

Kindergottesdienst

im Kinderzimmer am 2. Advent

Leider dürfen wir gerade keinen Kigo gemeinsam feiern. Doch das heißt nicht, dass es keinen Kigo gibt! Vielmehr findet ihr jetzt für jeden Sonntag im Advent einen Kigo auf unserer Homepage, den ihr gemeinsam mit eurer Familie feiern könnt:

<https://www.ev-kirche-schiltach.de/willkommen>

Das Thema dieses Sonntags lautet:

Aus dem Leben eines Esels -

Wir bauen gemeinsam eine Weihnachtskrippe 2/4

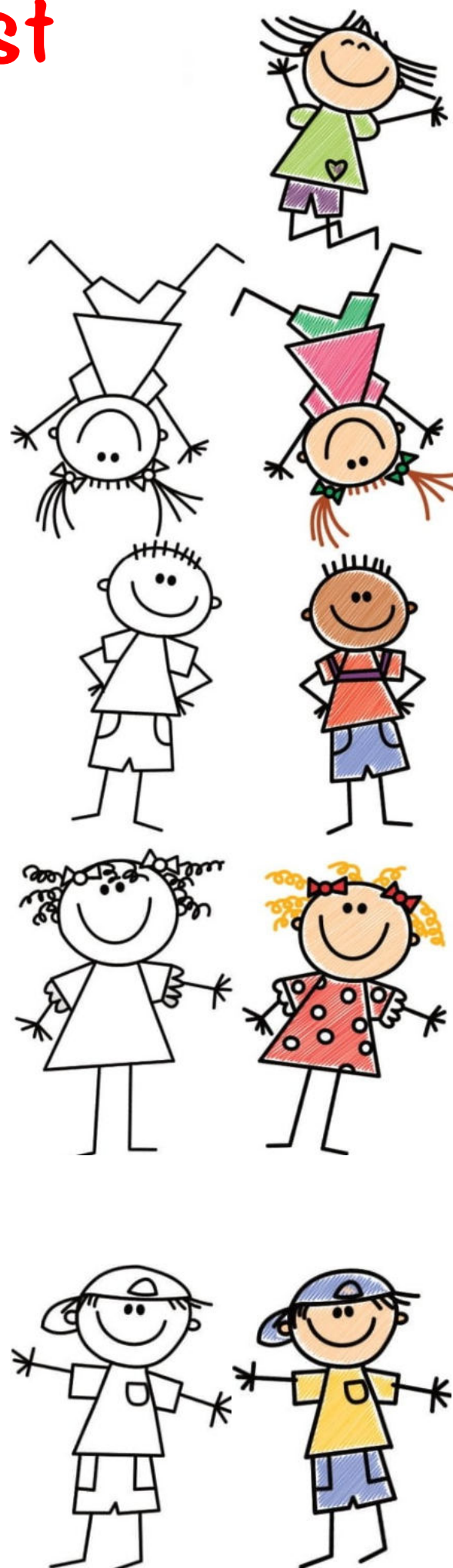
Wir werden in den folgenden Kindergottesdiensten gemeinsam eine Weihnachtskrippe bauen.

Eine kleine Weihnachtsüberraschung erwartet euch an Heiligabend. Damit wir wissen wohin wir diese bringen dürfen sendet uns eine E-Mail an die Adresse: ja.goetz@t-online.de

Gerne dürft ihr uns Bilder eurer Kunstwerke zusenden an die bereits genannte E-Mail-Adresse.

Das braucht ihr für den Kigo:

- ✓ Zutaten für einen Lebkuchenteig mit Verzierungen
- ✓ Einen Backofen
- ✓ Lebkuchenrezept (siehe Anhang)
- ✓ Schablonen (siehe Anhang)



Kindergottesdienst

am 2. Advent

Vorbereitung

Liebe Eltern, in den nächsten KiGo-Wochen möchten wir gemeinsam für euer Weihnachtsfest eine Krippe aus Lebkuchen backen und bauen. Jeden Sonntag wird die Krippe ergänzt und es kommen neue Figuren oder Gegenstände hinzu.

Im Anhang befinden sich jeden Sonntag Schablonen, welche ihr verwenden dürft, aber nicht müsst!

Gerne dürft ihr euren Figuren Kleidung geben und ein Gesicht, dies könnt ihr durch Schokolade, Süßigkeiten, wie zum Beispiel M&M's, Gummibärchen,... aber auch mit Lebensmittelfarbe gestalten.

Welche Figuren und/oder Gegenstände ihr an dem folgenden Sonntag backen dürft, werdet ihr in der jeweiligen Geschichte erfahren.

Wem das Backen zu aufwändig ist, kann die Krippe auch aus Karton basteln und sie anmalen. Ihr könnt auch nur einzelne Teile backen und die anderen aus Karton gestalten, das ist euch selbst und euren Kindern überlassen.

Wer nicht jeden Sonntag backen möchte, kann mehrere Sonntage in einem backen, jedoch muss dabei berücksichtigt werden, dass der Teig entsprechend vermehrt werden muss.

Achtet darauf, wenn ihr die Schablonen ausdruckt, dass ihr sie in der Originalgröße ausdruckt und nicht unbewusst verkleinert.

Falls ihr noch Restteig habt, dürft ihr diesen gerne dafür verwenden, um euren Stall zu verschönern und zu schmücken.

Lasst eurer Phantasie und der eurer Kindern freien Lauf. Wir sind gespannt auf eure Ergebnisse!

Ablauf

- Singt ein oder mehrere Lieder:

- „Wir sagen Euch an den lieben Advent (EG 17, 1+2)“

1) Wir sagen euch an den lieben Advent

Sehet, die erste Kerze brennt!

Wir sagen euch an eine heilige Zeit

Machet dem Herrn den Weg bereit!

Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr

Schon ist nahe der Herr

2) Wir sagen euch an den lieben Advent

Sehet, die zweite Kerze brennt

So nehmet euch eins um das andere an,

Wie auch der Herr an uns getan!

Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr

Schon ist nahe der Herr

<https://www.youtube.com/watch?v=FvipK9bfqx8>

bis 2:00 min

- „Was hat wohl der Esel gedacht“

<https://www.youtube.com/watch?v=Pr4XD-2VmfQ>

Noten und Text findet ihr unten

- Sprecht ein Gebet

- Den neuen Tag hast du gegeben,
lass Spaß und Freude uns erleben.
Doch auch wenn du uns Dunkles gibst,
wir wissen, Herr, dass du uns liebst.
Hab Dank, Gott du lässt uns nicht allein,
willst alle Tage mit und bei uns sein.

- Geschichte

Der verwunderte Esel

Es war einmal ein Esel, der ein ruhiges und geordnetes Leben in der Stadt Nazareth führte. Der Esel gehörte einem Zimmermann, und er fühlte sich bei ihm sehr wohl. Er hatte dort genug zu essen und zu trinken und schwere Lasten musste er nur sehr selten für seinen Herrn tragen. Die meiste Zeit stand er hinter dem Haus und schaute sich an, was um in herum passierte. Es war ein sehr harmonisches Leben.

Es begab sich aber zu einer Zeit, in der der Esel beobachtete, dass sich viele Menschen um ihn herum mit ihren Eseln, Schafen und Ziegen auf den Weg machten. Er versuchte herauszufinden, was vor sich ging, schnappte aber nur ein paar Worte wie „Zählen“ oder „Kaiser“ auf. Was sollte das nur bedeuten? Und warum stand er noch am Haus? Warum ging sein Herr nicht los?

Am nächsten Morgen spürte er auf einmal eine Decke auf seinem Rücken. Dann wurden ihm rechts und links Lasten angeschnallt. Nun sollte es also auch für ihn losgehen. Der Esel war ganz aufgeregt, so etwas spannendes hatte er in seinem Eselleben noch nicht erlebt. Als er losgehen wollte, hielt ihn sein Herr noch zurück. Er spürte einen Ruck und dann noch eine Last auf seinem Rücken. Eine schwere Last. Als er langsam seinen Kopf drehte, erkannte er die Frau seines Herrn, die auf seinem Rücken saß.

„Nee, oder?!“, dachte er sich still. Die Frau war im letzten halben Jahr ein wenig korpulent geworden und er sehnte sich nicht gerade danach, sie auf seinem Rücken durch die Gegend zu tragen. Er spürte allerdings, dass es ihr nicht gut ging und es für sie beschwerlich war, sich zu bewegen. Der Esel hatte ein gutes Herz und tat, was er für nötig hielt.

Die Reise war lang und das Gepäck schwer. Er war froh, als sie endlich an einem Ziel angekommen waren. Der Esel staunte nicht schlecht, dass sein Herr und seine Frau extra so lange nach einem freien Stall für ihn gesucht hatten. Das berührte ihn wirklich sehr und die Strapazen der Reise waren ganz schnell vergessen. Ein freier Stall war es jedoch nicht wirklich, ein Ochse wohnte dort auch, und seine beiden Reisebegleiter suchten sich wohl auch einen Schlafplatz. Der Esel war allerdings so schnell eingeschlafen, dass ihn das nicht mehr störte.

Umso mehr war er überrascht als er aufwachte und der Stall von hellem Licht erleuchtet war. Er stand auf und schaute sich um. Sein Herr, seine Frau und der Ochse standen um die Futterkrippe herum. Langsam bewegte er sich zu der Krippe hin und schaute hinein.

Ein Kind. Ein winzig kleines Kind lag in der Krippe und schlief selig - eingekuschelt in weichem Stroh. Er spürte, wie ihm vor Rührung eine Träne über den Hals lief. So stand er da, der Ochse neben ihm. Und sie standen noch lange so da und schauten sich dieses kleine Wunder an.

Heute möchten wir gemeinsam für unseren Stall einen Esel und einen Ochsen backen, sowie deren Futterkrippe in welcher Jesus schlief. Zudem kommen heute Maria und Josef zu unserer Krippe hinzu.

- **Bastelangebot: Wir backen und bauen eine Lebkuchen-Krippe**

Heute basteln wir Figuren und eine Futterkrippe:

- Maria
- Josef
- Esel
- Ochse
- Futterkrippe

Die Vorlage und Bastelanleitung findet ihr unten

- **Betet das Vater unser**

Vater unser im Himmel (Hände in den Himmel)
Geheiligt werde dein Name (Hände aufs Herz legen)
Dein Reich komme, dein Wille geschehe (Hände zu einer Schale öffnen)
Wie im Himmel (Hände zum Himmel heben)
So auch auf Erden (Hände nach unten)
Unser tägliches Brot gib uns heute (aus der Hand „essen“)
Und vergib uns unsere Schuld (Hände ausschütteln)
Wie auch wir vergeben unseren Schuldigern (Hände reichen)
Und führe uns nicht in Versuchung (Hände ausstrecken, „abwehren“)
Sondern erlöse uns von dem Bösen (Hände nach oben)
Denn dein ist das Reich und die Kraft und die Herrlichkeit in Ewigkeit (sich drehen)
Amen (an den Händen halten)

- **Singt das Lied : „Der Herr denkt an uns und segnet uns“**

Der Herr denkt an uns. Der Herr denkt an uns.

Der Herr denkt an uns und segnet uns.

Der Herr denkt an uns und segnet uns.

Rezept für die Lebkuchen-Figuren und Gegenstände

Für den Teig

125g	Honig
87,5g	Butter
100g	Zucker
1/2 Pck.	Vanillezucker
20ml	Wasser
1	Eigelb
1/2 TL	Zitronenschale
2 EL	Kakaopulver
325g	Mehl
1/2 Prise	Nelke
1/2 Prise	Kardamom
1/2 Prise	Muskatnuss
7,5g	Zimt

Für Zuckerguss & Deko

1	Eiweiß
200g	Puderzucker

einige Schokolinsen und andere Süßigkeiten zum Verzieren, evtl.
auch Lebensmittelfarbe

So geht's:

Am Vortag: Honig, Butter und die Zuckersorten mit 20 ml Wasser in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Danach kurz abkühlen lassen. In einer zweiten großen Schüssel die Eier/das Ei mit dem Eigelb verquirlen. Zitronenschale, Kakaopulver, Mehl und die Gewürze hinzugeben und alles miteinander vermischen. Die Honig-Buttermischung hinzugeben und alles mehrere Minuten miteinander verkneten. Weiter abkühlen lassen. Den Teig am besten in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen (er ist zu Beginn recht weich, wird im Kühlschrank aber sehr hart).

2. Schritt

Jetzt den Teig etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit den Händen ein kleines Stück vom Teig nehmen, kurz kneten und dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche flach ausrollen. Schablone für den heutigen KiGo ausdrucken, zuschneiden und auf den Teig legen. Mit einem Messer alle Teile ausschneiden und auf ein Blech legen. Blech nochmal 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (so geht der Lebkuchenteig nicht so schnell auf und behält seine Form bei). Mit dem Rest des Teiges könnt ihr noch euren Stall und die Umgebung darum verzieren und schmücken. Lasst eurer Kreativität freien Lauf. Falls das Blech nicht in den Kühlschrank reingehet, legt die Teigstücke einfach auf mehrere Teller und platziert sie später erst auf dem Blech.

3. Schritt

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teigstücke aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Die Mitte des Teigs sollte fest sein, aber die Ecken nicht zu dunkel.

4. Schritt

1 Eiweiß, 200 g Puderzucker

Um die Figuren an der Krippe zu befestigen, den Zuckerguss vorbereiten. Dafür Eiweiß steif schlagen, währenddessen Puderzucker hineinrieseln lassen. Der Guss sollte zunächst recht fest sein. Nun könnt ihr den Zuckerguss entweder mit einem Löffel verteilen oder wieder in einem Spritzbeutel füllen.

Jetzt könnt ihr eure Figuren an der Krippe platzieren wo ihr möchtet und wo ihr denkt, dass das der ideale Platz für sie ist.

4 Tipps für die perfekte Lebkuchenkrippe

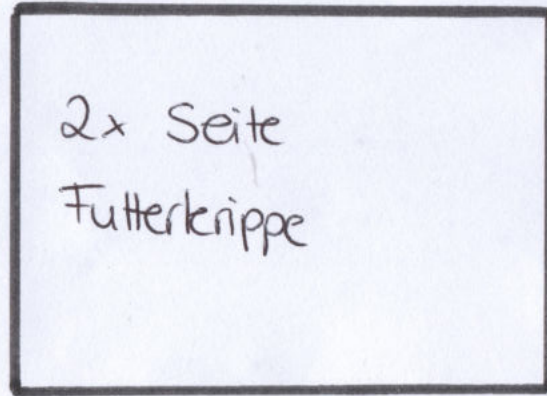
1. Die richtige Konsistenz für dein Lebkuchenhaus ist enorm wichtig. Ist der Zuckerguss zu weich, härtet er nicht schnell genug aus und die Figuren oder Gegenstände fallen auseinander. Lieber den Zuckerguss etwas zu fest anrühren. Falls er zu flüssig geworden ist, einfach noch etwas Puderzucker hineinrühren.
2. Der Teig sollte vor dem Backen unbedingt nochmal gekühlt werden. So vermeidest du, dass sich der Teig verzieht und seine Form verliert.
3. Falls doch einige Lücken beim Zusammenbauen entstehen, keine Sorge! Diese Lücken kannst du ganz einfach verstecken, indem du Smarties oder ähnliches an den Rand klebst.
4. Falls es dir mit einer Papier-Schablone schwer fällt die Teile des Lebkuchenhauses auszuschneiden, einfach die Papierschablone zuschneiden und zunächst auf einen dicken Karton legen. Aus dem Karton die Stücke ausschneiden und mit der Karton-Schablone die Lebkuchenteile ausschneiden. Der Vorteil: Der Karton knickt nicht und so kannst du wunderbar mit dem Messer um die Teile herum schneiden.



Maria



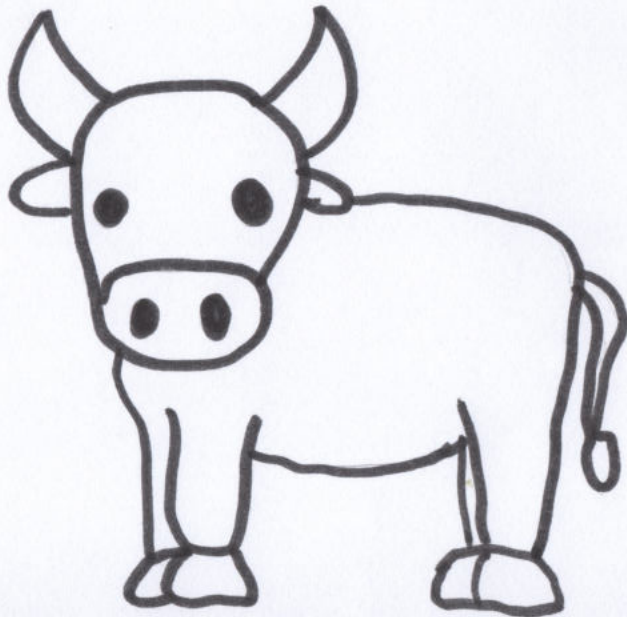
Josef



2x Seite
Futterkrippe



2x Seite
Futterkrippe



Ochse



Esel