

„Eist Brout – selwer gebak!“

1. Unser Brot – selbst gebacken

Einführung ins Thema

Brauchen wir heute noch Brot zum Leben? Da gibt es Cornflakes am Morgen, Müesliriegel als Pausenbrot oder Pizza aus der Kühltruhe zu Mittag ... Wie viele Kinder wissen nicht mehr wie frisch gebackenes Brot, das gerade aus dem Backofen kommt, riecht und schmeckt? Auch wissen viele kaum noch, wie viele Hände am tischfertigen Brot mitgearbeitet haben. Damit die Kinder lernen respektvoll mit der Nahrung «Brot» umzugehen, sollen sie erfahren, wie viel Zeit und Arbeit sie selbst benötigen, um Brot zu backen.

Text

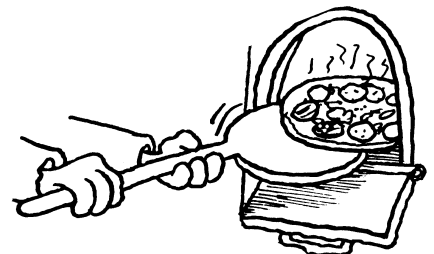
„Eise Papp am Himmel,
däin Numm sief gehellegt.
Däi Räich soll kommen.
Däi Wëll soll geschéien,
wéi am Himmel sou op der Äerd.
Gëf äis haut eist deeglecht Brout.
Verzei äis eis Schold,
wéi mir och dene verzeien,
däi an eiser Schold sinn.
Féier äis net an d'Versuchung,
mä maach äis fräi vum Béisén.“

„Vater unser, im Himmel,
geheiligt werde Dein Name,
Dein Reich komme,
Dein Wille geschehe,
wie im Himmel so auf Erden.
Unser tägliches Brot gib uns heute,
vergib uns unsere Schuld,
wie auch wir vergeben
unseren Schuldigern.
Und führe uns nicht Versuchung,
sondern erlöse uns von dem Bösen.“



Impulse für die Familie

- **Austausch:** Am Küchentisch können wir mit unseren Kindern ins Gespräch kommen: Ähren, Weizenkörner, verschiedene Mehlsorten anfassen, anschauen und schmecken. Die Kinder über die Arbeit vom Bauer, Müller, Bäcker erzählen lassen und eventuell ergänzen.
- **Aktivität:** Zusammen **Brot backen**, verschiedene Formen ausprobieren (z.B. Teig in 3 teilen und danach flechten), mit verschiedenen Körnern das Brot verzieren.
- Selbst gebackenes Brot zum Familien-/**Kindergottesdienst mitnehmen** und nach der Messe verteilen.
- Einen **Bauern** aufsuchen und sich Saat- und Erntearbeit erklären lassen, sich die Maschinen ansehen.... Siehe: www.bauernhaff.lu oder www.bauernhof.net/
- **Sich informieren**, wo der Weizen den wir essen herkommt: www.espace-pain-info.com/pain.php oder „Brot“ eingeben in www.google.de oder „pain“ eingeben in www.google.fr
- **Segensgeste:** Vor dem Aufschneiden haben unsere Eltern/Großeltern mit dem Messer ein Kreuz auf das Brot gezeichnet. Selbst gebackenes Brot erlaubt diese Segensgeste. Gekauftes Brot ist oft bereits geschnitten, also ist das schwierig. Jedoch sind wir eingeladen **neue Gesten und Rituale** zu erfinden, und mit Sinn zu füllen, welche den modernen Gegebenheiten Rechnung tragen.
- **Gebet:** Das „Vater Unser“ zusammen beten. Das Kommunionkind darf bei «unser tägliches Brot gib uns heute» das Brot hochheben und zeigen.
- Gemeinsam in der Familie ein „**Brot-Gebet**“ erfinden.



Einfaches Rezept für Anfänger

500 gr Mehl, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Salz, ein Glas lauwarmes Wasser - Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel miteinander mischen. Danach Wasser schluckweise hinzugeben bis wir einen geschmeidigen Teig in den Händen haben. Dieser wird dann auf dem Tisch mit dem Handballen gut verarbeitet. In einer zugedeckten Schüssel den Teig während einer Stunde aufgehen lassen. Den Teig auf dem Tisch einige Minuten verarbeiten. Den Teig formen, verzieren und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen. Im Backofen bei 250 Grad 40 bis 50 Minuten backen.

Viele verschiedene Rezepte zum Brotbacken findet man in Kochbüchern oder im Internet.