

Pfarre Breitstetten



Einladung Familiengottesdienst Sonntag, 24. Oktober, 10 Uhr bei Schönwetter im Pfarrhofgarten sonst in der Kirche



An diesem Sonntag - am Weltmissionssonntag - feiert die Kirche auf der ganzen Welt, dass wir zusammengehören und uns umeinander Gedanken machen, weil wir alle Gottes Kinder sind.

Wir gestalten einen kindgerechten Gottesdienst, zu dem alle Generationen eingeladen sind.

Anschließend Missio-Verkauf Schokopralinien und Chips



„Lasst uns nicht müde werden,
das Gute zu tun“ (Gal 6,9)
ist der Leitsatz der missio-Aktion.



Der 4. Oktober ist der Namenstag von Franz von Assisi und der Welttierschutztag.

Lösungen Quiz:



Wir sagen DANKE

Der Herbst ist die Zeit um Danke zu sagen! Wir feiern gemeinsam das Erntedankfest. In der Schöpfungsgeschichte legt Gott den Grundstein für die Gaben des täglichen Lebens und trotzdem ist es nicht selbstverständlich, dass wir täglich etwas zu essen und trinken haben – dafür wollen wir danken und gemeinsam feiern! Am 3. Oktober um 10 Uhr in Breitstetten vor der Kirche.



We are Family - Wir sind Kirche

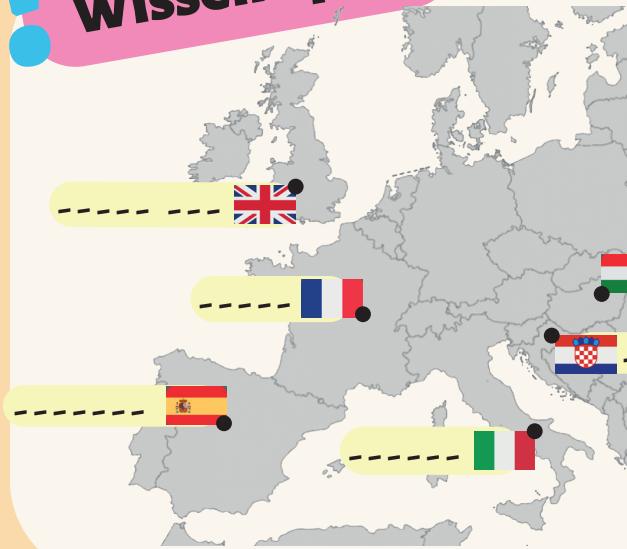
Bei der letzten Pfarraktion wurde dieser Baum mit bunten Fingerabdrücken der Kinder geschmückt.

Kinder beim Erntedankfest

Willst du uns helfen? Beim Erntedankfest dürfen Kinder die Erntegaben zum Altar bringen und wer kann, darf eine Zeile dazu lesen. Interessierte bitte bei Monika Mistlbachner melden: 0664-88790819



Wissensquiz



Danke gibt es in allen Sprachen dieser Welt. Das zeigt wie wichtig dieses Wort und seine Bedeutung sind. Schaffst du es, dieses Wort in verschiedenen Sprachen den Ländern zuzuordnen?

THANK YOU
GRACIAS
KÖSZÖNÖM
MERCİ
GRAZIE
HVALA

Lösung auf der Rückseite!

Danklied

Im Gottesdienst danken wir Gott mit einem Lied. Kannst du dich noch an dieses Lied erinnern? Wir haben es im letzten Kindergottesdienst gesungen und dazu getanzt.



- 4. Die Blumen, die Bäume. / 7. Die Tiere, die Menschen.
- 9. Du gabst uns das Leben. Du hast uns in die Welt gestellt.

Hände in die Hüften und am Stand gehen, dann passend zum Text:
WELT = großer Kreis
HIMMEL = nach oben zeigen, **ERDE** = nach unten zeigen
BLUMEN/BÄUME/TIERE/MENSCHEN = in der Luft zeichnen, oder darauf zeigen, **LEBEN** = auf dich zeigen
DANKEN = Hände falten und verbeugen

MUSIKZUM LIED



Lasst uns gemeinsam kochen!

Kochen kann ein Erlebnis für die ganze Familie sein. Jeder kann helfen und etwas beitragen. Jetzt ist die Zeit der Ernte und wir wollen euch Rezepte mit saisonalem und regionalem Gemüse schmackhaft machen - Kürbiscremesuppe:



Zutaten

- 800 g Kürbis
zB Hokkaido, muss nicht geschält werden
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark
- 2 großzügige Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer, etwas Kümmel wer mag auch etwas Ingwer oder Kreuzkümmel
- 125g Creme fraiche

für die Garnitur

etwas Butter oder Olivenöl
Brot oder Weckerl gewürfelt

zum Anrichten

geröstete Kürbiskerne, Kürbisöl



1 Kürbis halbieren, vierteln und die Kerne mit Esslöffel herauschaben.



2 Kürbis in Stücke schneiden (ca. 2 cm), Zwiebel schälen und würfeln.



3 Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Tomatenmark und Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten (umrühren!). Mit Wasser aufgießen (Kürbisstücke bedecken), mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.



4 Bei mittlerer Hitze zugedeckt weichköcheln lassen (ca. 10-15 Min. - mit Gabel testen), wenn nötig Wasser auffüllen.



5 Während die Suppe kocht, in der Pfanne Butter zerlassen und Brotwürfel anrösten.



6 Suppentopf von der Platte nehmen, Creme fraiche dazu und mit Stabmixer fein pürieren. Nach Bedarf mit Wasser auf gewünschte Konsistenz verdünnen und nachwürzen.

Mit Brotwürfeln und Kürbisöl anrichten und genießen.

Gutes Gelingen & guten Appetit!