

Kindergottesdienst

im Kinderzimmer am 4. Advent

Leider dürfen wir gerade keinen Kigo gemeinsam im Gemeindehaus 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 Königs-

Wir bauen gemeinsam eine Weihnachtskrippe 4/4

Wir werden in den folgenden Kindergottesdiensten gemeinsam eine Weihnachtskrippe bauen.

Eine kleine Weihnachtsüberraschung erwartet euch an Heiligabend.

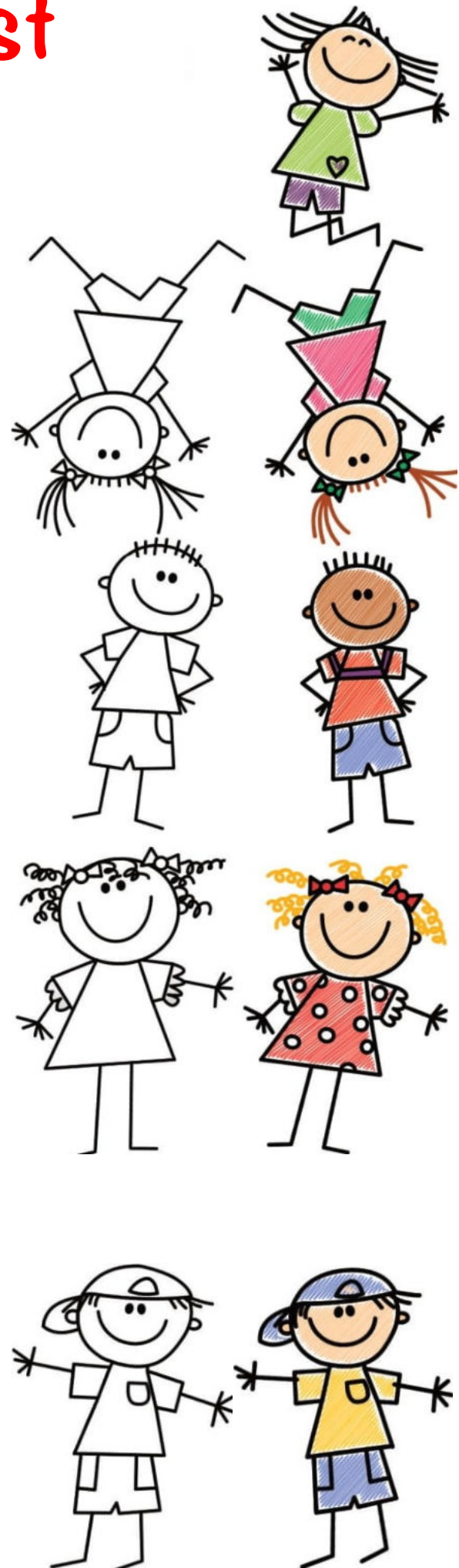
Damit wir wissen wohin wir diese bringen dürfen sendet uns eine

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 4. 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!

PS: Denkt bitte daran uns noch eine E-Mail mit euren Kontaktdaten zu schicken (falls ihr das nicht schon längst getan habt), damit euch die exklusive Weihnachtsüberraschung erreichen kann.

Ablauf

- Singt ein oder mehrere Lieder:

- „Wir sagen Euch an den lieben Advent (EG 17, 1-4)“

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.

3) Wir sagen euch an den lieben Advent

Sehet, die dritte Kerze brennt

Nun tragt eurer Güte hellen Schein

Weit in die dunkle Welt hinein

Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr

Schon ist nahe der Herr.

4) Wir sagen euch an den lieben Advent

Sehet, die vierte Kerze brennt

Gott selber wird kommen, er zögert nicht

Auf, auf, ihr Herzen, werdet licht

Freut euch, ihr Christen! Freuet euch sehr

Schon ist nahe der Herr

<https://www.youtube.com/watch?v=FvipK9bfXq8>

- „Stern über Bethlehem (1+2)“

1) Stern über Bethlehem, zeig uns den Weg,

Führ uns zur Krippe hin, zeig wo sie steht,

Leuchte du uns voran, bis wir dort sind,

Stern über Bethlehem, führ uns zum Kind.

2) Stern über Bethlehem, nun bleibst du stehn

Und lässt uns alle das Wunder hier sehn,

Das da geschehen, was niemand gedacht,

Stern über Bethlehem, in dieser Nacht.

3) Stern über Bethlehem, wir sind am Ziel,
Denn dieser arme Stall birgt doch so viel!
Du hast uns Hergeführt, wir danken dir.
Stern über Bethlehem, wir bleiben hier!

4) Stern über Bethlehem, kehren wir zurück,
Steht noch dein heller Schein in unserm Blick,
Und was uns froh gemacht, teilen wir aus,
Stern über Bethlehem, schein auch zu Haus!

<https://www.youtube.com/watch?v=9Y2gR7cNRY>

- Sprecht ein Gebet

Guter Gott,
Mit allen Kindern dieser Erde
Warten wir, dass du kommst
Und das große Fest der Freundschaft mit uns feierst.

Du hast dein Wort wahr gemacht.
Du hast uns Jesus geschenkt.
Er ist wie ein Licht in unserer Welt.
Mit ihm hat das große Fest begonnen.
Wir danken dir, guter Gott

- Geschichte

Die Geschichte für den 4. Advent werden wir als Film anschauen. In diesem Video wird die ganze Weihnachtsgeschichte erzählt. Falls ihr vor Heilig Abend es nicht schafft noch gemeinsam anzuschauen, eignet es sich auch sehr für den Weihnachtsabend.

Ihr findet die Geschichte unter dem Link:

<https://www.youtube.com/watch?v=t-yeAyuOW1s>

Heute möchten wir gemeinsam die heiligen Drei Könige/Waisen backen, sowie deren Geschenke welche sie dem Kind mitbringen. Natürlich darf der Stern, welchem sie folgen auch nicht fehlen.

- Bastelangebot: Wir backen und bauen eine Lebkuchen-Krippe

Heute basteln wir Figuren:

- 3 Könige
- 3 Geschenke
- Stern

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.



3 Könige



evtl. Geschenk



1x Stern