KiKi 3/2017

KiKi Der Kinder-Kirchenbote

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

Die evangelischen Kinder der 2. Klasse in der Röhmschule in Kaiserslautern haben gemalt, was für sie so wichtig wie das tägliche Brot ist. Weitere Bilder findet man unter www.unsere-kiki.de

KiKi beobachtet:
Brot ist wohl ganz wichtig für das Leben. Es macht satt und stark. Brot des Lebens ist aber noch mehr als einfach nur Brot zum Essen.

KiKi sammelte in ihrem Körbchen:

Weitere Bilder auf www.unsere-kiki.de

Fynn hat in der Regenbogenzeit Rockenhausen sein Brot selbst gebacken und belegt.

Ganz schön viel ist Jasmin im Leben wichtig.

Was für Johannes im Leben besonders wichtig ist, hat er schön groß gemalt.

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein"...

... ist ein Wort, das auf den Sinn des Lebens weist. Brot ist ein starkes Symbol, weil es mit dem Geruchs- und dem Geschmackssinn arbeitet. Deshalb wirkt auch die Teilnahme am Abendmahl so tief bei Kindern. Sie spüren den besonderen Moment und wollen ihn in Andacht erleben. Getaufte Kinder sind bei uns seit 2006 zur Abendmahlsfeier der Gemeinde zugelassen. Aufgabe der Erwachsenen ist es, sie dabei zu begleiten. Wie können wir Kinder auf das Abendmahl vorbereiten? Tipps dazu kann man im Internet unter **www.unsere-kiki.de** nachlesen.

Foto: Rainer Sturm/pixelio

BROT

– Symbol für Stärkung und Fülle des Lebens

Der Hunger von so vielen Menschen macht uns Brot so heilig. Wir können Gott dafür danken, dass wir genug zum Leben haben. Deshalb beten wir vor oder nach dem Essen. Spaß macht das mit dem Gebete-Toaster. Einige Brotgebete gibt es unter www.unsere-kiki.de

„Brot" ist das Symbolwort für Nahrung. Wir beten: Unser täglich Brot gib uns heute. Das „täglich Brot" für viele Menschen auf der Welt ist Reis. Und zu viele Menschen haben kein „täglich Brot". „Brot für die Welt" arbeitet dafür, dass Menschen satt werden und gut arbeiten und leben können. Denn der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Eine Arbeitshilfe zum Thema „Brot" findet man unter www.brot-fuer-die-welt.de

Reformationsbrötchen – Backen für Gerechtigkeit! Das Rezept gibt es unter www.unsere-kiki.de

Eine Idee, wie man mit Groß und Klein in der Gemeinde das Abendmahl entdecken kann, findet man unter www.unsere-kiki.de

Abendmahl hat viel mit Taufe zu tun. Die Taufe steht am Anfang des Taufwegs, Einen Tauferinnerungs-Baustein zum Motiv „Brot" findet man unter www.unsere-kiki.de

In der nächsten KiKi geht es um den Weg. Unterwegs sein ist ein Lebensgefühl. Der Weg ist ein Symbol für das Leben. Täglich gehen wir Schritte auf unserem Lebensweg. Ein alter Mensch hat einen langen Weg hinter sich, und der Lebensweg eines Babys ist noch ungewiss. Manchmal ist man auf dem Holzweg und muss schleunigst umkehren. Jesus sagt: Ich bin der wahre Weg und wer mir nachfolgt, wird zum Leben bei Gott gelangen. In der Bibel gibt es viele Weg-Geschichten. Im Advent können wir zum Beispiel gemeinsam den Weg nach Bethlehem gehen.

Wenn wir in der Gemeinde Tauferinnerung feiern, dann sind wir gemeinsam auf dem Weg, erzählen von unserer Taufe und erinnern uns daran, was es für uns bedeutet: Gott hat mich lieb und ist immer für mich da.

So viele Leute begleiten den Täufling auf seinem Weg zur und nach der Taufe. (Bild: Sophie Kraut)

Taufe – Wachsen in einer starken Gemeinschaft, die auf dem Weg ist.

Jesus sagt: Ich bin der Weg …

KIKI FRAGT:

Welchen Weg geht ihr besonders gerne? Wer begleitet mich auf meinem Weg?

Maria und Josef auf dem Weg.

Ideen zur Taufbegleitung findet man unter www.unsere-kiki.de, viele weitere Ideen in der Arbeitshilfe „Taufe – Wachsen in einer starken Gemeinschaft" beim Kindergottesdienst-Pfarramt in Kaiserslautern.

Suchbildausschnitte von Seiten 1 und 2:

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: 4. Dezember 2017
- Redaktionskreis: Urd Rust (Pfarramt für Kindergottesdienst) und Florian Riesterer (KIRCHENBOTE)

Kreativ-Idee:

Oblaten backen auf dem Teelicht-Backofen

1. Drahtbiegung

2. Drahtbiegung

3. Drahtbiegung

4. Drahtbiegung

Material:

3 EL Mehl, etwas Wasser, 1 Telöffel, etwas Mehl, als „Ausstecher" zum Beispiel Filmdöschen, Eierbecher, Schnapsglas, ein Stück Alufolie, selbst gebauter Teelicht-Backofen aus Teelicht und Draht (siehe Zeichnung).

- 3 EL Mehl mit etwas Wasser vermischen, sodass ein dicker Teig entsteht
- einen halben Teelöffel Teig auf einer bemehlten Fläche mit der Gabel dünn drücken oder ausrollen, mit einem Ausstecher rund ausstechen
- ein Stück Alufolie (Teig auf die glänzende Seite) auf das Drahtgestell legen und gegebenenfalls mit Mehl bestäuben
- Teelicht anzünden, rundes Teigstückchen auflegen und von jeder Seite etwa drei Minuten backen (die Folie über der Flamme etwas bewegen, damit nichts anbrennt)

REZEPT:

LECKERE BROTFLADEN

EINKAUFSLISTE

- 2 Tassen Weizen- oder Dinkelvollkornschrot
- 1 Tasse Wasser
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz

Schalte den Backofen auf 250 Grad ein. Verrühre Weizen- oder Dinkelschrot, Wasser, Öl und Salz miteinander und knete alles gut durch, bis der Teig ganz glatt ist. Forme sechs bis acht tennisballgroße Klöße, lege sie auf ein eingeöltes Backblech und drücke sie flach. Backe die Fladen im Backofen 10 bis 15 Minuten auf der oberen Schiene, bis sie schön braun geworden sind.

Tipp: Probier mal warmes Fladenbrot mit frischem Gemüse und Quarkcreme – superlecker!