

**Andacht (von Lutz):****Hoffnung – Trübsal – Gebet**

Mit diesen drei Worten könnte man auch beschreiben, was wir das letzte Jahr erlebt haben.

Erstmal war Corona eher was Kleines. Die **Hoffnung** war groß, dass es bald vorbei ist.

Mal ein paar Tage nicht in die Schule müssen, sondern daheim lernen. Jungschar, Fußball und alles andere fällt eben ein- oder zweimal aus.

Mittlerweile herrscht eher **Trübsal**. Jedes Mal, wenn es heißt, dass es bald vorbei ist, wird es eher nur noch schlimmer. Keiner weiß, wann wieder wirklich alle gleichzeitig in die Schule dürfen. Eltern müssen daheim arbeiten und sind zwar da, aber irgendwie doch nicht immer. Wir wissen schon gar nicht mehr wie ein Geländespiel mit anderen geht. Fußball hab ich mal kurz im Herbst gespielt, seitdem nicht mehr.

„Da hilft nur noch beten!“ sagt da vielleicht die Oma. Ja, das **Gebet** ist manchmal der letzte Ausweg. Aber beten wir nicht schon seit über einem Jahr?

Paulus hat in einem seiner Briefe an die christlichen Gemeinden, nämlich dem an die Römer, auch an was gedacht, das einfach nicht gut werden will. Er hat den Christen in Rom gesagt, dass es auch für Christen nicht immer Friede, Freude, Eierkuchen sein wird.

Doch er will die Römer nicht allein lassen. In Römer 12,12 schreibt er als Ermutigung: „**Seid fröhlich in Hoffnung, geduldig in Trübsal, beharrlich im Gebet.**“

Das ist mein Konfisppruch. Und ich hab ihn lange nicht so ganz kapiert.

Warum soll ich fröhlich hoffen?

Aber vor diesem Vers stehen ganz viele Sätze von Paulus, die den Christen zeigen, was es bedeutet, dass Jesus für uns ans Kreuz gegangen ist.

Und dass wir wegen Ostern ja eigentlich voller Freude und Hoffnung sein müssten, weil wir glauben können, dass Jesus bald wiederkommt. Und dann ist wirklich alles gut. Nix Corona, kein Streit, keine Tränen mehr.

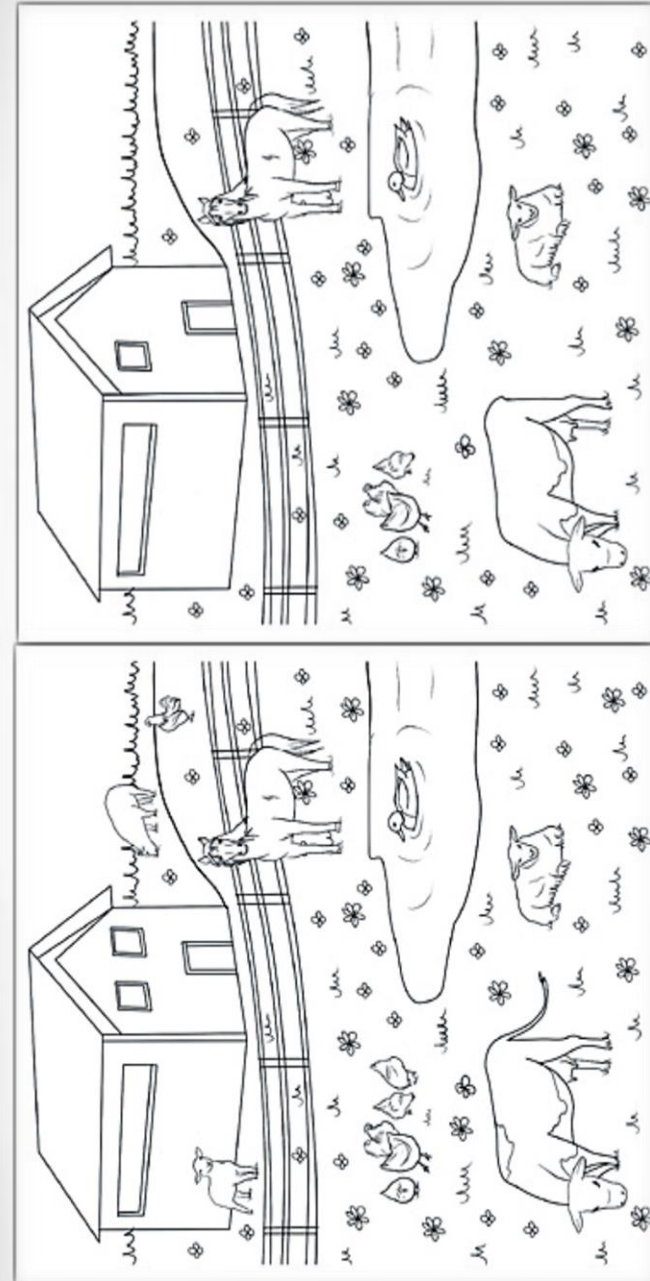
Also eher „Denkt daran, dass Jesus alles gut machen wird – **seid fröhlich in Hoffnung!**“

„Habt keine Sorge. Das Leben hier endet. Aber im Reich Gottes sind wir dann in Ewigkeit. Lasst euch nicht unterkriegen – **seid geduldig in Trübsal!**“

„Bis es aber so weit ist, kann es noch dauern. Aber Gott lässt euch nicht alleine und ihr dürft jederzeit mit allem zu ihm kommen. Liegt Gott mit Dank und Sorgen in den Ohren – **seid beharrlich im Gebet!**“

Gebet:

Herr, ich freue, dass du mal alles gut machst. Danke, dass ich dir nicht egal bin. Hilf mir durchzuhalten! Und allen anderen auch! Mach, dass keiner den Mut verliert! Und hilf mir, zu sehen, wie und wann ich jemand Mut machen kann! Amen.

**Rätsel (von Simon):**

Findest du die 10 Fehler im rechten Bild?

Wenn nicht, kannst du das Blatt auf den Kopf drehen und nochmal schauen. Von einer anderen Perspektive ist es meist nochmal ganz anders 😊

**Pfannkuchen Rezept (von Ruben):**

Meine Kochkünste sind bisher noch ziemlich eingeschränkt. 2 oder 3 Sachen in ne Pfanne schmeißen und anbraten, kein Problem, aber dann hört es auch ganz schnell wieder auf. Um in das Thema Kochen also rein zu kommen, habe ich mir überlegt, mit was ich anfangen kann. Ein Rezept, das sogar jemand wie ich hinbekommen kann.

Meine Challenge für diese Woche ist es daher, Pfannkuchen zu machen und jetzt kommt das Schwere daran.

Die Küche darf nicht anfangen zu brennen und der Feuermelder darf nicht anspringen 😊

Wenn du Lust hast, dann versuchs doch auch mal!

Für ca. 7 Pfannkuchen brauchst du:

2	Eier
200ml	Milch
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
200g	Mehl
60ml	Mineralwasser
etwas	Öl zum Ausbacken

Als erstes musst du Eier, Milch, Salz, Zucker, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig ohne Klumpen zusammenrühren. Wenn der Teig etwas zu flüssig ist, einfach noch etwas Mehl hinzugeben. Oder anders herum: wenn der Teig zu dickflüssig ist, einfach noch etwas Mineralwasser hinzugeben.

Als nächstes musst du in einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Wenn das heiß ist, kannst du den Teig am Besten mit einer Schöpfkelle in die Pfanne geben. Sobald der Teig in der Pfanne ist, die Pfanne in jede Richtung schwenken, damit der Teig sich gut verteilt. Nach ca. 1-2 Minuten oder einfach wenn die Unterseite des Pfannenkuchens schön bräunlich aussieht, kannst du den Pfannkuchen wenden. Mir hilft es, wenn ich 2 Pfannenwender dafür verwende. Nach dem Wenden auch wieder 1-2 Min warten und dann ist der Pfannkuchen auch schon fertig.

Den Pfannenkuchen kannst du für viele verschiedenen Varianten verwenden.

Süß mit Zimt und Zucker, oder Nutella... oder salzig. Dafür am besten vor dem Wenden des Pfannenkuchens, Stücke von Wurst und Käsescheiben auf den Pfannenkuchen legen. Erst dannach wenden. Aber natürlich gibt es auch hier noch viel mehr Möglichkeiten.

Falls ihr Fragen, Anmerkungen, Verbesserungsvorschläge, oder Redebedarf habt, könnt ihr uns unter dieser Email-Adresse erreichen: [freitagsjungschar@cvjmweissach.de](mailto:freitagsjungschar@cvjmweissach.de)

Du willst das Briefle lieber als E-Mail bekommen? Oder noch eine Zeltlageranmeldung

Melde dich einfach bei uns!

Viele Grüße: Lutz, Ruben, Simon und Marc

**„Was mach mr heut?!?“-Nr.17**

**Corona-Ersatzprogramm**  
**Jeden Freitag**  
**Abend wie zur**  
**Jungscharzeit!**

**Freitagsjungschar:**  
**Klasse 1-4**