressum

DHB - Netzwerk Haushalt
Landesverband Bayern e.V.
Moritzplatz 5, 86150 Augsburg

Telefon 0821 / 30223

Telefax 0821/ 150852

Internet: www.dhb-bayern.de

eMail: dhb-bayern@gmx.de

Rosemarie Weber, Landesvorsitzende

Layout: Elvira Werner

Fotos: Elvira Werner und angegebene Quellen

