**ZUM MITNEHMEN**

Herzlich willkommen! Schön, dass Du wieder dabei bist.

**GESCHICHTE**

Bibelsnack

Jesus erzählt: „Es gab einmal einen Mann. Er war auf dem Weg von Jerusalem nach Jericho. Plötzlich wurde er von Räubern überfallen.

Sie nahmen ihm alles weg: Seine Kleider, sein Geld und alles, was er bei sich hatte. Sie verprügelten ihn und ließen den schwerverletzten Mann einfach am Straßenrand liegen.

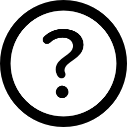
Schon bald kam zufällig ein Priester vorbei. Als er den Mann dort liegen sah, wechselte er einfach die Straßenseite und ging an ihm vorbei.

Eine Weile später kam ein weiterer Mann den Weg entlang. Er war Diener im Tempel. Auch er sah den verletzten Mann und ging einfach an ihm vorüber.

Schließlich kam ein weiterer Reisender vorbei. Er kam aus der Gegend Samarien, deshalb nannten die Leute in auch „Samariter“. Als der Samariter den Verletzten sah, hatte er großes Mitleid. Er kniete sich neben den Mann und versorgte seine Wunden. Dann hob er ihn auf seinen Esel und brachte ihn in ein Gasthaus. Dort sorgte der Samariter sich weiter um den verletzten Mann. Am nächsten Tag gab er dem Wirt des Gasthauses Geld und bat ihn, sich gut um den Mann zu kümmern. „Sollte das Geld nicht ausreichen, dann werde ich dir den Rest bezahlen, wenn ich das nächste Mal komme!“, versicherte der Samariter dem Wirt.“

Diese Geschichte wird auch das „Gleichnis vom barmherzigen Samariter“ genannt. Der Samariter ist barmherzig: Er schaut nicht weg, sondern fühlt mit dem verletzten Mann. Er wird aktiv und hilft ihm.

Gott selbst ist barmherzig mit jedem Menschen, weil wir so wertvoll für ihn sind.

Deshalb können auch wir barmherzig mit Anderen sein.

Wo kannst Du barmherzig sein?

Hast Du eine Idee, wie Du diese Woche barmherzig sein kannst? Vielleicht kannst Du einen netten Brief an eine Person schreiben, die in deiner Klasse ausgegrenzt wird? Oder Du hilfst einer Person, der es gerade nicht so gut geht und überraschst sie mit einem kleinen Geschenk?

Quelle www.swdec.de

Auch nächste Woche kannst Du Deine

„Jungschar zum Mitnehmen“ selber abholen:

Jeden Schritt und jeden Tritt

geh Du lieber Heiland mit,

gehe mit uns ein und aus,

führe Du uns selbst nach Haus!

Amen.

Immer dienstags ab 17:00 Uhr in der

Tannenstraße 35.

**HEUTE BIST DU DER CHEFKOCH!**

Achtung! Man kann sich an heißen Backblechen und Messern verletzen. Bitte einen Erwachsenen Dir zu helfen, damit nichts passiert.

Hier die Zutatenliste:

* 1 Apfel (Am besten eine saure Sorte z.B. Boskop)
* 30 g Nüsse (z.B. Haselnüsse gehackt)
* 15 g Rosinen
* Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

  Automatisch generierte Beschreibung1 EL Zucker

Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

Automatisch generierte BeschreibungAußerdem benötigst Du:

* + - * + Schneidebrett
        + Messer
        + Esslöffel
        + Alufolie
        + Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

          Automatisch generierte BeschreibungBackofen

Jetzt geht’s los:

1. Apfel aushöhlen: Schneide das Kerngehäuse aus dem Apfel heraus.

Dafür gibt es spezielle Ausstecher. Mit etwas Geschick genügt aber auch ein Messer.

Tipp: Steche von oben und von unten ein Quadrat mit dem Messer ein. Dann drückst Du das Kerngehäuse einfach mit dem Daumen heraus.

Achtung: Schneide Dich beim Hantieren mit dem Messer nicht!

1. Füllung zubereiten: Zerkleinere die Rosinen und Nüsse, mische sie mit dem Zucker.

Tipp: Wenn Du keine Rosinen magst, lass sie einfach weg.   
Du kannst das Ganze noch mit Zimt oder Kakao verfeinern.

1. Äpfel befüllen: Stelle den Apfel auf einen großen Streifen Alufolie. Fülle nun die (Rosinen-)Nuss-Zucker-Mischung in das Loch im Apfel.

Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

1. Alufolie wickeln:

Zunächst verdrehst Du die Enden, wie ein Bonbonpapier.

Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

Automatisch generierte BeschreibungWir gestalten die Folie in Form eines Schwans. Das eine Ende wird der Hals. Dreh es besonders fest zusammen und biege es wie einen Hals mit Schnabel.

Das andere Ende wird der Schwanz, verdrehe es nur ganz nahe am Apfel, und biege es leicht nach oben.

Ein Bild, das Strichzeichnung enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

1. Ab in den Ofen:

Stelle Deinen Apfelschwan auf ein Backblech und gib dieses bei 200°C in den Backofen. Nach 20-30 Minuten kannst Du

sie herausnehmen und abkühlen lassen. Guten Appetit!

Ein Bild, das Text, Strichzeichnung enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Wie wäre es, wenn Du gleich eine ganze Bratapfelschwanfamilie zubereitest? Dann freuen sich alle!