



Kindernieuwsbrief vrijdag 19 maart 2021

## Hallo allemaal,

Deze week natuurlijk een Bijbelverhaal. Over Jezus die vertelt over een graankorrel. Natuurlijk ook over de 40 dagentijd. De komende week gaat over de hongerigen voeden. Daarom een recept van een cake die nooit op gaat. Succes daarmee. Ik wens jullie weer veel lees en kijk plezier en laat even weten wat je van deze brief vindt! Als jullie zelf een tip hebben wat in de nieuwsbrief zou kunnen dan kan je die sturen naar [kerkblad@kerkenindelaurens.nl](mailto:kerkblad@kerkenindelaurens.nl)

Hartelijke groet,  
Carola Scholten

## Bijbelverhaal:

*Net als een graankorrel*

Jezus is beroemd. Hij vertelt verhalen, maakt zieken beter en ongelukkigen gelukkig. Uit heel Israël komen mensen naar hem toe om het mee te maken. En niet alleen uit Israël, maar ook uit andere landen.

Op een dag lopen er een paar Grieken in Jeruzalem. 'Waar is Jezus?' vragen ze. En ook zij maken kennis met die wonderlijke man, die een stukje van de hemel op aarde brengt.

De mensen vinden het geweldig wat Jezus allemaal doet. Maar hij zegt ook dingen die ze niet verwachten. Hij vertelt aan de mensen van Israël en de Grieken: 'De tijd is gekomen. Voor mij is er een plek in de hemel.'

De mensen kijken Jezus verbaasd aan. Een plek in de hemel? Wat bedoelt Jezus? Dan pakt Jezus een klein graankorreltje van de grond. 'Kijk', zegt hij. 'Zien jullie deze graankorrel? Als je hem in de grond stopt, kan er nieuw graan groeien - nog veel meer dan die ene korrel. Zo is het met mij ook. Ik moet sterven, ik word begraven.



Maar dat is een nieuw begin. Als ik begraven ben, begint het nieuwe leven. Niet alleen voor mij, maar voor heel veel mensen.'

Jezus kijkt de kring rond. 'Ik ben bang', zegt hij. 'Soms denk ik: zal ik mijn Vader vragen of ik niet hoef te sterven? Maar daar ben ik juist voor gekomen! Als deze graankorrel niet in de aarde valt, gebeurt er ook niks. Dan komt er geen nieuw leven. En als ik niet sterf, dan komt er ook geen nieuw begin. Daarom zeg ik alleen maar:

Kinder-Nieuwsbrief Kerken in de Laurens, 19-03-2021

Laat zien wie u bent, Vader.'

Even is het stil. Maar dan klinkt er plotseling een stem uit de hemel: 'Ik heb laten zien hoe groot ik ben. En ik zal het nog eens laten zien!'

De mensen die erbij staan, schrikken ervan. 'Wat was dat?' roept iemand.

'Onweer!' antwoordt iemand anders.

'Nee, een engel!' roept weer iemand anders.

Jezus glimlacht. 'Onthoud wat jullie gehoord hebben', zegt hij. 'Want die stem klonk niet voor mij, maar voor jullie!'

## Gebed:

*Goede God,*

*We hebben gehoord wat Jezus vertelde  
over een graankorrel in de grond.*

*Wij danken U voor alles wat U groeien laat.*

*En we bidden voor mensen die daar weinig van merken.*

*We denken aan mensen die honger hebben  
door mislukte oogsten,*

*doordat eten niet eerlijk verdeeld wordt.*

*Geef iedereen vandaag het dagelijks brood.*

*Zo bidden wij samen: Heer, ontferm U.*

*Wij bidden voor boeren in Indonesië,  
die hard werken en toch weinig te eten hebben.*

*Dat ze hulp mogen krijgen*

*van elkaar en van andere mensen.*

*Dat hun gewassen mogen groeien*

*zodat er genoeg is voor iedereen.*

*Zo bidden wij samen: Heer, ontferm U.*

## 40 dagentijd

In de 40 dagentijd leven we toe naar Pasen. In deze tijd staan we elke week stil bij een van de zeven werken van Barmhartigheid. Deze week: de hongerigen voeden.

Het thema van deze week gaat over delen. Delen van waar wij veel van hebben aan mensen die er weinig van hebben. Ook dus delen van snoep, cake, taart, eten.

Daarom deze week een recept van een cake die eigenlijk nooit op gaat.

<https://www.bijbelgenootschap.nl/aan-de-slag-met-kinderenhongerigen-voeden/>



## ETEN DAT NOOIT OP GAAT

Wist je dat je een cake kunt maken die nooit op gaat? Die cake heet Herman, en je kunt ervan uitdelen (aan je vrienden of aan mensen die niet zo veel te eten hebben). Als je een deel van het beslag bewaart en er goed voor zorgt, wordt dat langzaam weer groter en kun je er weer nieuwe cakes van bakken.

Je hebt nodig voor de basis:

- 100 gram suiker
- 250 ml warm water
- 1 zakje gist van 7 gram
- 225 gram bloem
- een grote glazen schaal
- een houten lepel
- een vochtige theedoek

**Opdracht:**

Los de suiker op in 125 ml warm water. Strooi de gist erbij en laat dit tien minuten staan. Roer 100 ml warm water en 225 gram bloem erdoor. Klop dit met de houten lepel tot een mooi beslag. Dek het af met een vochtige theedoek. Laat alles op kamertemperatuur rusten tot de volgende dag.

**Dag 1:**

Maak het beslag voor de cake zoals hierboven staat (als je beslag hebt gekregen: doe dat in een ruime schaal, dek de schaal af met een vochtige doek en laat hem op kamertemperatuur staan).



**Dag 2-3:**

Roer het beslag 2-3 keer per dag om.

**Dag 4:**

Roer door het beslag: 200 ml melk - 150 gram bloem - 200 gram suiker.

**Dag 5-8:**

Roer het beslag 2-3 keer per dag om.

**Dag 9:**

Roer door het beslag: 200 ml melk - 150 gram bloem - 200 gram suiker. Verdeel het beslag in vijf gelijke delen en geef er vier weg, samen met een kopie van deze beschrijving. Houd één deel van het beslag zelf.

**Dag 10:**

Roer door het beslag: 150 ml olie - 250 gram suiker - 350 gram bloem - 3 eieren - 1 theelepel zout - 100 gram gehakte noten en/of rozijnen - 2 eetlepels bakpoeder - 100 gram gehakte pure chocolade - 2 geraspte appels - 2 eetlepels kaneel. Vul de bakvorm voor de helft. Bak de cake in een voorverwarmde oven op 170 graden in ongeveer één uur en vijftien minuten.

## Knutselen

Boven op een zaadje een korenaar maken met kleine vouwblaadjes.

Werkwijze: teken bladeren langs de steel. Vouw met vier kleine vouwblaadjes of andere papieren vierkantjes van 5x5 cm halmen en neem een blaadje van 4x4 voor de bovenste halm van de korenaar.

Pak de vijf delen boven elkaar op de lege stengel op het werkblad. Plak, om het helemaal af te maken, nog een aantal gele sprieten bovenaan de aar.

Tip 1: het bovenste deel van 4x4 cm wordt bij stap 5 en 6 over de middellijn heen gevouwen.

Nodig: kleurpotloden, stiften, scharen, lijm, geel papier, waarbij 4 (gele) vierkantjes van 5x5 en 1 van 4x4 cm.

