



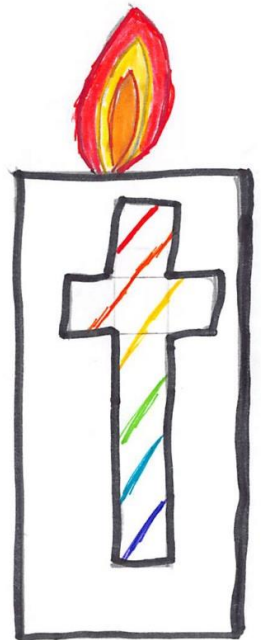
DIE KIRCHENMAUS

Eine Zeitung von Kindern
für Kinder



Ausgabe 56 - Februar 2023

Ihr seid das
Salz der Erde!



Ihr seid das
Licht der
Welt!

In dieser Ausgabe findet ihr:
Rätsel und Labyrinth
Rezepte und Basteltipps für Fasching
Einladung zum Kinderfasching
Die nächsten Gottesdienste für Familien

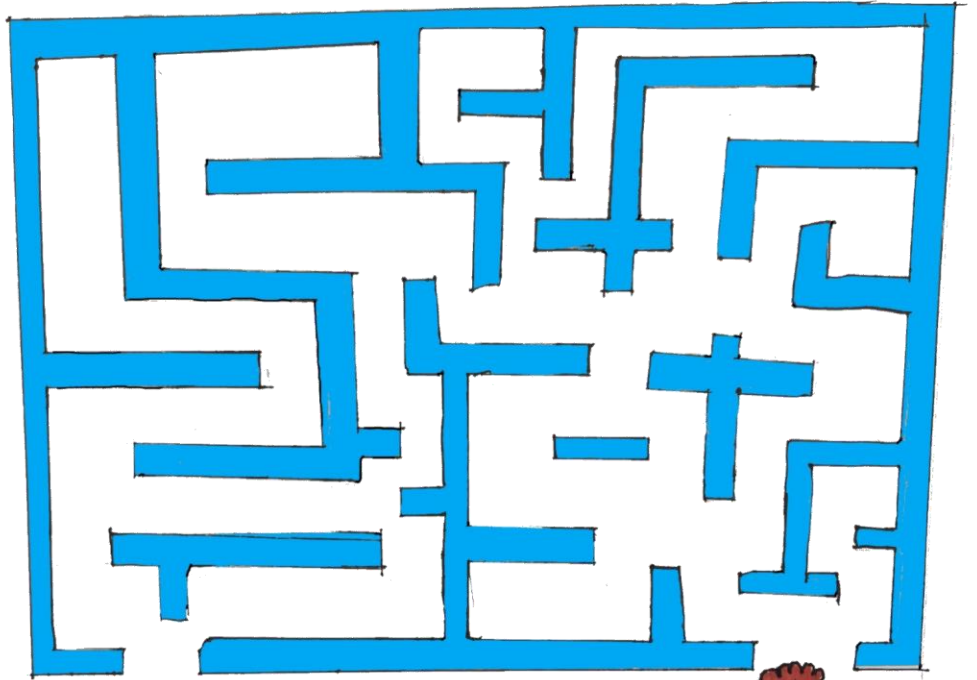
Heute hat die Eule ein Rätsel mitgebracht: Was ist das?



Ich bin etwas ganz besonderes, denn
ich kann Suppen schmackhaft machen
ich kann Straßen enteisen
ich kann Rotweinflecken entfernen
ich kann Fleisch haltbar machen
wegen mir wurden Brücken abgebrannt
wegen mir wurden Städte gegründet
wegen mir wurden Straßen gebaut
mit mir kann man Mumien herstellen.

Ich werde das weiße Gold genannt.

Die Lösung findet Ihr auf der Rückseite der Zeitung.



Witze:

Was macht Robin Hood mit gestohlenen
Dien? Er verteilt es unter den Armen

Was ist grün, glücklich und brüht
über's Gras? Eine Freischnecke!



Rezepte und Ideen für Fasching:

Perfekt salziges Popcorn

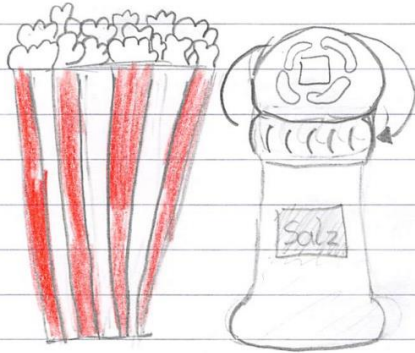
Zutaten:

50g Popcornmais

4EL Öl

1TL Salz

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, bis es richtig heiß ist.
2. Das Salz etwa 10 Sekunden einrühren.
3. Den Herd ausstellen.
4. Den Mais in den Topf geben & in das Öl einrühren.
5. Deckel drauf & warten, bis der Mais poppt.
evtl. noch nachsalzen



Viel Spaß beim
Ausmalen:



Faschingsgirlande

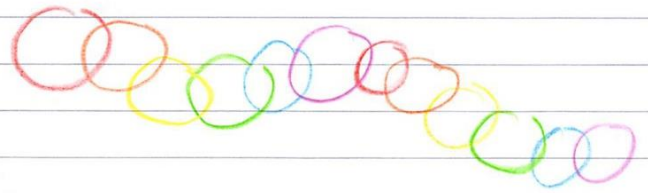
Je mehr Streifen du verwendest,
desto länger wird die Girlande!

Du brauchst:

Schere

Kleber

Buntes Papier (verschiedene Farben)



1. Man nehme das Papier quer.

2. Von unten nach oben 2cm dicke Streifen schneiden

3. Ersten Streifen nehmen, einen Ring formen & zusammenkleben.

4. Zweiten Streifen nehmen, durch den ersten Ring stecken & zu einem Ring zusammenkleben.

5. Den dritten Ring nehmen, durch den zweiten Ring stecken & zusammenkleben.

6. Mit allen Streifen so machen.

Kunterbunte Faschingsmuffins

Zutaten:

275g Mehl

3 TL Backpulver

1 Ei

125g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

80ml Öl

250ml Milch

Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Zuerst das Ei verquirlen, dann Zucker, Vanillinzucker, Öl und Milch dazu. Alles verrühren.

Dann Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in so viele Schüsseln aufteilen wie ihr Farben habt.

Dann, je nach Wunsch der Farbkraft, Lebensmittelfarbe unterrühren.

Jetzt könnt ihr den Teig in Muffinförmchen geben. Entweder einzeln, also einfarbige Muffins, oder mehrere Farben zusammen, dass es wie ein Regenbogen aussieht.

Ich würde die Farben im Förmchen nicht zu sehr vermischen, damit man die einzelnen Farben besser sieht.

Nun für ca. 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Je nach Lust und Laune könnt ihr nach dem Abkühlen noch mit Zuckerguss und Streusel, Gummibärchen oder Smarties usw. verzieren.

Ferientipp:

Reisetipp für die Faschingsferien:

Fahrt in den bayerischen Wald. Da gibt es viele schöne Orte. Dort kann man Ski fahren, Rodeln, Wandern oder auch einen Städtebummel machen.



Einladung zum
Kinderfasching

am 11. Februar 2023

15.00-17.00 Uhr

im

Pfarrheim St. Martin/Untermenzing

Eversbuschstr. 11, 80999 München

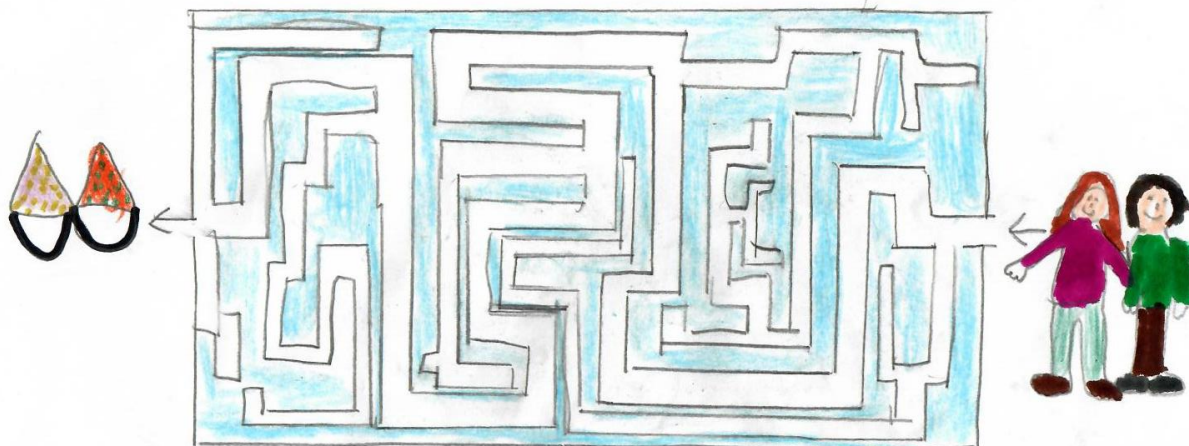


Einlass und Kartenverkauf ab 14.30 Uhr:

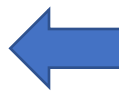
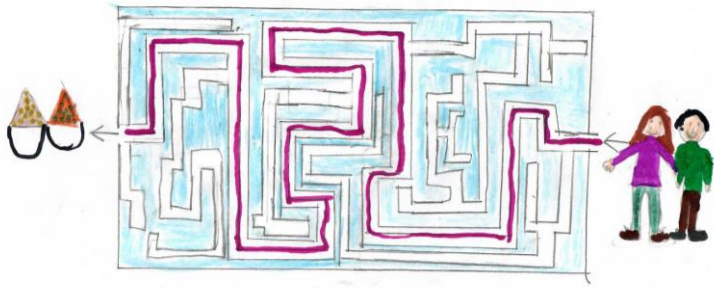
Kinder (ab 3 Jahre) 3 €; Erwachsene: 5 €

Labyrinth

Finde den Weg von den Kindern zu den Partyhütchen!



Lösung



Lösung des Rätsels:

Die Eule verrät:
Das weiße Gold ist das Salz!

Die nächsten Gottesdienste
für Familien:

12.02.2023 , 11 Uhr
Kindergottesdienst in St. Martin

12.03.2023 , 10 Uhr
Treffpunkt-Gottesdienst mit Gruppen
für alle Altersstufen
in Maria Himmelfahrt

26.03.2023, 11 Uhr
Familiengottesdienst in St. Martin
(Misereor-Sonntag mit Fastenessen)

Gemeinsam feiern
gemeinsam essen

TEENIE-
GOTTESDIENST

MIT ANSCHLIESSENDEM ABENDESSEN

5.3.23

18 BIS 19.30 UHR

AB DER 8. KLASSE: GET-TOGETHER
BIS 20.30 UHR

IM PFARRHEIM
ST. MARTIN
UNTERMENZING

Go(o)d 4 you
Für Jugendliche ab der 5. Klasse

Neu: FÜR JUGENDLICHE
ab der 5. Klasse

Eltern müssen
draußen bleiben!

Hier gehts zu weiteren Infos und aktuellen Terminen!
<https://www.erzbisum-muenchen.de/pfarrei/pv-allach-untermenzing/Gottesdienste/teenie>

Impressum:

Matthias Bayerle
Tobias Bayerle
Franziska Hund
Valentin Illgen
Cian Marshall
Jonah Schmid
Johanna Steinbauer

Ich hoffe, es hat
euch gefallen –
bis zum nächsten
Mal!

