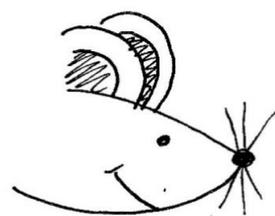




DIE KIRCHENMAUS

Eine Zeitung von Kindern
für Kinder



Ausgabe 65 - Oktober 2024



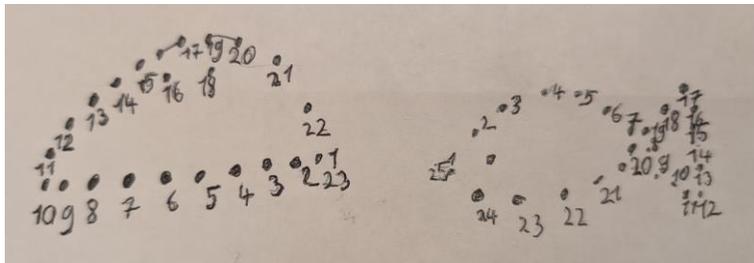
...und alle wurden satt.

Lukas 9, 11-16



Quelle: www.familien234.de · Ausmalbild zum 18. Sonntag im Jahreskreis A, Mt 14, 13 – 21

Zahlenrätsel:



Herbstideen

Kastanien sammeln gehen (z.B. am Kastanienbaum am Kirchenparkplatz)
Die gesammelten Kastanien zu Männchen, Herzen oder anderen Sachen verarbeiten.

Drachen steigen gehen.

Halloweenkürbis schnitzen und ihn wenn es dunkel wird eine Kerze in den Mund stellen.

An Halloween durch die Straßen ziehen.

In den Pfützen spielen.

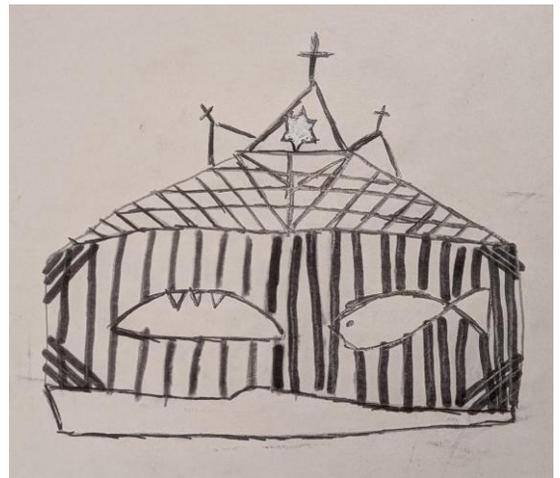
Im Wald spazieren und spielen.

Ein Buch lesen.

Schöne Blätter sammeln (das sie nicht gleich vertrocknen, kann man sie pressen, also zwischen schwer Bücher klemmen.)

Erläuterung zur Bildergeschichte

Eines Tages musste Jesus eine ganze Menge Menschen verköstigen, doch eigentlich hatten sie kein Essen da. Außerdem waren sie in der Wüste, also konnten sie kein Essen holen. Aber ein kleiner Junge hatte 5 kleine Brote & 2 kleine Fische. Jesus nahm das Essen, dankte Gott dafür & teilte das Essen auf die Leute auf. Alle aßen davon & wurden satt. Als die Jünger die Reste einsammelten, blieben zwölf Körbe voll übrig.



Knuspige Fischruggels mit Sauce (für 6 Portionen)

Zutaten für den Fisch:
800g Fischfilet(s), z.B. Seelachs
2 EL Mehl
Salz & Pfeffer
2 Eier
100g Cornflakes (zerbröselt)
100g Paniermehl
etwas Rapsoil

Zutaten für die Sauce:

1/2 Apfel
2 Gewürzgurken
200g Naturjoghurt
100g Mayonnaise
Salz & Pfeffer
1 Prise Zucker
etwas Zitronensaft
2 EL gemischte & gehackte Kräuter, z.B. Petersilie

Zubereitung: ① Man spült die Fischfilets ab, dann tupft man sie trocken & entfernt evtl. noch Gräten. Nun schneidet man die Fischfilets in Stücke. ② Auf einem Teller vermischt man das Mehl mit etwas Salz & Pfeffer. Auf einem zweiten etwas tieferem Teller verquirlt man die Eier & auf einem dritten Teller vermischt man die Cornflakes mit dem Paniermehl. Nun die Fischstücke in der beschriebenen

Reihenfolge in allen Tellern wenden & die Panade gut andrücken. Danach legt man die panierten Fischstücke auf einen Teller. ③ Jetzt kommt die Sauce. Dazu nimmt man den halben Apfel & schält ihn ggf. Im Anschluss schneidet man das Kerngehäuse heraus und viertelt den Apfel. Dann würfelt man ihn, wie auch die Gewürzgurken, sehr klein.

④ In einer Schüssel rührt man den Joghurt mit der Mayonnaise glatt & schmeckt alles mit Salz, Pfeffer, Zucker & Zitronensaft ab. Jetzt die Apfelwürfel, die Gewürzgurken und die Kräuter unterrühren. Dann füllt man die Sauce in kleine Schälchen und stellt diese bis zum Servieren in den Kühlschrank. ⑤ In einer großen, beschichteten Pfanne erhitzt man das Rapsoil & brät darin die Fischruggels goldbraun. Anschließend lässt man sie auf einem Küchentuch abtropfen.

⑥ Man kann nun die Fischruggels in Schälchen mit dekorativen Spießchen & der Sauce servieren.

Guten Appetit!

Joghurt - Sesam - Brot

Zutaten:

400g Weizenmehl
2 TL Salz
1 Pck Trockenbackhefe
150g Joghurt
200 ml lauwarmes Wasser
50g Sesamsamen (ohne Fett) in der Pfanne rösten

Zubereitung:

Mehl, Salz, Sesam und Hefe vermischen. Joghurt und Wasser hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca 40 min gehen lassen. Teig noch einmal durchkneten, zu einem Brotlaib formen, mit Mehl bestreuen und noch einmal 30 min gehen lassen. Teig mit Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen und etwas einweiden. Im vorgeheizten Backofen (10 min 225°C, dann 30 min 180°C) backen.
Guten Appetit



5 Brote und
zwei Fische -
ja was ist das
für so viele?

Kürbissuppe

- 1 Butternut-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 0,5 kg Kartoffeln
- 1l Gemüsebrühe

Kürbis waschen, schälen und dann in Würfel schneiden (1,5 x 1,5 cm) Kerne vorher heraus-schalen.

Kartoffeln waschen, schälen, in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Zwiebel in Olivenöl andünsten, danach Kürbis und Kartoffeln dazu geben und mit Gemüsebrühe angießen.

Bei kleiner Hitze zugedeckt garen bis das Gemüse schön weich ist. Mit dem Pürierstab fein mixen und mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.



Rezepte

.....(nicht nur)
zu Halloween

Corn Dog

Zutaten für 5 Portionen:

- 10 Stück Wiener
- 2 EL Mehl

Zutaten für die Maisteighülle:

- 150g Mehl
- 150g Maismehl
- 280ml Milch
- 1 Ei
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver



Zubereitung:

Zuerst die Wiener halbieren, mit Mehl bestäuben und auf je einen Holzspieß stecken.

Nun das Ei, Milch, Salz, Honig, Mehl und Maismehl und das Backpulver in einer Schüssel miteinander verrühren.

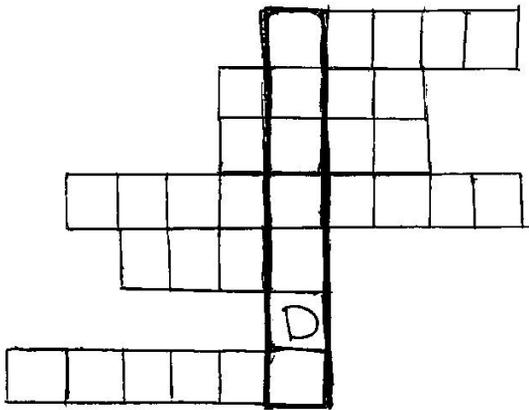
Anschließend den Teig in ein schmales, hohes Gefäß umfüllen, zum Beispiel in eine Tasse und die Wiener am Spieß durch den Teig ziehen, sodass diese von einem Teigmantel überzogen sind.

Eine Fritteuse auf 170 Grad vorheizen und die Corn Dogs für rund 4 Minuten in reichlich heißes Fett tauchen und goldbraun backen. Anstelle der Fritteuse kann auch eine Pfanne verwendet werden.

Danach die Corn Dogs auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.



Kreuzworträtsel zur Kommunion



Rätseelseite

...stellt euch vor, heute wäre schon euer Erstkommunion-Tag...

1. 
2. 
3. Heute feiern wir ein großes
4. Wir feiern heute die Erst....
5. Früher hat man bei Gottesdiensten ... getrunken.
6. Das darfst du heute zum ersten Mal essen.

Lösungswort:

Quiz:

Erstkommunikations Quiz

1. Was steht im Mittelpunkt der Erstkommunion?

- j) Wasser
- k) Hostie
- l) Weihrauch
- m) Kerze

2. Woran erkannten die beiden Jünger Jesus in Emmaus?

- h) an seinem Reden
- i) am Brotbrechen
- j) an seinem Gewand
- k) an seinen Wundmalen

3. Die Beichte ist ein...?

- g) Ornament
- r) Sakrament
- s) Firmament
- !) Testament

4. Wofür ist der Wein ein Zeichen?

- a) Für den Wein bei der Hochzeit in Kana
- b) Für das Wasser, mit dem Jesus getauft wurde
- c) Für das Blut Christi
- d) Für die Märtyrer

5. Wofür ist die Hostie ein Zeichen?

- g) für das Brot bei der Speisung der 5000
- h) für den Leib Christi
- i) für unser tägliches Essen
- j) für das Manna in der Wüste

6. Wie heißt das Schränkchen, in dem die gewandelten Hostien aufbewahrt werden?

- c) Truhe
- d) Trammel
- e) Tabernakel
- f) Tracht



Vormerken:

Den ökumenischen Kinderbibeltag wird es wieder am Buß- und Betttag geben, also am **Mittwoch, den 20. November 2024**

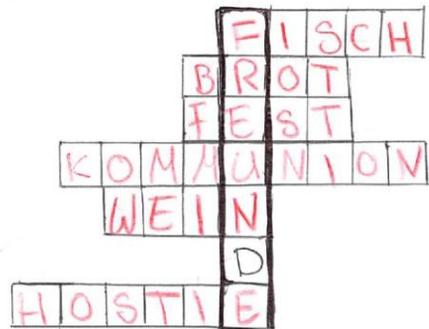
von 8.30-14.00 Uhr im **Pfarrheim Maria Himmelfahrt**

Mehr in Kürze unter www.pv-allach-untermenzing.de

Lösungen:

Erstkommunion Quiz: Kirche

Kreuzworträtsel zur Kommunion



Die nächsten Gottesdienste für Familien:

10.11.2024, 11 Uhr

Familiengottesdienst zum Patrozinium

01.12.2024, 11 Uhr

Familiengottesdienst zum ersten Advent

Macht doch einfach mit bei der nächsten Kirchenmaus-Ausgabe!

Jede(r) kann ab dem Erstkommunionjahr dabei sein - probiert es einfach aus:

Wir treffen uns etwa einmal im Monat - in der Regel am Freitag.

Der nächste Termin ist am 22.11.2024 um 15.30 Uhr im Pfarrheim.

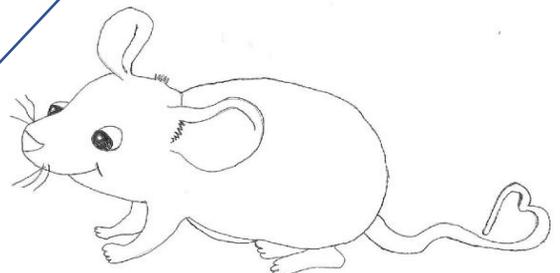
Wenn Ihr Fragen habt, dann schreibt an rut.alker@web.de oder eine sms an 0177-7803401.

Herzliche Einladung zur Andacht mit Martinsspiel und Laternenumzug

09.11.2024 um 17:30 Uhr auf der Wiese hinter dem Pfarrheim



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



Impressum:

Lena Aßner

Ella Hoch

Jakob Hoch

Valentin Illgen

Peter Janauschek

Johanna Steinbauer