

Gemeinde- aktionen

Machen Sie und Ihre Gemeinde mit bei der missio-Kampagne zum Weltmissionssonntag am 27. Oktober. Wir haben dazu einige Ideen und Anregungen zusammengestellt, die sich einzeln realisieren lassen oder miteinander kombiniert werden können – auch mit unseren Aktionsideen rund um das Thema „Mission“. Papst Franziskus hat dazu aufgerufen, sich mit diesem Thema eigens auseinanderzusetzen, und deshalb den Oktober 2019 zum Außerordentlichen Monat der Weltmission erklärt. Nutzen Sie also gerne das gemeinsame Essen nach dem Sonntagsgottesdienst („Gemeindeauflauf“), um über „Mission heute“ ins Gespräch zu kommen und die Aktionskarten „Meine Mission“ einzusetzen. Oder beenden Sie Ihre „Touring Mission“ durch die Gemeinde bei einer Tasse indischem Masala-Chai-Tee.

INDISCHE BEGRÜSSUNG UND TEEPAUSE

In der nordostindischen Region Assam, dem größten Teeanbaugebiet Indiens, tragen die Einwohner oftmals Schals mit einem roten Design, das typisch für diese indigene Volksgruppe ist. In der bergigen Region schützen Schals im Winter vor der Kälte, im heißen Sommer vor der Sonne. Dieser Schal heißt Gamcha. Gäste bekommen einen solchen Schal mit einem freundlichen „Hearty Welcome“ um die Schultern gelegt – ein Ausdruck der Gastfreundschaft.

Angeboten wird Gästen außerdem zu jeder Gelegenheit Tee. Chai-Tee ist das Nationalgetränk Indiens. Fliegende Teehändler, sogenannte Chai-Wallahs, gibt es in Indien an vielen Straßenecken. Mal kurz durchatmen, Pause machen, die Sinne wieder schärfen: Die Inder trinken den köstlichen Chai aus schwarzem Tee, Milch und Gewürzen zu jeder Tageszeit.

Eine festgelegte Teezeremonie, wie sie etwa in Japan stattfindet, gibt es in Indien nicht. Und auch das eine Rezept für Chai gibt es nicht: Beinahe jede Familie hat ihr ganz eigenes Rezept für Chai und ihre ganz eigene Gewürzmischung (Masala). Im Nordosten des Landes wird Chai beispielsweise mit Salz verfeinert oder auch mit Ziegenmilch vermischt. Er ist ein an-, aber kein aufregendes Getränk. Wohl bekomm's!



REZEPT **Masala Chai**

Für 4 Personen:

650 ml Wasser

400 ml Vollmilch (alternativ Büffelmilch)

5 grüne Kardamomkapseln

6 Gewürznelken

2 Sternanis (oder 1 TL Anis)

1 Zimtstange

1 Stück Ingwer, frisch, in Scheiben gehackt

1 gehäufter EL schwarzer Assamtee

3 – 4 EL Zucker, Ahornsirup oder Honig (nach Belieben)

~~Abwarten und~~ Tee trinken und handeln!

Die schöne Tasse Tee ist für viele Europäer der Inbegriff von Entspannung und Genuss. Wie anders wirkt der Tee auf die Arbeiterinnen, die ihn unter menschenverachtenden Bedingungen pflücken müssen: Akkordarbeit statt Entschleunigung, Hungerlöhne statt Genuss!

Umgerechnet etwa 2,20 Euro erhalten die Arbeiterinnen für den Ertrag eines langen Tages. Den Plantagenbesitzern gehört hier alles. Das Land, die Häuser – und in gewisser Weise auch die Menschen. Nur wer die Akkordvorgaben erzielt, darf hier auch wohnen. Wenn eine der Frauen krank wird oder zu alt ist, müssen die Töchter an die Arbeit.

Seit Jahren engagiert sich die Diözese Tezpur für die Familien der Teepflücker im nordindischen Assam und sieht sich dabei mit enormen Widerständen konfrontiert: Plantagenbesitzern, die die Armut der Familien ausnutzen, dem Alphabetismus, der die Ohnmacht der Menschen zementiert, und rücksichtslosen Menschenhändlern, die junge Leute unter falschen Versprechungen in die Großstädte des Südens verfrachten.

Mit Alphabetisierungskursen, Bildungsprogrammen und einer eigenen Teefabrik stemmt sich Bischof Toppo gegen das Unrecht. „Abwarten und Tee trinken,“ heißt es in einem deutschen Sprichwort. In Assam aber gilt es, jetzt zu handeln.

Informieren Sie die Gemeindemitglieder über die Situation der Teepflückerinnen und rufen Sie sie zu Spenden auf, damit die Familien der Teepflückerinnen ein menschenwürdiges Leben führen können.

MATERIAL FÜR IHRE TEE-AKTION

- Originaltee aus der Teefabrik der Diözese Tezpur, Grüner Tee, Bestell-Nr. 1393
Schwarzer Tee, Bestell-Nr. 1394
- Hefte „Tee trinken und handeln“, Bestell-Nr. 142
- Aktionskarten „Meine Mission“, Bestell-Nr. 127
- Plakate „Sonntag der Weltmission“, DIN A4, Bestell-Nr. 104



Siehe Bestellschein oder
Tel. 089/5162-620
E-Mail: info@missio-shop.de

REZEPT

Peda MIT PISTAZIEN

Diese Kekse passen perfekt zu einer Tasse Tee.

Zutaten für etwa 16 Stück:

- 160 g Khoya (Sojamilchtrockenmasse, gibt es in gut sortierten indischen Lebensmittelgeschäften)
- 100 g Zucker
- 2 Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel Kardamom, gemahlen
- 3 – 4 Safranfäden, in 3 Esslöffel warmer Vollmilch aufgelöst
- 40 g gehackte Pistazien zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Khoya und Butter in einem schweren Topf bei niedriger Flamme schmelzen, das dauert circa 2 Minuten.
2. Zucker hinzugeben und 15 Minuten weiterrühren, bis die Masse eindickt und sich langsam vom Topfrand löst und zu einer Art Teig wird. Vom Herd nehmen.
3. Daraus 16 Kugeln formen. Mit dem Daumen in die Mitte eine Mulde drücken (sodass eine etwas flachere Scheibe entsteht). Mit gehackten Pistazien dekorieren. Die Peda halten sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu einem Monat.

Bitte bestellen unter
www.missio.com

Zubereitung:

1. Alle Gewürze bis auf den Ingwer im Mörser fein zerstoßen.
2. Die Gewürze mit Ingwer und Tee in einem Topf bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften. Vorsicht, dass nichts anbrennt!
3. Mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und unter ständigem Rühren köcheln lassen.
4. Milch hinzugeben sowie Zucker, Ahornsirup oder Honig nach Belieben zum Süßen. Weitere 3 Minuten köcheln lassen. Den Masala-Chai-Tee dann durch ein Sieb in eine Kanne gießen. Aus etwa 30 cm in die Becher gießen, dann bildet sich etwas Schaum auf der Oberfläche.

Gemeinde AUFLAUF



Machen Sie den Sonntag der Weltmission in Ihrer Gemeinde zum kulinarischen Fest der Weltkirche. Laden Sie die Gemeindeglieder ein, zum Sonntagsgottesdienst ihren Lieblingsauflauf mitzubringen – möglichst frisch aus dem Ofen, dann ist er nach der Messe noch warm. Nach der gemeinsamen Messfeier sind alle Besucher zum Essen eingeladen. Genauso vielfältig wie die Weltkirche wird der Tisch mit den unterschiedlichsten Aufläufen gedeckt sein. Ein kulinarischer Genuss und ein geselliges Miteinander sind garantiert.

Als Gericht eignet sich ein indischer Reisaufwurf. Dazu passt das vegetarische Linsengericht Dal, das in Nordostindien gerne und oft mit Reis gegessen wird. Probieren Sie es einfach einmal aus. Wir wünschen guten Appetit!



REZEPT

PULAO – INDISCHER REISAUFLAUF

Zutaten für zwei Personen:

3 EL Sojasoße hell	100 g Backpflaumen
2 EL Worcestersoße	2 Bananen
Öl	Salz
1 Stk. Ingwer frisch	Zimt
200 g Langkornreis	Gewürznelkenpulver
400 ml Hühnerbrühe	25 ml Orangensaft
2 TL Curry	300 g saure Sahne
1 Zwiebel	1 TL brauner Zucker
200 g Möhren	
300 g Blumenkohl, frisch	(evtl. 500 g Putenbrust)

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln, Ingwer hacken. Die Zwiebel in Öl mit 1 TL Curry anschwitzen. Reis und Ingwer dazugeben und nach kurzem Anbraten mit der Brühe aufgießen. 20 min köcheln lassen.
2. Unterdessen das Gemüse putzen, Möhren in Scheiben, Blumenkohl in Röschen teilen. 10 min in Salzwasser garen.
3. Backpflaumen würfeln. Form fetten, Ofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Bananen geschält in ein Gefäß geben und mit dem O-Saft und der Sahne pürieren. Mit restlichem Curry, Zucker, Nelken und Zimt abschmecken.
5. Gemüse mit Backpflaumen und Soße unter den Reis mischen, wenn gewünscht Putenstreifen unterheben und in die Form füllen. Restliche Soße verteilen und dann 30 min backen.

Variante mit Fleisch:

Fleisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden und in der Soja- und Worcestersoße für 1 h marinieren. Anschließend in Öl anbraten.

REZEPT

Linsen DAL

Zutaten für 4 Personen:

500 g Linsen	120 g rote Currypaste
4 EL Öl	800 ml Kokosmilch
2 EL Ingwer	2 TL Kurkuma
2 rote Zwiebeln	2 TL Currypulver
4 Knoblauchzehen, fein gehackt	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken und im heißen Öl anbraten. Gewürze und Linsen hinzufügen, bis die Linsen glasig sind. Wasser dazugießen und kochen lassen, bis die Linsen weich sind. Salzen und pfeffern nach Geschmack.