



Reli.kreativ

Reli.kreativ – kreative Ideen zur Auseinandersetzung mit Glaubenthemen

In unserer Kategorie „Reli.kreativ“ findest du Anregungen, wie du dich kreativ mit Glaubenthemen auseinandersetzen kannst. Zu jedem Thema gibt es eine Mal- oder Bastelanleitung, ein Bewegungsspiel, eine musikalische Idee oder andere Elemente zum Tun und Erleben. Viel Spaß!

Freut euch! – Weihnachtsfreude überall

Es geht auf Weihnachten zu! Freut ihr euch schon? Worauf denn besonders? Der dritte Adventssonntag wird auch „Gaudete“-Sonntag genannt. „Gaudete“, das heißt „Freut euch!“. Das soll besonders die Vorfreude auf das nahende Weihnachtsfest zum Ausdruck bringen. Mehr als die Hälfte des Advents ist schon vorüber. Am Adventskranz steht die eine rosa Kerze für diesen Sonntag. Wir haben heute ein paar Ideen für dich, wie du dich ganz freudig auf Weihnachten einstimmen kannst.

Advent-Mandala

Wir laden euch ein, euch ein wenig Zeit zu nehmen und das beigegefügte Advent-Mandala auszumalen, vielleicht findet ihr alle gemeinsam eine halbe Stunde Zeit dafür. Dazu könnt ihr weihnachtliche Musik hören oder singen. Liedvorschlag: Ich bin so kribbel-krabbel-fröhlich (Davidino 5), hier zu hören:

<http://die-liedertester.at/kids-ich-bin-so-kribbel-krabbel-froehlich/>

Mandalavorlage: Beatrice Schmidt-Wetscherek

Weihnachtsduft: Bratäpfel, Kekse und Punsch

Weihnachtsduft ist ein ganz besonderer Duft!

Bratäpfel:

Äpfel

Butter

Zucker

Apfelsaft

Für die Fülle: geriebene Nüsse oder Mandeln, Zucker, etwas Milch oder weiche Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale (du kannst auch Zimt, Rosinen, getrocknete Zwetschken oder anstatt des Zuckers Honig dazugeben)

Wasche die Äpfel, schneide den oberen Teil mit dem Stängel wie einen Deckel ab und steche das Kerngehäuse aus. Röste die geriebenen Nüsse/Mandeln kurz in der Pfanne an und lasse sie abkühlen. Vermenge die Nüsse



mit Zucker, Milch bzw. Butter und etwas Zitronenzeste, bis eine Masse entstanden ist. Fülle die Masse in die Äpfel. Stelle die Äpfel in eine feuerfeste Backform, bestreiche sie oben mit etwas Butter, streue Zucker darauf und gieße auf den Boden der Backform etwas Apfelsaft. Backe die Äpfel ca. 20 Minuten bei 220°.

Einfaches Kekse-Rezept:

250 g Butter
 250 g Zucker
 500 g Mehl
 2 Eier
 ½ Pkg. Backpulver
 Zuckerglasur aus Staubzucker und Zitronensaft oder Schokoglasur
 eventuell: Zuckerstreusel, Zuckerperlen etc.
 Die weiche Butter mit Zucker und Eiern verrühren, Mehl und Backpulver hinzufügen und gut kneten. Mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig ausrollen und beliebig Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° 5-8 Minuten backen (Behalte die Kekse im Auge, sonst werden sie schnell zu dunkel.).

Wenn du eine Zuckerglasur machen möchtest: Staubzucker mit Zitronensaft vermengen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Oder du schmilzt Schokolade bzw. Schokoglasur. Trage die Glasur auf die Kekse auf, verziere sie mit Zuckerstreudeko und lasse sie trocknen. Guten Appetit!

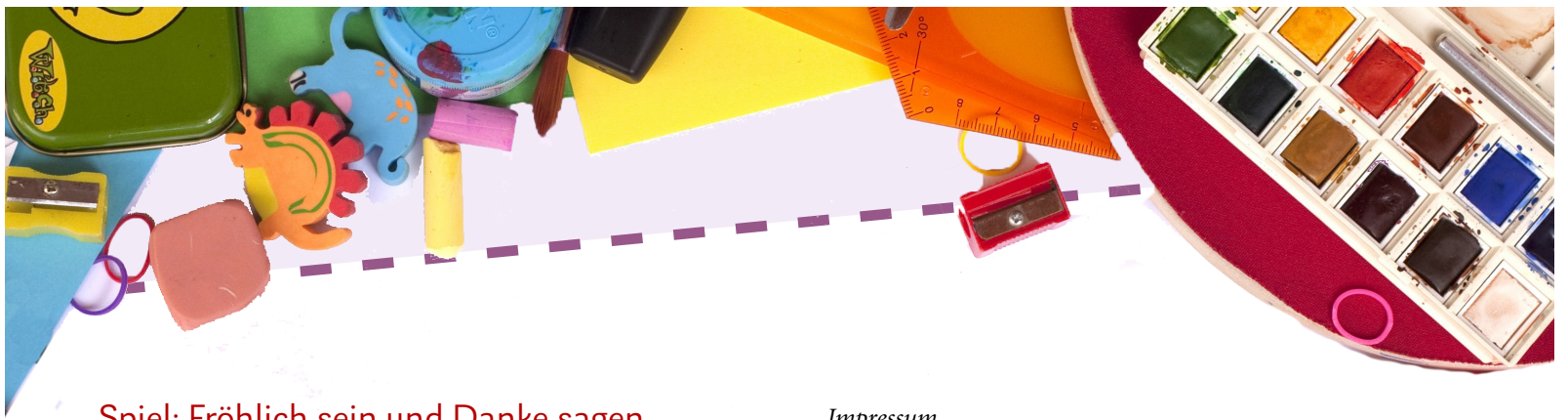
Genieße zu den Keksen einen Tee oder einen alkoholfreien Punsch!

Kinder-Punsch-Rezept für 4 Personen:

2 Beutel Früchtetee
 1 Beutel Schwarztee
 Orangensaft
 Saft von 1 Zitrone
 2-3 EL Honig oder Zucker
 ev. eine Zimtstange oder Nelken



Koche Wasser auf und hänge die Teebeutel in eine Kanne hinein. Wenn der Tee fertig gezogen ist, nimm die Teebeutel heraus. Füge nun Saft, Honig und eventuell Gewürze dazu! Prost!



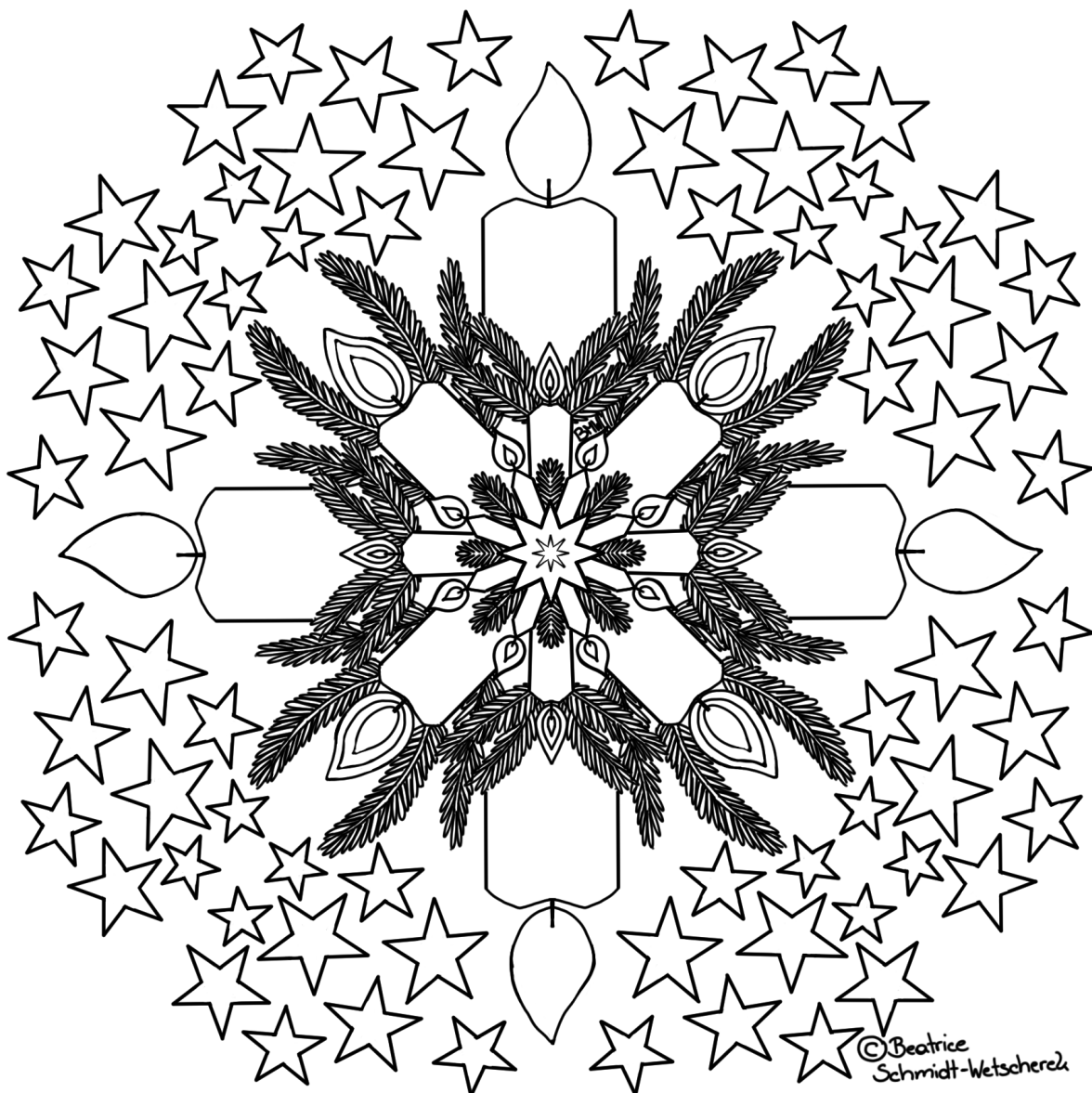
Spiel: Fröhlich sein und Danke sagen

(nach dem Spiel „Ich packe meinen Koffer“)

Überlegt euch Dinge, die euch Freude bereiten und für die ihr dankbar seid. Jemand beginnt mit: „Ich danke für...“. Die darauffolgende Person wiederholt den ersten Dank und sagt noch einen eigenen dazu: „Ich danke für ... und für ...“. So geht es immer weiter! Viel Spaß!

Impressum

Reli.kreativ – Junge Kirche ED Wien, 2020/2021, zusammengestellt von Christine Loibl-Zonsits, unter Mitarbeit von: Beatrice Schmidt-Wetscherek, Clara Schumann, Daniela Ernhofer, Marie-Luise Kapeller und Monika Wieland, Grafik: Claudia Dießner



© Beatrice Schmidt-Wetscherek