

Jungschar@home

Jungschar@home

4.12.2020

Kartoffellauf:

Für dieses Spiel benötigt ihr 2 Kartoffeln und einen selbst ausgedachten Parcours und eventuell eine Stoppuhr.

Ihr lauft mit einer Kartoffel unter dem Kinn und einer zwischen den Knien durch einen kleinen Parcours, den ihr euch selber ausgedacht habt. Sobald eine der Kartoffeln herunterfällt dürft ihr sie mit der Hand aufheben, allerdings nicht dauerhaft festhalten. Ziel ist es den Parcours schnellstmöglich zu absolvieren.

Kartoffelschießen:

Als Material benötigt ihr eine Kartoffel, an der ihr eine Schnur festknotet und eine kleine Pappschachtel und eine Ziellinie

Ihr befestigt euch hinten an der Hose die Schnur mit der Kartoffel und probiert mit Hilfe der Kartoffel und Hüftbewegungen die kleine Pappschachtel über die Ziellinie zu befördern. Dieses Spiel könnt ihr auch gegeneinander spielen.

Nun könnt ihr die Kartoffeln verwenden, um eine coole **Kartoffelpizza** zu backen!

Dazu haben wir euch ein kleines Rezept rausgesucht:

Kartoffeln schälen - in kaltes Wasser reiben, gut durchwaschen und dann den Teig in ein Sieb geben, Wasser auffangen und ruhen lassen (ca. 10 Min.) Am Boden entwickelt sich dann ein weißes Feld (Kartoffelstärke). Das Wasser komplett abkippen, dabei darauf achten, dass das Weiße am Boden bleibt.

Dann die weiße Kartoffelstärke mit in den Reibekuchenteig geben. Zwiebeln auch reiben, unter die Kartoffelmasse rühren, sowie die restlichen Zutaten. Alles gut durchmischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei (Elektro) 180°C (Umluft) 160°C ca. 20 Minuten vorbacken.

Rausnehmen und mit Ketchup bestreichen und mit den Zutaten bunt belegen. Den Käse drüberstreuen und nochmals ca. 20 Minuten goldbraun backen, bis der Käse gut zerflossen ist.

Zutaten können je nach Geschmack variiert werden, z.B. Thunfisch, Sardellen, Hackfleisch, Ananas u.v.m.!

Zutaten für 4 Portionen:

0,67 kg	Kartoffel(n)
1,33	Zwiebel(n)
1,33	Ei(er)
2,67 EL	Mehl
	Salz und Pfeffer
133 g	Schinken, gekochter, würfeln
0,67 kl. Dose/n	Champignons, geschnittene
0,67	Paprikaschote(n), rote, würfeln
2,67 EL	Tomatenketchup
133 g	Käse oder mehr, geriebener (Gouda, Edamer o.ä.)



Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/602821160040703/Kartoffelpizza.html>

Andacht

Ich weiß nicht, ob ihr schon einmal so eine Kartoffelpizza gegessen oder davon gehört habt. Ich bis jetzt zumindest noch nicht! Ihr kennt aber bestimmt ganz viele verschiedene Pizzasorten: Salami, Margherita, Schinken, Hawaii, Thunfisch, Hackfleischpizza,



Pizza gibt es in unendlich vielen verschiedenen Variationen und man kann immer wieder andere Sachen kombinieren. Aber eine Gemeinsamkeit haben alle: Eine Pizza braucht einen Boden. Egal ob aus Teig, oder Kartoffeln, ob dick oder dünn. Ohne Boden, auf dem die verschiedenen Zutaten liegen, funktioniert es nicht.

Mir ist neulich aufgefallen, dass man uns Menschen auch mit einer Pizza vergleichen kann: Jedes Talent und jede Eigenschaft ist wie eine Zutat auf der Pizza. Genau wie es ganz viele verschiedene Kombinationen an Pizzazutaten gibt, so unterschiedliche Talente und Eigenschaften haben wir. Jeder hat andere Stärken und Schwächen, andere Interessen und sieht anders aus. Jeder Mensch ist in seiner Kombination einzigartig.

Und dennoch haben wir eine Gemeinsamkeit: Wie bei der Pizza brauchen wir einen Boden, der alles zusammenhält. Aber was ist jetzt dieser Boden für unsere Lebenspizza?

Im neuen Testament sagt Jesus:

„Ich bin das Brot des Lebens.“

Gott ist also sozusagen der (Pizza-)Teig für unser Leben. In der Bibelstelle heißt es weiter:

„Wer zu mir kommt, den wird nicht hungern; und wer an mich glaubt, den wird nimmermehr dürsten.“

(Johannes 6,35)

Wenn man hungrig oder durstig ist, dann fehlt einem etwas; nämlich Essen oder Trinken. In diesem Fall meint Jesus aber nicht unseren Magen und unser Abendessen. Er meint es als Vergleich: Wenn wir ohne Jesus leben, dann fehlt uns etwas.

Man kann zwar auch ohne Gott leben, genauso, wie man eine Pizza ohne Boden essen kann. Es fehlt aber etwas Wichtiges: Die Grundlage, die Basis, auf die alles andere aufbaut und die alles verbindet.

Wenn wir an Gott glauben und uns für ein Leben mit ihm entscheiden, dann ist das nicht so, als wenn einfach eine zusätzliche Zutat auf unsere Lebenspizza kommt und bei zu vielen Zutaten ist irgendwann kein Platz mehr.

Wenn Gott in unsere Leben kommt, dann bildet er die Grundlage. Er hält alles zusammen:

Er ist nicht nur in einem kleinen Bereich unseres Lebens dabei, sondern immer und überall! Auf ihn können wir alles andere aufbauen. Gott verdrängt keine anderen „Zutaten“; er verbindet sie. Ganz egal, was für Zutaten auf unserer Lebenspizza sind. Egal welche Hobbys und Interessen wir haben, egal wie wir aussehen. All das verbindet Gott und gibt uns so Halt. So wird erst durch Gott unser Leben vollständig.

Gebet:

Danke guter Gott, dass du für uns da bist. Danke, dass du in jedem Bereich unseres Lebens bei uns bist und alles verbindest, dass du die Grundlage für unser Leben bilden möchtest. Hilf uns zu erkennen, wie wir dich in unser Leben lassen können, damit es vollständig wird. Amen.

Und zum Abschluss:

Mit Jesus Christus mutig - voran!

Euer Jungschar-Team: Nick, Jannis, Aaron, Philipp, Lewin, Ole und Adrian