

Hallo, alle miteinander!

Am Mittwoch hat ja die **Fastenzeit** begonnen, und manche von Euch haben sich dafür vielleicht etwas vorgenommen? So etwas wie keine Süßigkeiten zu essen, oder kein Fleisch? Oder, wie ich es jetzt von Jugendlichen gehört habe: so wenig wie möglich Müll produzieren, oder „kein Plastik“. Aber vielleicht geht es Euch auch wie mir, und ihr denkt: „wir verzichten gerade schon auf so vieles, jetzt will ich nicht auch noch fasten“?

Trotzdem ist diese Zeit, diese 7 Wochen bis Ostern, eine besondere Zeit. In der Kirche hören oder lesen wir in dieser Zeit die Geschichte, wie Jesus leidet und stirbt. Bestimmt findet ihr diese Geschichten auch in eurer Kinderbibel zu Hause. Das sind ja sehr ernste und traurige Geschichten, auch wenn wir wissen, dass wir an Ostern die Auferstehung feiern. Diese 7 Wochen heißen deshalb auch „Passionszeit“- Passion bedeutet: Leiden.

Deshalb durfte man zum Beispiel früher in der Passionszeit nicht heiraten, denn das wäre ja ein fröhliches Fest gewesen.

Schon seit langem sind die Zeiten vor den großen Festen Fastenzeiten gewesen, in denen man bewusst auf etwas verzichtet, um sich vorzubereiten.

Lange Zeit fasteten die Menschen, um sozusagen Gott einen Gefallen zu tun. Und es gab ganz strenge Vorschriften, was man während der Fastenzeit essen durfte und was nicht. Heute glauben wir, dass Gottes Liebe zu uns nicht davon abhängt, was wir tun, was wir essen oder nicht essen.

Aber es kann uns einfach gut tun, mal auf etwas zu verzichten- wer 7 Wochen nicht nascht, dem schmeckt das Schoko- Osterei am Ostermorgen bestimmt besonders gut, und wer darauf achtet, weniger Müll zu hinterlassen, dem wird bewusst, wie viel wir eigentlich jeden Tag wegwerfen. Man kann den Fastenvorsatz ja auch positiv formulieren: Wer sich z.B. vornimmt, 7 Wochen lang jeden Abend drei Dinge aufzuschreiben, für die er /sie an diesem Tag dankbar ist, hat am Ende der Zeit eine ganz schön lange Liste! Und manches machen wir nach den 7 Wochen dann weiter, weil wir gemerkt haben, dass es uns (oder anderen?) gut tut.

Also, vielleicht versucht ihr es mal mit dem Fasten? Ihr könnt mir gerne schreiben, was ihr dabei entdeckt! Ich habe gestern zum Beispiel entdeckt, dass Brezeln früher eine „Fastenspeise“ waren. Die Mönche und Nonnen in den Klöstern backten sie und verschenkten sie an Kinder. Die überkreuzten „Arme“ der Brezeln sollten übrigens an die zum Gebet vor der Brust gekreuzten Arme der Mönche und Nonnen erinnern- und daran, selber das Beten nicht zu vergessen. Vielleicht habt ihr ja Lust, selber mal Brezeln zu backen? Auf der letzten Seite findet ihr ein Rezept dafür.

Wie haben euch denn die kalten Wintertage gefallen? Ich mag den Schnee ja nicht so gerne, aber es sah schon sehr schön aus! Jetzt freue ich mich, dass es draußen wärmer wird, und dass schon Schneeglöckchen blühen. Bis es soweit ist, dass draußen alles blüht, macht es aber auch Spaß, bunte Blumen selber zu basteln.

Dazu habe ich hier zwei Anleitungen für Euch:

Die bunten Hyazinthen aus Papier habe ich schon ausprobiert, es ist ein bisschen „friemelig“, weil man die Papierstreifen wirklich einzeln aufrollen muss. Aber wenn man mal die ersten 2 oder 3 gemacht hat, hat man den Dreh raus und es geht ganz locker. Und ich finde die echt hübsch!

7 WOCHEN
OHNE

Die Fastenaktion
der evangelischen Kirche



Es gibt mehrere Anleitungen dafür, diese hier fand ich gut erklärt, und es gibt sogar eine Vorlage, die man sich auf buntes Papier ausdrucken kann.

<https://wir-testen-und-berichten.de/hyazinthen-basteln-papier-blumen/>



Für alle, die gern malen, gibt es dann diese Variante: Hand auf ein festes Papier legen, einmal drumherum malen, und dann die Hand ganz bunt ausmalen. Ausschneiden und einen grünen Strohalm als Stiel ankleben, wer mag, klebt noch ein paar grüne Blätter dran. Aber es sieht auch schön aus, wenn man die bunten Blumen in den Topf zu einer Grünpflanze stellt.

Ich werde mal ein paar Ableger ziehen, wer ein grünes Pflänzchen möchte, kann sich gerne bei mir melden!

Ihr seid auch weiter jeden Montag (auf jeden Fall bis zu den Osterferien) zu unserem **„Zoom-Kidstreff“** eingeladen. (Donnerstags konnten leider nicht so viele, deshalb bin ich beim Montag geblieben)

Die Grundschulkinder treffen sich von 16.30 bis ca. 17.30 Uhr zum spielen, Geschichten hören, singen, basteln- vielleicht habt ihr auch noch Ideen? Auf jeden Fall könnt ihr euch dafür immer ein paar Blatt Papier, Schere und Stifte bereit legen.

Die Älteren ab der 5. Klasse treffen sich dann von 17.45 bis ca. 19.15 Uhr, bisher haben wir über Zoom (Werwolf), am Computer (Stadt – Land- Fluss oder skribbl.io) und am Handy (among us) gespielt. Wir freuen uns, wenn noch Mitspielerinnen und Mitspieler dazu kommen! Der Link und die Zugangsdaten sind für beide Gruppen gleich:

Zoom-Meeting beitreten

<https://us02web.zoom.us/j/88244090195?pwd=K0tqaUZab1IrdjcyZTlidFNGZFBoQT09>

Meeting-ID: 882 4409 0195

Kenncode: 162881

Auf dem Padlet findet ihr auch wieder neue Geschichten und Ideen, schaut ruhig immer mal wieder rein!

Vielleicht habt ihr ja selber noch ganz viele Ideen zum Spielen,, Basteln, Vorlesen, oder coole Links zu spannenden Webseiten, , die ihr mit anderen teilen wollt, dann schickt mir das gerne zu, ich stelle das gerne mit ein.

https://padlet.com/andrea_kaemper/kigoundmehr

Seid für heute ganz herzlich begrüßt

von Andrea

Und hier das Brezelrezept:

Zutaten



500 g helles Mehl – am besten gelingen sie mit sehr feinem Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
350 ml lauwarme Milch

Um die Brezeln vor dem Backen mit Lauge zu überziehen, brauchst du außerdem noch:
2 EL Natron
1,5 l Wasser

Zubereitung der Brezeln: :

1. Mehl, Hefe, Milch, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort für zirka 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen ungefähr verdoppelt hat.

2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in sechs bis acht gleich große Stücke zerteilen. Für Mini-Brezeln die Stückzahl entsprechend erhöhen.

3. Wasser und Natron in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und für zirka 10 Minuten köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit jedes Teigstück zu einer langen, dünnen Wurst ausrollen und zu einer Brezel zusammenlegen. Die Enden leicht festdrücken.

6. Je nach Topfgröße immer zwei bis vier Brezel-Rohlinge auf einmal für 30 Sekunden ins sprudelnde Wasser geben. Sie sollten dabei vollständig untertauchen.

7. Die Brezeln aus dem Wasser holen, auf einem Küchentuch etwas abtropfen lassen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und nach Wunsch mit grobem Salz bestreuen.



8. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Wenn die Brezeln die typisch rötlich-braune Färbung annehmen, sind sie fertig. Egal ob große oder kleine Brezeln, die Backzeit bleibt in etwa gleich.

