



Lieber Lukas!

So, jetzt ist der Januar schon vorbei, wir haben den halben Februar rum und in den Nachrichten hört man, es geht leider weiter mit dem Lockdown, wir be-

halten den Kopf aber oben und machen weiter mit Post 😊.



Apropos Kopf oben, jetzt heißt es Fastnacht oder Fasching oder Karneval. Wie sagt Ihr zuhause dazu? Was Habt Ihr für eine Idee zu Euerem Kostüm gehabt? Fasching macht uns in der Regel großen Spaß. Wir ziehen uns anders an, tanzen, singen und essen auch besondere Sachen, bei wem backt denn die Oma noch „Fasnacht Kischelscher“?

Ja, das Essen und Trinken spielt in dieser Zeit eine besondere Rolle. Wisst ihr auch, warum und wo das herkommt? Ihr habt es bestimmt schon geahnt, wenn ich so frage: Es kommt aus dem Christentum. "Fast-Nacht" (die Nacht bzw. letzten Nächte vor der Fastenzeit), sowie "Karne-Val" (von lateinisch Carnem levare - Fleischwegnehmen) erinnert an den engen Zusammenhang mit der vierzigägigen (!?) Fastenzeit, die mit dem Aschermittwoch beginnt.

Die ersten Nachrichten über Fastnachtsfeiern stammen aus dem 12. oder 13. Jahrhundert. Die Menschen feierten zuerst tagelang ohne Maß und Ziel, bis zum Aschermittwoch. Nach dem Aschermittwoch verzichteten die Menschen auf Fleisch, Fett und Milchprodukte. Vierzig Tage lang verzichtete man auf das „gute“ Essen. Davor, im Fasching, ließ man es so richtig krachen, spielte seinen Mitmenschen derbe Scherze, tanzte, sang, aß und trank, so viel, wie es eben ging, „ohne Maß und Ziel“, wie man heute noch manchmal sagt.

Das Wort, für das viele Essen, das man heute noch selten hört, ist „Völlerei“.

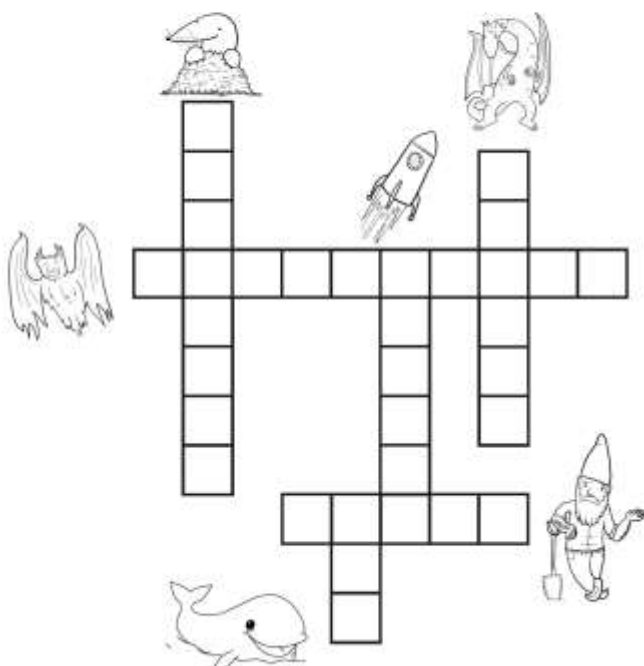
Mit Aschermittwoch beginnt die Passionszeit. Christen erinnern sich in den rund sieben Wochen vor Ostern an die 40-tägige Leidensgeschichte Jesu: die Verurteilung, den Verrat und die Kreuzigung. Die Passionszeit wird auch Fastenzeit genannt, da viele Christen fasten oder sich Zeit nehmen für Besinnung und Gebet. Unterstützung bietet dabei die Fastenaktion der evangelischen Kirche unter dem Motto „7 Wochen ohne“.

Wir wünschen Euch ganz viel Spaß mit den kommenden Seiten und weiterhin eine gute Zeit, ohne Corona, mit genügend Abstand und guten Ideen, für die Zeit ohne persönliche Treffen mit Freunden. Wir freuen uns schon sehr darauf, Euch so bald wie möglich wieder in der Jungschar zu treffen.

Euer Willi, die Helfer und das Team aus dem Jugendreferat

Kinderkreuzworträtsel

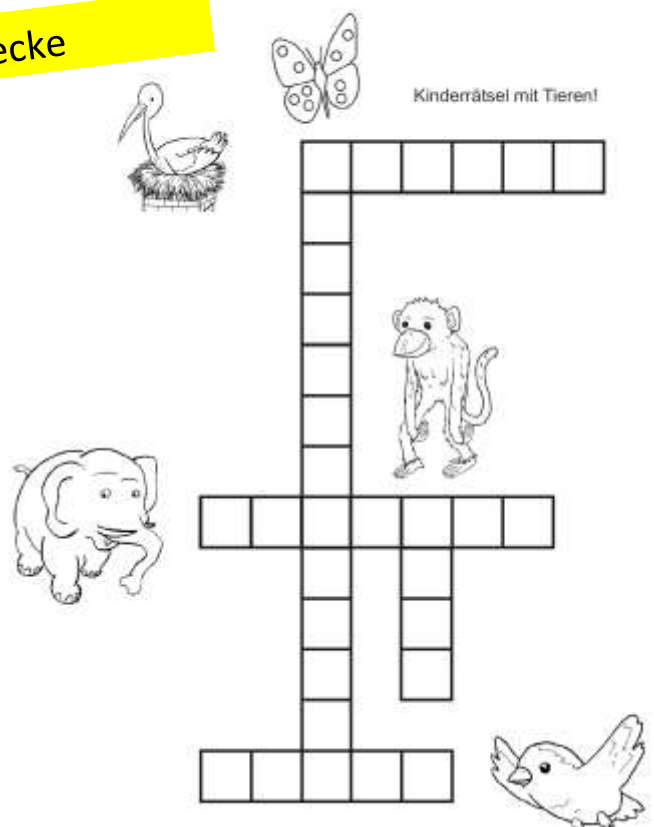
Trage die fehlenden Wörter in das Rätselgitter ein!



Lukas's Rätselecke

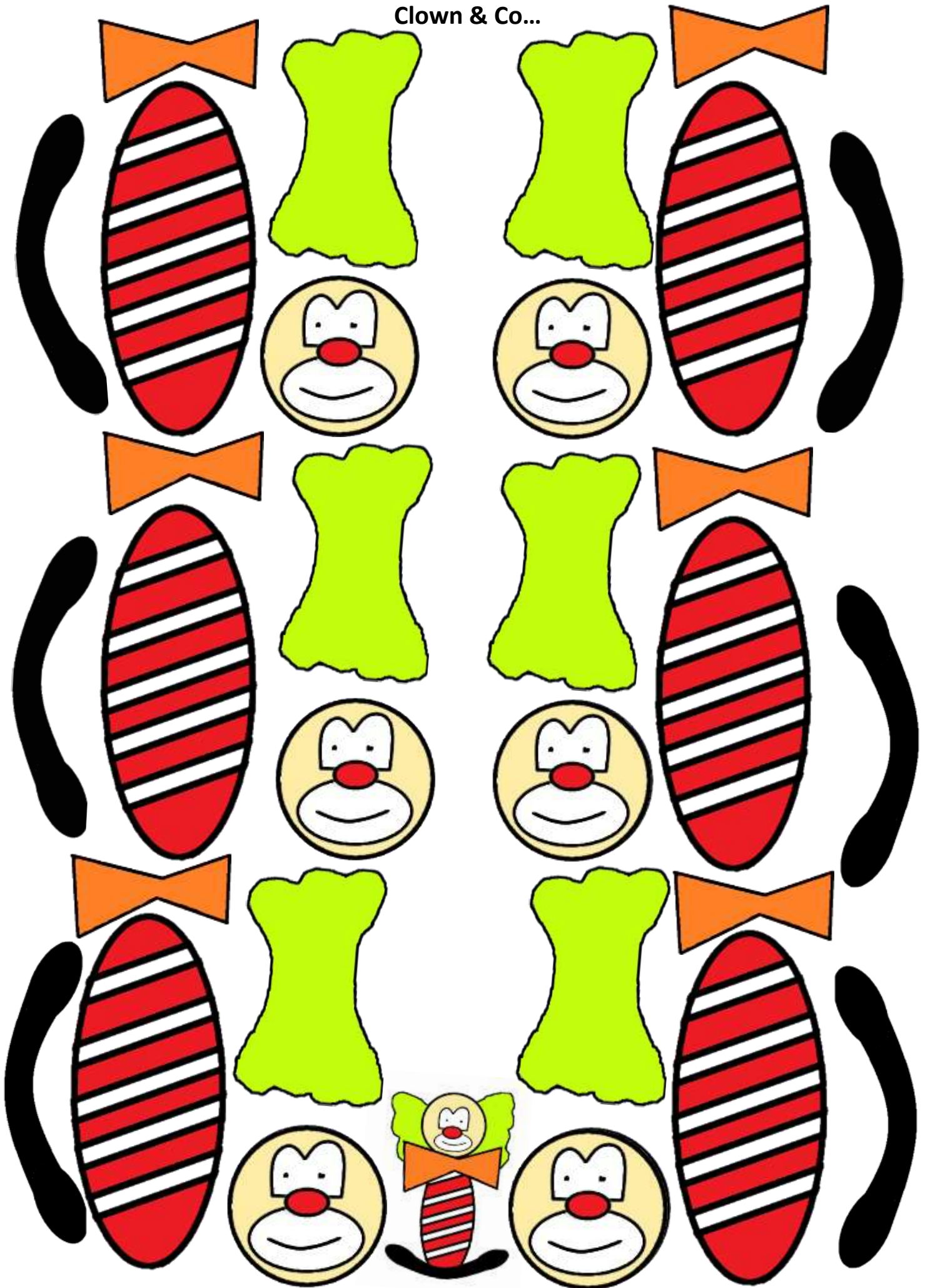
Kinderkreuzworträtsel

Trage die fehlenden Tiernamen in das Rätselgitter ein!



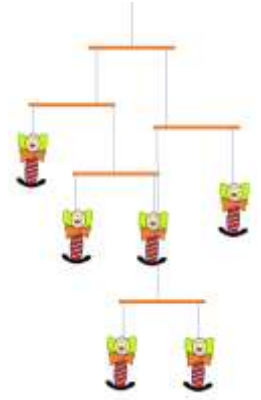
Kinderrätsel mit Tieren!

Clown & Co...



Für die rot/weißen Clowns benötigt Ihr eine ruhige Hand, eine Schere und Kleber.

Ihr könnt je zwei gegeneinander kleben, dann werden sie etwas stabiler oder auch einzeln, dann wird das Mobile etwas voller. Wenn Ihr die Clowns zu sechst ans Mobile bringen möchtet, könnt Ihr Euch aus eigenem Papier, in der gleichen Größe, selbst Rückseiten schneiden und aufkleben. Für einen Clown schneidet zuerst den rot/weißen Körper aus, dann die schwarzen Schuhe und klebt sie unten an den Körper. Dann den Kopf und klebt ihn oben an den Körper. Als nächstes die grünen Haare, die klebt ihr hinter das Gesicht. Die orangene Fliege kommt unter Gesicht auf den Körper. Unten in der Mitte des Vorlagenblattes ist ein Clown zusammengesetzt abgebildet. Wenn Ihr sie als Mobile aufhängen möchtet, benötigt ihr noch fünf kleine Stäbchen oder Strohalme und Faden.



Für den PomPom Clown benötigt Ihr:

Alte Zeitung, Schere Kleber und die bunte Vorlage auf Seite 6

1. Die Zeitung rollen
2. Die Rolle mit Klebestreifen fixieren
3. Die Rolle auf einer Seite mit der Schere einschneiden
4. Die bunten Teile aus der Vorlage ausschneiden
5. Teile wunschgemäß ankleben
6. fertig 😊



Fertig sind Eure Clowns. Wir wünschen Euch ganz viel Spaß beim Nachbasteln und würden uns sehr über Fotos Eurer Arbeiten freuen. Gerne per Mail an wilfried.ulrich@jugendreferat und auch per WhatsApp.....

Viele Grüße Euer Team vom Jugendreferat.

Hier noch ein Tipp, für Euren Bauch, Ihr wisst, Essen hält Leib & Seele zusammen, Ihr benötigt aber auch hier die Hilfe eines Erwachsenen

Eigentlich hätte ich ja gerne „Fasnacht Kischelscher“ vorgeschlagen - aber die Sache mit dem heißen Fett ...

Ich denke, die Cake-Pops sind auch toll.



Cake-Pops mit Nutella-Frosting



Zutaten je nach Größe, für 30 - 40 Cake Pops.

Zutaten			
Für den Teig		Frosting (Glasur heißt das, hab ich gegoogelt 😊)	
Butter	125 gr	Butter	125gr
Zucker	75 gr	Frischkäse/Quark	125 gr
Vanillezucker	1 Pck	Nutella	100gr
Milch	125 ml	Kuvertüre; zum Überziehen nach Wahl Zuckerstreusel oder ähnliche Deko, was zuhause ist	
Mehl	250gr		
Backpulver	½ Pck		
Eier	2		

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 2 Stunden * Ruhezeit ca. 1 Stunde * Koch-/Backzeit ca. 50 Minuten *

Für den Rührkuchen alle Zutaten bereitstellen und auf Raumtemperatur kommen lassen. sie lassen sich am besten bei Raumtemperatur verarbeiten.

Die Butter schaumig rühren, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, die Eier dazugeben. Die Masse schaumig und cremig schlagen. Dann Backpulver und Mehl mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Backform geben und bei 180 Grad ca. 40 - 50 Minuten backen (die Mama oder den Papa ggf. die Stäbchenprobe machen lassen!). Anschließend auskühlen lassen.

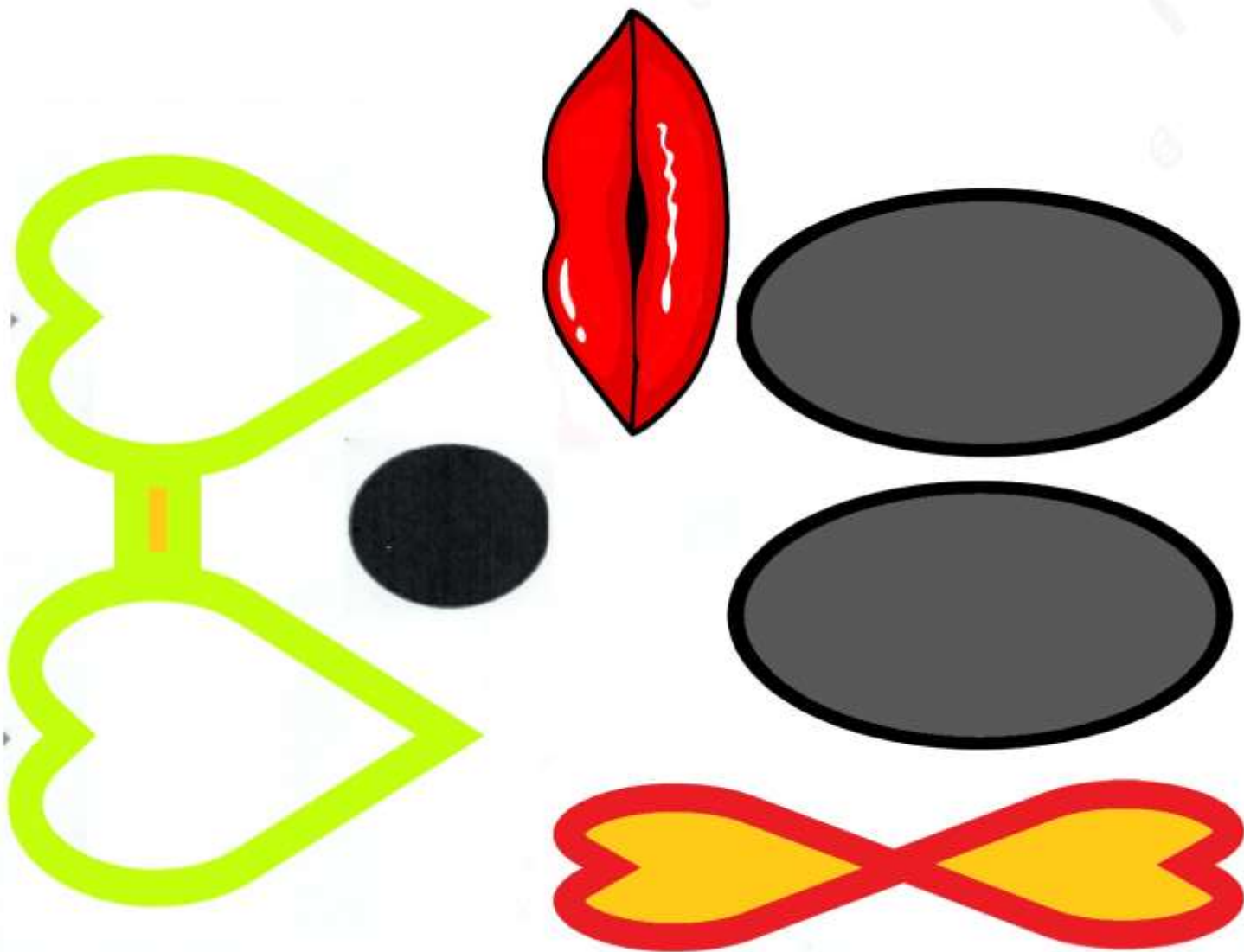
Für das Frosting alle drei Zutaten gut miteinander vermischen, sodass eine cremige Masse entsteht.

Den Kuchen in kleine Krümel zerbröseln und das Frosting dazugeben. Vorsicht! Je nachdem wie saftig dein Kuchen ist oder wie groß/klein benötigst du nicht das komplette Frosting. Immer erst teilweise untermischen. Wenn die Mischung aus Kuchenbröseln und Frosting sich gut zu Kugeln formen lässt, Bällchen daraus formen. Jede Kugel sollte in etwa 30 g wiegen, dann hat sie die optimale Größe! 1 Stunde in den Kühlschrank damit!

Kuvertüre schmelzen. Den Lolli Stiel in die Kuvertüre tauchen und in die Kugel stecken. Das

Gleiche mit allen Kugeln wiederholen. Wenn die Kuvertüre angezogen ist, die ganze Kugel in die Schokolade tauchen und durch leichtes Schütteln und Drehen überschüssige Schokolade entfernen. Nun kann nach Herzenslust dekoriert werden! Zum Trocknen am besten in ein Glas stellen oder in eine Styropor-Platte stecken (oder wer ihn noch hat, in unseren Stifte-Igel 😊).

Wenn Jemand ein Bild schickt, von den fertigen Ergebnissen, ich schicke es gerne rum 👍



Wenn Ihr jemand kennt, der keinen Brief erhält und Ihr denkt, ER/SIE sollte es aber tun, gibt IHM/IHR meine Nummer (0160 841 7325) zum Anmelden. Wenn ihr keinen Brief möchtet, schreibt mir das auch.

Abs.:Jugendreferat KKON, für die Kirchengemeinde
Hauptstr. 189, 55743 Idar-Oberstein

Nazareth Lukas
Nikolausplatz/Postamt
66351 St Nikolaus