



Fastenabenteuer mit Roxy und Gani

Fastenwoche

21.-27. 3. 2021



„Mein Bauch knurrt ganz arg,“ jammert Roxy. „Höchste Zeit für eine Mahlzeit!“ Gani schaut ihn fragend an: „Aber du hast doch erst vor einer Stunde gefrühstückt?“ „Wenn’s nach mir ginge, könnte ich den



ganzen lieben langen Tag essen,“ meint Roxy. „Komm, lass uns erst noch eine Runde raus gehen. Heute ist Frühlingsanfang! Wer weiß, was sich an diesem herrlichen Sonntagmorgen draußen in der Natur alles zeigt.“ Und schon gibt Gani seiner Freundin Roxy einen Schubser Richtung Tür. „Vielleicht findest Du was Leckeres zum Fressen?“ meint Gani, um Roxy nach draußen zu locken. Da leuchten Roxys Augen. „Heute ist Frühlingsanfang, hast du gesagt? Weißt Du, auf was ich mich freue?“ „Lass mich raten,“ meint Gani: „Frischen Löwenzahn und Klee?“ „Jahaha“, wiehert Roxy. „Löwenzahn, ich komme!“ ruft sie und galoppiert davon!

Spiri-Impuls:

- Diese Woche wollen wir uns dem Geschmackssinn zuwenden. Was schmeckt euch richtig gut? Erzählt einander von euren Lieblingsspeisen. Manchmal gibt es dazu eine Erinnerung z.B. an die leckeren Pommes im letzten Urlaub oder den genialen Schokokuchen beim Kindergeburtstag.
- Ihr könnt eine kleine Brotfeier zusammen machen. Sie dauert ca. 15 min. Ihr braucht dazu Brot, Saft, für jeden ein Glas und eine Kerze.
- Zündet eine Kerze an und bittet Gott, in eure Mitte zu kommen.
- Eine segnet Brot und Saft mit den Worten: „Gott segne das Brot, dass es uns nährt und stärkt. Gott segne den Saft, dass er uns die Süße des Lebens schmecken lässt.“
- Dann teilt das Brot untereinander auf und esst gemeinsam.
- Danach schenkt eine/r den Saft ein und ihr dürft gemeinsam genießen.
- Gebet:
Gott, wir danken Dir für das Brot, das uns stärkt, und den Saft, der uns genießen lässt. Es ist wunderbar, dass wir schmecken können. Danke für alle leckeren Speisen. Sie machen unser Leben zu einem Fest! Dafür danken wir. Amen.

Elterntipp:

Wie wäre es, wenn ihr euer Lieblingsessen kocht? Oder ihr holt euch was in eurem Lieblingsrestaurant und gönnt euch ein wunderschönes Essen?

Dienstag – OUTDOOR-TIPP

Macht einen Spaziergang
und unterhaltet euch
darüber, was ihr die
kommende Woche essen
möchtet. Vielleicht
einmal das Lieblings-
gericht von jedem?
Oder weniger Fleisch?
Und dann:
Guten Appetit

Mittwoch – MACH-WAS-TIPP

Solibrot-Aktion

Mit Soli(daritäts)brot könnt ihr Gutes tun: macht euer
Bäcker mit? Oder sammelt in einer Solibrot-Box eine
kleine Spende für jedes Brot, das ihr anschneidet.

Weitere Infos auf

www.misereor.de/spenden/spendenaktionen/solibrot

Donnerstag – KREATIV-TIPP

Wie wäre es mit einem
gemeinsamen Backtag?
Frühlingsplätzchen
sind lecker.
(mehr auf Extra-Seite)



„Lecker, lecker, lecker“
– singt alle mit!
(mehr auf Extra-Seite)

Montag – MUSIK-TIPP

Freitag – FASTEN-TIPP

WENIGER ... Streit, schlecht über Andere
denken und reden. **DAMIT MEHR**... Gute
Laune verbreiten, Komplimente verteilen,
seine eigenen Stärken und die von anderen
bewusst in den Blick nehmen

Samstag – SPIELE-TIPP

Wie schmeckt es am besten?
Bereitet eine Sache in verschiedener Konsistenz zu, z. B. einen
Apfel oder eine Karotte, in Stücken, gerieben oder als Mus.
Wie schmeckt es am besten, was ist anders?

AF



Fastenwoche
21.-27. 3.2021

Fastenabenteuer mit Roxy und Gani Extra-Seite

mit einer genaueren Beschreibung für folgende Tage:

Montag – Musik-Tipp

[„Lecker, lecker, lecker“](#) – singt alle mit!



Aber auch bei „Löwenzahn“ gibt es zum Geschmack ein Lied: [„Gib mir doch mal eine Schürze“](#)



Hier auch wieder [der Text](#) aus der Datenbank vom Löwenzahn-Fanclub.



Hier findet ihr das Ganze - in der Löwenzahn-Folge 44 [„Es muss nicht immer Zucker sein“](#)



Donnerstag – Kreativ-Tipp

Frühlingsplätzchen

Material: Zutaten für einen hellen und oder dunkeln Mürbteig, Zuckerglasur, Lebensmittelfarbe, Schokoglasur, Backstreuteile

✂ Macht zusammen euren Lieblingsmürbteig in hell und/ oder dunkel für Plätzchen.

✂ Welt nach dem Kühlstellen euren Teig aus und stecht verschiedene Oster- oder Frühlingsmotive aus.

✂ Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.

✂ Nun die ausgekühlten Plätzchen mit Zuckerglasur und oder mit Schokoglasur bestreichen. Mit den Streuteilen verzieren und bunte und schöne Plätzchen produzieren.

✂ Die Deko trocknen lassen. In Butterbrottüten gepackt, sind sie auch ein nettes Geschenk.

TIPP: Zuckerglasur kann mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden.