

# Voice of UNIS

Ausgabe: August 2017

## Syrische Küche – Kabsa

Am 11. August kochte eine Gruppe junger Syrer im JOO ein berühmtes orientalisches Gericht **Kabsa**.

Die Kabsa ist eine der berühmtesten orientalischen Küche im Nahen Osten. Der Hauptbestandteil ist Reis.

Es zeichnet sich durch seine rötliche Farbe aus und sein köstlicher Geschmack kann in mehr als einer Weise gekocht werden.

### Zutaten und Mengen:

3 Tassen Langkornreis, 2 kg Hühnchen, ein Teelöffel saure Gewürze  
1 Teelöffel gemahlener Koriander, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Teelöffel Salz.  
1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1/4 Teelöffel Kurkuma, 4 Esslöffel Ghee  
2 Stück gehackte Zwiebeln, 3 Stück gehackte Tomaten, 3 Esslöffel Tomatensauce.  
6 Kardamomsamen, 6 Nelken - 2 Zimtstangen, 4 Lorbeerblätter.  
10 Stück schwarzer Pfeffer, 3 grüne Paprika, 1 Esslöffel Ghee oder Pflanzenöl, 1/4 Teelöffel Kurkuma.

### Zubereitung:

Den Reis gut waschen und für eine Viertelstunde mit einem Esslöffel Salz im warmem Wasser einweichen.

Schneiden Sie das Huhn in zwei Hälften in Längsrichtung. Mischen Sie die Gewürze, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und schwarzer Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut durch. Streuen Sie die Mischung aus Gewürzen über das Huhn.

Dann decken Sie es ab. und lassen es 1/2 Stunde ziehen.

Erhitzen Sie das Ghee in einer tiefen Pfanne, bei mittlerer Temperatur. Fügen Sie die Zwiebel hinzu, und rühren Sie die Zutaten, bis die Zwiebel Gold braun wird. Fügen Sie das Huhn mit dem Ghee hinzu und warten Sie eine kurze Zeit, dann

drehen Sie es auf die andere Seite, wenn seine Farbe zu golden ist, dann fügen Sie Tomate, Kardamom, Nelken, Paprika und schwarzem Pfeffer hinzu.

Tauchen Sie die Mischung in Wasser und lassen Sie es auf dem Feuer für etwa eine Stunde, bis es gekocht wird.

Wir nehmen das Hühnchen vom Herd und legen es in Olivenöl und Kurkuma und legen es 15 Minuten in den Ofen, bis es rot wird.

Setzen Sie vier Tassen Hühnerbrühe auf das Feuer. Bringen Sie es zum Kochen.

Fügen Sie den Reis hinzu, und rühren Sie es um. Bedecken Sie die Schüssel. Bei niedriger Temperatur für eine Stunde kochen.

Legen Sie den Reis in eine Servierschüssel. Und darauf das Huhn. Streuen Sie mit gehackte Petersilie und Nüsse darüber.

**Guten Appetit.**

Übersetzung Nachwan ALKhalaf



## المطبخ السوري (الكبسة السورية)

في الحادي عشر من شهر أغسطس، قام مجموعة من الشباب السوريين في JOO بطبخ واعداد طبق شرقي مشهور وهو الكبسة.

وتعتبر الكبسة من المأكولات الشرقية المشهورة بشكل كبير في دول الخليج، ويدخل في تحضيرها كعناصر أساسي الأرز البسمتي، وتمتاز هذه الأكلة بلونها المحمر، وطعمها اللذيذ والرائع، ويمكن تحضيرها بالعديد من الطرق والوسائل، فمن الممكن إعدادها بالدجاج، أو اللحم، وستتعرف في هذا المقال على كيفية تحضير الكبسة على الطريقة السورية.

### المكونات:

ثلاثة أكواب من الأرز البسمتي - اثنان كيلوغرام من الدجاج - ملعقة صغيرة من البهار المشكل.  
ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة - ملعقة صغيرة من الكمون - ملعقة صغيرة من الملح.  
ربع ملعقة من الفلفل الأسود - ربع ملعقة من الكركم - أربع ملاعق من السمنة.  
حبتان من البصل المفروم - ثلاث حبات من البندورة المفرومة - ثلاث ملاعق من رب البندورة.  
ست حبات من الهيل - ست حبات من كبش القرنفل - عودان من القرفة - أربع ورقات من الغار.  
عشر حبات من الفلفل الأسود - ثلاثة قرون من الفلفل الأخضر الحار - ملعقة من السمنة، ويمكن استبدالها بالزيت النباتي - ربع ملعقة من الكركم.

### طريقة التحضير

نغسل الأرز البسمتي بشكل جيد، وننقعه بالماء الدافئ، لمدة ربع ساعة، ونضيف إليه ملعقة من الملح.  
نقطع الدجاج باستخدام سكين حادة، إلى نصفين بشكلٍ طولي. نضع البهار، والكمون، والكزبرة، والكركم، والفلفل الأسود في وعاء صغير، ونقلب كافة المكونات جيداً. نسكب خليط البهارات فوق الدجاج، ونحرك المكونات جيداً، ثم نغطيها، ونتركها جانباً حتى يتشرب الدجاج كافة نكهات البهارات.  
نضع السمنة في مقلاة عميقة، ونسخنها على درجة حرارة متوسطة، ثم نضيف البصل، ونقلب المكونات، حتى يذوب البصل، ويتغير لونه.  
نضيف الدجاج فوق السمنة، وننتظر لبعض الوقت، ثم نقلبه إلى الجانب الآخر، وعندما يصبح لونه مائلاً إلى الذهبي، نضيف البندورة، والهيل، وكبش القرنفل، والفلفل الأخضر، والفلفل الأسود.  
نغمر الخليط السابق الماء، ونتركه على النار لما يقارب ساعة كاملة، حتى يستوي. نخرج الدجاج من المرقعة، وندهنه بزيت الزيتون، والكركم، ونضعها بالفرن لمدة خمس عشرة دقيقة، حتى يتحمر.  
نضع أربعة أكواب من مرقعة الدجاج على النار، ونتركها حتى تغلي، ثم نضيف إليها الأرز، ونقلب بهدوء، ونغطي الوعاء، ونتركه على درجة حرارة منخفضة، لمدة ساعة إلا ربع، حتى يستوي.  
نضع أرز الكبسة في وعاء لائق للتقديم، وفوقه الدجاج، ونزينه بالقدونس المفروم، والمكسرات، ويقدم بجانبها أنواع مختلفة من المقبلات، من أشهرها المخلاطات بمختلف أنواعها، والفلفل الأخضر الحار.

Samstag, 30.09.2017

10.00 Uhr

*Kegelbahn Reschke*

Sportveranstaltung

Der „Lauf gegen Gewalt an Frauen und Kindern“ soll ein Zeichen setzen - egal, ob laufend, walkend oder gehend - dabei sein ist alles. \*

10.00 / 10.30 / 11.00Uhr

*Neuer Markt*

Puppenspiel

„Die Bernsteinfee“ - Sage von der verlassenen Braut, einer dramatischen Sturmflut und einer Prophezeiung. All das aus dem Nähkästchen gezaubert und auf dem „Kram- & Kunststücke“ Markt aufgeführt.\*

Weitere Aktionen:

bis 30.09.2017

*St. Georgenkirche*

Ausstellung

„Life belongs to the living - Jüdische Lebenswegel!“ \*

ab 24.09.2017

*Rathaussaal*

Ausstellungen

- „Gesichter – Vielfalt ist unsere Zukunft“ \*

- Asylverfahren und Lebensbedingungen von Asylsuchenden in Deutschland \*

18. und 19.10.2017

10.00 Uhr

*Friedrich-Dethloff-Schule*

Projekttag (intern)

„Migration und Integration in Deutschland“

Schülerinnen und Schüler erarbeiten dieses Thema zusammen mit dem Jugendmigrationsdienst.

Akteure vor Ort:

Waren (Müritz) Kur- und Tourismus GmbH  
Überregionales Ausbildungszentrum Waren e.V.  
Stadt Waren (Müritz)  
Senioren- und Behindertenbeirat  
Schmetterlingshaus e.V.  
Richard-Wossidlo-Gymnasium  
Regionales Berufliches Bildungszentrum Müritz  
Regionale Schule „Friedrich Dethloff“  
RAA Mecklenburg-Vorpommern e. V.  
müritz.buch  
Müritz hilft e.V.  
Kultur und Kunstverein Waren e.V.  
Kirchengemeinde St. Marien  
Kirchengemeinde St. Georgen  
Jugendzentrum JOO!  
Flüchtlingsrat MV e.V.  
CJD Nord  
u.a.



**Vielfalt verbindet.**

\* Eintritt frei



Partnerschaft für Demokratie



Gefördert vom



im Rahmen des Bundesprogramms

Demokratie **leben!**

Vielfalt verbindet.

1. Interkulturelle Woche in Waren (Müritz)



Liebe Warenerinnen und Warener,  
liebe Gäste der Stadt,

ich möchte Sie ganz besonders herzlich einladen,  
gemeinsam mit vielen Engagierten die erste  
interkulturelle Woche in Waren (Müritz) zu erleben.  
Verschiedenste Aktionen vermitteln ein umfassendes Bild  
der Vielfalt, die uns vor Ort verbindet.

  
N. Möller

Bürgermeister

Samstag, 23.09.2017

11.00 bis 16.00 Uhr

*Stadthafen*

Auftakt

Es erwarten Sie viele Informationen rund um die Themen  
Integration und kulturelle Vielfalt, Spiel und Spaß für die  
ganze Familie sowie speziell für Kinder, die Eröffnung der  
Ausstellung „Gesichter – Vielfalt ist unsere Zukunft“, ein  
Kuchenbuffet des „Café International“, russische Tänze,  
die Tanzmäuse des JOO!, Musik (u.a. vom Posaunenchor)  
und vieles mehr... \*

Sonntag, 24.09.2017

10.00 Uhr

*St. Georgenkirche*

Gottesdienst - mehrsprachig

Montag, 25.09.2017

19:30 Uhr

*Haus Acht*

MontagsKino

Der Dokumentarfilm „ALLES GUT“ erzählt von den  
kleinen und großen Hürden, die vor Geflüchteten liegen,  
wenn sie in Deutschland leben möchten. Regisseurin Pia  
Lenz nähert sich den entscheidenden Konflikten, die es  
zu lösen gilt, damit Integration funktionieren kann  
- Eintritt: 5,00 € -

Dienstag, 26.09.2017

17.00 bis 21.00 Uhr

*ÜAZ - Müritz-Akademie*

Erlebnisgastronomie

„Über den Tellerrand hinaus - Küche und mehr“:  
Eingeladen wird neben einer kulinarischen Reise durch  
Kostproben ferner Länder zu Präsentationen zum Thema  
„Leben anderswo“: Syrien mit Nachwan Al Khalaf und  
Uganda mit Herrn Wolf-Dieter Milhan. Orientalische Musik  
und verschiedenen Tänzen umrahmen ein buntes  
Programm für Kinder und Erwachsene. \*

Mittwoch, 27.09.2017

19:30 Uhr

*Haus des Gastes*

Warener Lesesommer

Die Autorin Jasna Zajčec liest aus ihrer Sozial-Reportage  
„Kaltland“. „Angst und Ressentiments greifen auch unter  
liberalen Städtern um sich, ... viele Flüchtlinge sind  
schlecht ausgebildet, ..., finden die Demokratie dubios...“  
- Einer der klügsten Überblicke zur Flüchtlingsfrage in  
Deutschland (taz) - Anschließend kann deutsch und  
arabisch diskutiert werden. \*

Donnerstag, den 28.09.

19.00 Uhr

*Haus Acht*

Theater

„Ein Gespräch im Hause Stein über den abwesenden  
Herrn von Goethe“ - Katja Klemt (Compagnie de Comédie  
- Rostock) spielt Charlotte von Stein in dem ironischen,  
klugen und witzigen Theatermonolog von Peter Hacks.  
- Eintritt: 9,00 € -

Freitag, 29.09.2017

8.00 bis 13.00 Uhr

*RBB Müritz*

Sportfest (intern)

Ca. 60 Jugendliche der Produktionsschule, des  
Gymnasiums und der Beruflichen Schule messen  
sportlich ihre Kräfte, abschließend wird Fußball gespielt.

14.00 Uhr

*Schmetterlingshaus*

(Kinder-)Theater

„Der kleine Muck“ - Anderssein als Herausforderung.  
Wir können diese meistern – nehmen wir ein Beispiel an  
Wilhelm Hauffs Hauptfigur.

- Eintritt: 4,00 € -

19.00 Uhr

*St. Marienkirche*

Informations- und Gesprächsabend

Tilman Jeremias als Pastor für Mission und Ökumene des  
Mecklenburger Kirchenkreises wird zum Thema Islam  
referieren und freut sich auf anregende Gespräche. \*

\* Eintritt frei



## Eid ul Adha (Opferfest)

In diesem Jahr ist das Fest Eid ul Adha vom 1. bis 4. September. Es dauert 4 Tage. Was bedeutet der Eid ul Adha (Opferfest) für Muslime?

Der zwölfte Monat des islamischen Kalenders heißt Dhul Hijjah. Es ist der Monat, der eine der größten Säulen des Islam enthält: Hajj oder die große Pilgerfahrt.

Diese beiden besonderen Anlässe, die Hajj und Eid ul Adha, sind untrennbar miteinander verbunden. Sie gehen zurück auf einen besonderen Mann, den Propheten Ibrahim, in jüdischen und christlichen Traditionen bekannt als Prophet Abraham.

Eid ul Adha findet am 10. Tag von Dhul Hijjah statt, dem Tag, an dem die meisten Hajj-Riten entstanden. Die Pilger töten ein Tier, um den Gehorsam des Propheten Ibrahims zu ehren.

Die Pilgerfahrt wird oft „Auf den Spuren von Ibrahim“ genannt. Das liegt daran, dass die an der Pilgerfahrt beteiligten Rituale viele der Ereignisse im Leben des Propheten Ibrahim wiedergeben.

Eid ul Adha erinnert an ein besonderes Ereignis im Leben von Ibrahim. Gott befahl ihm, seinen Sohn Ismael zu opfern. In einem göttlich inspirierten Traum sah Ibrahim wie er seinen Sohn Ismael opfert.

Alle Mitglieder der Familie Ibrahims zeigten ein vollkommenes Vertrauen auf Gott, deshalb enthüllte Ibrahim den Traum seinem Sohn Ismael und der stimmte einfach zu, dass sein Vater das Gebot Gottes ausführen musste.

Gemeinsam gingen sie an den Opferplatz und boten Gott Ismaels Leben an. Ibrahim war bereit, seinen geliebten Sohn zu opfern. An diesem Punkt hat der Shaytan (Satan) Ibrahim versucht. Er versuchte ihn, Gott nicht zu gehorchen, aber Ibrahim widerstand und schickte den Shaytan weg.

Ibrahim blickte auf seinen Sohn herab. Er glaubte, dies sei das letzte Mal. Aber als die Klinge nah an Ismaels Hals kam, führte Gott seine Hand und zeigte ihm, dass es keine Notwendigkeit für Ibrahim gab, weiterzumachen. Er hatte sein Opfer bereits erfüllt.

Gott hat Ismael durch ein Schaf ersetzt. Und deshalb opfern Muslime ein Tier zur Feier von Eid ul Adha. Aber es ist mehr als eine Feier, es ist eine Erinnerung: Wir erinnern an unsere eigene Unterwerfung unter den Willen Gottes.

Der Akt des Tieropfers wird oft missverstanden. Gott braucht nicht das Blut oder das Fleisch. Und Gott braucht auch nicht

unsere Anbetung. Normalerweise wird ein Teil des Fleisches von der unmittelbaren Familie und den Verwandten gegessen, ein Teil wird an Freunde und Nachbarn vergeben - und ein Teil wird den Armen gespendet.

Die Tat symbolisiert unsere Bereitschaft, unseren Wohlstand aufzugeben, um die Bindungen von Verwandtschaft und Freundschaft zu stärken sowie unsere Begeisterung, Dinge aufzugeben, die für uns von Nutzen sind, um denen zu helfen, die in Not sind. Im Opfer erkennen wir, dass alle Segnungen von Gott kommen.

Eid ul Adha beginnt am 10. Tag von Dhul Hijjah. Für diejenigen, die nicht auf der Pilgerfahrt sind, beginnt es mit einem extra frühen Morgengebet, das in der Gemeinde durchgeführt wird, das Eid-Gebet genannt. Es ist eine Zeit der Feier, eine Zeit, um Familie und Freunde zu besuchen und Gott für alle Segnungen zu danken, die er uns geschenkt hat. Es fördert den Kontakt zu Verwandten, Freundlichkeit zu Familie und Nachbarn und Empathie und Mitgefühl für die Armen.

*Nachwan ALkhalaf*

# Opferfest im September

Ab dem 01. September feiern auch Muslime in Waren (Müritz) in diesem Jahr das Opferfest. Dieses mehrtägige Fest ist das wichtigste islamische Fest und als Familienfest vergleichbar mit der Bedeutung Weihnachtens.

In Deutschland lebende Muslime verzichten mittlerweile häufig auf das Schlachten eines Tieres, auch auf Grund des geltenden deutschen Rechts.

Dazu gehört auch die gültige Hausordnung in den Mietwohnungen.

Da das Opferfest kein staatlicher Feiertag in Deutschland ist, wird oft nur der erste Tag des 4- tägigen Festes gefeiert.

Muslimischen Schülern ist es möglich, sich für diesen ersten Tag des Festes vom Unterricht von den Eltern befreien zu lassen.

Um Verwandte in der ganzen Welt zum Fest zu beglückwünschen, wird das Internet rege genutzt. Es gibt, wie bei uns zu Weihnachten, Geschenke und Süßigkeiten für die Kinder und die Muslime beglückwünschen sich gegenseitig und besuchen einander.

Eine gute Möglichkeit für die Nachbarn, vielleicht mit einem selbstgebackenen Kuchen, mit einem freundlichen „Hallo“ bei den Feiern vorbei zu schauen. Über so eine respektvolle Geste werden sich alle freuen.

*Vian Abbas  
Bundesfreiwillige  
Integration Stadt Waren (Müritz)*



## Notfallausweise – eine wichtige Sache!

Nach einem Unfall liegt Michael S. bewusstlos auf einer Trage im Rettungswagen. Der Notarzt versucht, seinen Zustand zu stabilisieren. Und er hat dringende Fragen – aber Michael S. kann ihm keine Antworten geben.

Wie heißt er?

Wo wohnt er?

Wer soll im Notfall informiert werden?

Hat er besondere Erkrankungen oder Allergien?

Nimmt er Medikamente? Wenn ja, welche?

All diese Informationen stehen im Notfallausweis. In nur 3 Minuten ist der Ausweis – handschriftlich oder am Computer – ausgefüllt. Dann nur noch ausschneiden, zweimal falten und ab damit in die Brieftasche zum Personalausweis.

## Machen Sie mit bei der Aktion „Notfallausweise helfen!“

Zum Beispiel:

- Mehrfach ausdrucken und verteilen
- Diese PDF Datei verschicken
- Diese Seite weiterempfehlen
- Einen Link auf diese Seite setzen

Dies ist ein kostenloser Service von

[www.wenn-traenen-trocknen.de](http://www.wenn-traenen-trocknen.de)

## Noch ein Hinweis:

Aber seien wir ehrlich: Der Notfallausweis ist nur ein kleiner Baustein.

Denn in einem Notfall prasseln auf Ihre Angehörigen unzählige Fragen ein. Behörden, Versicherungen, Polizei – alle wollen Unterlagen sehen. Helfen Sie Ihrem Partner, Ihren Kindern, Ihrer Familie! Sorgen Sie auch zu Hause für den Notfall vor – und nicht nur in Ihrem Portemonnaie. Und zwar mit einem simplen System.

In dem Buch „Wenn Tränen trocknen“ beschreibt der Autor, wie Sie jederzeit den Überblick über alle Unterlagen haben. Und wie sich Ihre Angehörigen innerhalb von Sekunden zurecht finden. Der Ratgeber ist praxisnah geschrieben, mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen und zahlreichen Vorlagen.

Eine kostenlose Leseprobe finden Sie unter:

[www.wenn-traenen-trocknen.de/shop/](http://www.wenn-traenen-trocknen.de/shop/)

Ausschneiden und an der Linie zur Mitte hin falten und dann nochmal zur Mitte falten – fertig!

### Im Notfall bitte verständigen! In case of emergency please contact

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Mobiltelefon \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Ich habe eine...

- Vorsorgevollmacht
- Betreuungsverfügung
- Patientenverfügung

Besonderes

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hinweis: Aufbewahrung beim Personalausweis!

Mit freundlicher Empfehlung  
Ihr „Wenn Tränen trocknen“-Team



Buch und Informationen  
zur Notfallplanung unter:

[www.wenn-traenen-trocknen.de](http://www.wenn-traenen-trocknen.de)

### Notfallausweis Emergency Certification

von

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Ausschneiden und an der Linie zur Mitte hin falten und dann nochmal zur Mitte falten – fertig!

Im Notfall bitte verständigen In case of emergency please contact في حالة الطوارئ الرجاء الإتصال بـ	Ich habe... I have... أنا أعاني من ...	Notfallausweis Emergency ID هوية طوارئ
Name / الكنية	Diabetes/ سكر الدم	Name / الكنية
Vorname / الإسم	Blutdruck / ضغط الدم	Vorname / الإسم
Mobiltelefon/ رقم الموبايل	Herzkrankheit / أمراض القلب	Straße / العنوان
Straße/ العنوان	Allergien / حساسية تجاه بعض المواد	PLZ / Ort / اسم المنطقة
PLZ/ Ort / اسم المنطقة ورمزها		Geburtsdatum / تاريخ الميلاد
E- Mail / الإيميل		

## هوية الطوارئ هي شيء مهم :

فقد مايكل وعيه على نقالة سيارة الإسعاف بعدما تعرض لحادث ما. وحاول الطبيب المسعف أن يجعل وضعه مستقراً. وكان لدى الطبيب عدة أسئلة مستعجلة، ولكن مايكل لم يجيب على أيّ منها.

ما اسمه ؟

أين يسكن ؟

من الذي ينبغي أن نخبره من أقارب المصاب عن الحادث ؟

ألديه مرض أو حساسية تجاه مادة ما ؟

هل يتناول أدوية بشكل دوري ؟ وإذا كان الجواب نعم فما هي ؟

جميع هذه المعلومات تكون مدونة على الهوية الإسعافية في حال وقوع طارئ ما ، يمكن تكتابة هذه المعلومات يدوياً خلال 3 دقائق فقط . أو أن يتم طباعتها عن طريق الكمبيوتر ، ثم قم بعمل نسختين واحتفظ بها بمحفظتك الشخصية. وبذلك تكون قد حصلت على هوية طوارئ .

## قدم يد المساعدة في إيصال هذه البطاقة :

على سبيل المثال :

- قم بطباعة وتوزيع هذه البطاقة.

- قم بإرسال هذه الصورة عبر الإيميل.

- التوصية بهذه الصفحة .

- أرسل رابط هذه الصفحة. وهي خدمة مجانية على الموقع [www.wenn-tränen-trocknen.de](http://www.wenn-tränen-trocknen.de)

## ملاحظة أخرى :

لنكن صريحين. إنّ هوية الطوارئ هي مجرد حجر بناء صغير، ففي حالة وقوع حادث فإن هناك الكثير من الأسئلة لأقاربك وشركات التأمين والشرطة . جميعنا نريد أن نرى الوثائق الخاصة بك ..

ساعد بذلك شريكك وأطفالك وعائلتك وحتى منزلك . وذلك بأخذ الإحتياطات اللازمة وليس فقط ما تحفظه في محفظتك الشخصية ، على الرغم من أنه نظام بسيط في كتاب عنوانه "عندما تجف الدموع" يصف المؤلف كيف أنّه دائماً لديك لمحة عامة عن جميع الوثائق. وكيف تستطيع إيجاد أسماء الأقارب في غضون ثوانٍ.

وقد كتب في دليل التعليمات عدد من العمليات وبشكل مفصل .

لمعلومات أكثر يمكن زيارة الموقع المجاني: [www.wenn-traenen-trocknen.de/shop/](http://www.wenn-traenen-trocknen.de/shop/)

ترجمة: نشوان الخلف



## „Über den Tellerrand hinaus - Küche und mehr“

eine kulinarisch kulturelle Reise durch Kostproben ferner Länder

Dienstag, 26.09. 2017

17.00 bis 21.00 Uhr

ÜAZ - Müritz-Akademie

ÜAZ Waren e. V.

Warendorfer Straße 18

17192 Waren

Was erwartet Sie?

- Präsentationen zum Thema „Leben anderswo“:
  - Syrien mit Nachwan Al Khalaf und
  - Uganda mit Herrn Wolf-Dieter Milhan
- Kleines Theaterstück zum Thema Flucht
- Interkulturelle Musik- und Tanzdarbietungen
- Kinderspaß
- kulinarisches Büfett aus verschiedenen Kulturen



## أكثر من مجرد طبخ

رحلة ثقافية للأراضي البعيدة من خلال الطهي

يوم الثلاثاء 26.09.2017

من الساعة 17:00 حتى الساعة 21:00

وذلك في أكاديمية - Müritz

ÜAZ Waren e.v.

Warendorfer Straße 18 – 17192 Waren

## مالذي ينتظركم هناك ؟

- عرض تقديمي عن " الحياة في بلد آخر "
- عن سوريا مع نشوان الخلف
- عن أوغندا مع السيد ميلهان فولف
- عرض مسرحي لفرقة سورية حول موضوع اللجوء
- عروض موسيقية منوعة ورقص
- المرح للأطفال
- طبخ منوع من دول مختلفة

Demokratie **leben!**



Demokratie **leben!**



## Impressum

Voice of UNS - Die Zeitung für Integration

Namentlich gekennzeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers wieder, der auch verantwortlich ist. Die Vervielfältigungs- und Nutzungsrechte der hier veröffentlichten Fotos, Bilder, Grafiken und Texte liegen – soweit nicht anders vermerkt – beim ÜAZ.

### Herausgeber:

ÜAZ – Überregionales  
Ausbildungszentrum Waren e. V.  
Warendorfer Straße 18  
17192 Waren (Müritz)

### Verantwortlicher Redakteur (V. i. S. d. P.):

Wolf-Dieter Milhan  
Lloydstraße 4  
17192 Waren (Müritz)  
wolf-dieter.milhan@t-online.de  
+49 (0) 3991 668184  
+49 (0) 1726467902

### Erscheinungsweise:

monatlich, kostenlose Verteilung an Flüchtlinge  
und Migranten in den entsprechenden  
Einrichtungen.

**Auflage:** 200 Exemplare

**Satz und Druck:** ÜAZ-Druck-  
und Medienzentrum

### Gefördert durch:



ÜBERREGIONALES  
AUSBILDUNGSZENTRUM  
WAREN e.V.



**Bundesagentur für Arbeit**  
Agentur für Arbeit  
Neubrandenburg



Ausgabe auch auf den Internetseiten ÜAZ, Stadt Waren, Müritz Hilft, Ridato.de