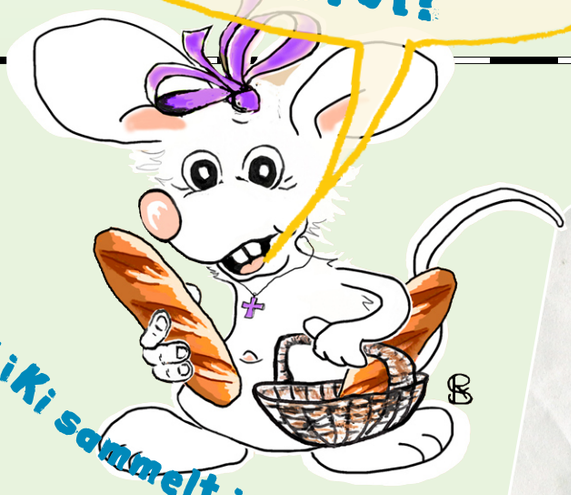
KiKi 3/2020

KiKi

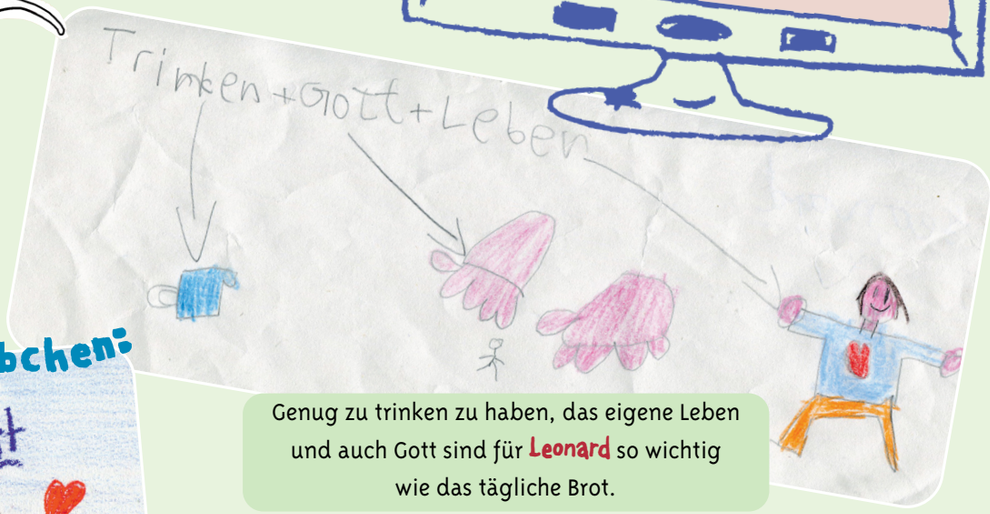
Der Kinder-Kirchenbote

KiKi fragt euch:
Was ist für euch so wichtig wie Brot?



KiKi beobachtet:
In der Corona-Zeit haben wir gemerkt, was wirklich wichtig ist im Leben.

KiKi sammelt in ihrem Körbchen:



Genug zu trinken zu haben, das eigene Leben und auch Gott sind für **Leonard** so wichtig wie das tägliche Brot.

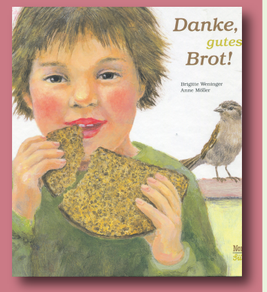
Ich finde bei Corona Liebe und Gott wichtig. Die Herzen stehen für Liebe und die Hände für Gott. Das Männlein steht für den Menschen, der von Gott beschützt wird. **Emma**

Angst und Corona

Covid 19 hat Auswirkungen auf uns alle: Wir müssen Masken tragen, Abstand halten, können nicht mehr einfach so ins Schwimmbad gehen, und das Sommerfest in Schule oder Kindertagesstätte ist ausgefallen. Corona schränkt uns ein. Und wie reagieren Kinder darauf? Die Kinder der protestantischen Kindertagesstätte „Die Wiesenhüpfer" in Maxdorf haben Bilder zu ihren Sorgen und Fragen gemalt. Anke Höhn, Kindertagesstätten-Fachberaterin für Religionspädagogik bei der Diakonie Pfalz, hat sich dem Thema „Angst und Corona" angenommen. Text und noch mehr Kinderbilder finden sich auf www.unsere-kiki.de.

Seit 2006 dürfen in der pfälzischen Landeskirche getaufte Kinder an Abendmahlsfeiern teilnehmen. Warum ist das so, und was feiern wir da eigentlich? Antworten darauf und wie wir Kinder auf das Abendmahl vorbereiten können, finden sich auf www.unsere-kiki.de.

Ein Bilderbuch, das zeigt und erzählt, wie gutes Brot entsteht, wer daran beteiligt ist und wie dankbar wir für unser Brot sein können, findet man hier näher besprochen: www.unsere-kiki.de.



Der westfälische Verlag für Kindergottesdienst hat ein kleines Büchlein zum Abendmahl herausgegeben. Hier erfährt man alles rund ums Abendmahl, woher es kommt, warum wir es feiern und was die Bibel dazu sagt. Mehr dazu auf: www.unsere-kiki.de

Eine erstaunliche Geschichte in der Bibel führt ins Thema Brot ein. Diese drei Männer spielen jeweils eine Rolle. Ihren Sprechtext findet ihr auf www.unsere-kiki.de.

Auf dem Foto feiern Kinder mit Brot den jüdischen Schabatt, den siebten Tag der Woche. Brot spielt in verschiedenen Religionen eine Rolle. Mehr dazu unter www.unsere-kiki.de.

Suchbildausschnitte von Seiten 1 und 2:

Salz der Erde

In einem Lied, das viele Kinder kennen, singen die Kleinen in den Gemeinden: „Wir sind das Salz in der Suppe der Gemeinde." Wieso können Kinder das Salz in der Suppe der Gemeinde sein? Es wird sich sicher nicht um die Suppe im Gemeindehaus beim Gemeindefest oder beim Erntedankfest handeln. Anregungen zum Nachdenken über das Jesus-Wort „Ihr seid das Salz der Erde" findet man unter www.unsere-kiki.de.

Kennt ihr schon das Märchen von der Königstochter? Da wird ganz viel von Salz erzählt. Man findet es unter www.unsere-kiki-de.

KIKI FRAGT:
Wie magst du Salz am liebsten? (Meerwasser, Salzstangen, ...)

Es gibt auf der Welt eine Menge Orte, an denen ihr Salz sehen und schmecken könnt. Einer der salzigsten Seen der Welt ist das Tote Meer an der Grenze von Israel. Sogar Zeitunglesen ist darin möglich. Salzseen gibt es auch in Australien, Bolivien oder auf der Insel Sal vor der Küste Afrikas, die das Gewürz sogar im Namen trägt.

Foto: cameraobscura/pixelio

Post-it „So geht's"

WENN IHR KIKI ANTWORTEN WOLLT, DANN

- schickt eine kurze Mail an: sogehts@unsere-kiki.de
- oder ruft an: 06232/132327
- schickt einen Text und vielleicht auch ein Bild
- Adresse: Evangelischer Kirchenbote Beethovenstraße 4, 67346 Speyer
- Einsendeschluss: 8. November 2020
- Redaktionskreis: Urd Rust (Pfarramt für Kindergottesdienst), Anke Höhn (Diakonisches Werk Pfalz) und Florian Riesterer (KIRCHENBOTE)

Oblaten selbst gemacht

Quelle: „Das ist Abendmahl – Kirche mit Kindern", Westfälischer Verband für Kindergottesdienst

REZEPT:

Focaccia-Brot

ZUTATEN:

mehrere Zweige Rosmarin
1 Würfel frische Hefe
500 g Mehl
Meersalz
½ TL Zucker
7–8 EL Olivenöl
Cocktailtomaten
Backpapier

ZUBEREITUNG:

Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen und in eine Rührschüssel zu Mehl, Zucker, 1/2 Teelöffel Salz und zwei Esslöffel Olivenöl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht oder klebrig sein, esslöffelweise Mehl unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort circa 30 Minuten gehen lassen. Nun den Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Teig erneut durchkneten (wer möchte, kann auch Rosmarin in den Teig kneten) und auf einer bemehlten Arbeitsplatte als einen großen oder mehrere kleine Fladen ausrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Kochlöffelstiel oder mit dem Finger Löcher hineindrücken. Erneut circa zehn Minuten gehen lassen. Danach das Brot mit drei bis vier Esslöffeln Öl beträufeln, mit Salz und übrigem Rosmarin bestreuen und die Cocktailtomaten ganz oder halbiert darauf verteilen. Im Backofen bei 175 Grad Umluft zehn bis 15 Minuten braun backen. Herausnehmen, nochmals mit circa zwei Esslöffeln Öl beträufeln, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.