

Mehret hat einen Plan

4-10
Jahre

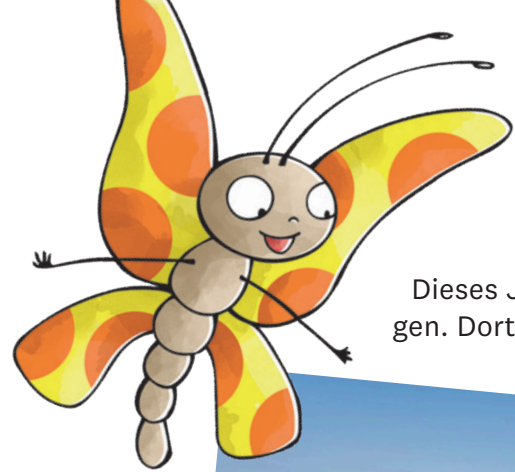
Erntedank feiern weltweit
Mitmachheft für Kinder



Dieses Heft gehört:

Mitglied der
actalliance

Brot
für die Welt



Hallo, liebe Kinder, ich bin Lilia, der Schmetterling von Brot für die Welt. Ich reise auf der Welt umher und besuche Kinder überall auf unserer Erde!

Dieses Jahr bin ich in das Land Äthiopien geflogen. Dort, wo ich landete, sah es so aus:



Einige Kinder waren auf dem Weg zur Schule und ich hatte Glück, dass ein Mädchen stehenblieb und mich ganz vorsichtig auf ihre Hand nahm. Wir konnten uns unterhalten und ich erfuhr, dass sie Mehiret Tafese heißt und zehn Jahre alt ist. Während wir unterwegs waren, habe ich Mehiret eine Menge Fragen gestellt, so neugierig war ich!

Lilia: Welche Sprachen sprichst du?

Mehiret: Ich spreche die Sprache der Menschen aus meiner Gegend, Bench. In der Schule lerne ich Amharisch, diese Sprache kennen alle in Äthiopien, sie ist unsere gemeinsame Sprache.

Lilia: Wo wohnst du?



Mehiret: Ich wohne in einem Dorf im Südwesten von Äthiopien. Mein Land hat auch riesige Städte.

Lilia: Hast du Geschwister?

Mehiret: Ich habe fünf Geschwister: zwei Brüder und drei Schwestern. Mein ältester Bruder ist schon 20 Jahre alt, er wohnt nicht mehr bei uns.

Lilia: Wie sieht dein Tagesablauf aus?

Mehiret: Wir stehen ungefähr halb sieben auf, kurz nach dem Sonnenaufgang. Dann gibt es Frühstück und ich gehe zur Schule. Um ein Uhr endet die Schule. Zu Hause hat meine Mama dann ein Mittagessen für uns gekocht. Es gibt Maisbrot, Bohnen oder Hirse. Anschließend helfe ich meinen Eltern bei der Arbeit. Ich hole mit meinem Vater die Kühe von der Weide oder kümmerge mich um die Schafe. Ich schneide die Blätter vom Zuckerrohr, um die Tiere zu füttern und sammle Brennholz. Ich reinige auch das Haus, es gibt eigentlich immer etwas zu tun. Dann essen wir alle gemeinsam zu Abend. Manchmal mache ich noch Hausaufgaben, anschließend gehen wir ins Bett.

Lilia: Was magst du in der Schule am liebsten?

Mehiret: Ich spiele mit den anderen in den Pausen sehr gern Fußball. Ich glaube, ich bin ganz gut darin.

Lilia: Was spielst du sonst noch gerne?

Mehiret: Mit meinen Freundinnen spiele ich sehr gern ein Spiel, für das man fünf Kieselsteine braucht. Die Aufgabe besteht darin, die Kieselsteine zu werfen und in einer bestimmten Reihenfolge wieder aufzufangen und fallenzulassen.



Lilia: An welchem Ort bist du am liebsten?

Mehiret: Es gibt eine Kleinstadt hier in der Nähe. Dort bin ich sehr gern. Es ist laut und bunt und es gibt dort so viel anzuschauen.

Lilia: Welches ist dein Lieblingstier?

Mehiret: Ich mag unsere Schafe gern, sie sind so ruhig und kuschlig.

Lilia: Was möchtest du einmal werden, wenn du groß bist?

Mehiret: Ich möchte gern als Lehrerin andere Kinder unterrichten. Es wäre toll, wenn mir alle zuhören und von mir lernen.

Mehiret hat einen tollen Plan für ihre Zukunft!

Was ist dein Plan? Schreibe oder male es hier:



Guten Appetit!

Hier ist ein Rezept aus Äthiopien für eine Gewürzbutter. Diese Butter, sie heißt Niter Kibbeh, könnt ihr auf eine Scheibe Brot streichen oder einen Löffel davon in noch heißen Reis geben. Lasst euch von Erwachsenen beim Zubereiten des Rezepts helfen! Viel Spaß und guten Appetit!

250 g Butter oder vegane Alternative, Raumtemperatur
2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 $\frac{1}{2}$ TL Ingwer, geschält und fein gehackt
 $\frac{1}{4}$ TL Kurkuma
2 ganze Kardamom-Kapseln, zerdrückt
 $\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Nelke
 $\frac{1}{8}$ TL Bockshornkleesamen, gemahlen
1 Prise Muskat

1. Kardamom, Zimt, Nelke und Bockshornkleesamen in einer beschichteten Pfanne fettfrei anrösten bis es duftet.
2. In einem Mörser alles fein zerreiben und mit den übrigen Gewürzen vermischen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
4. Gewürzmischung, Zwiebel und Ingwer mit der Butter vermengen und unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten köcheln lassen.
5. Den Topf anschließend vom Feuer nehmen und etwas ruhen lassen.
6. Butter durch ein Sieb in eine Schüssel schütten und abkühlen lassen.



Mehirets Bild

Mehiret hat ein Bild gemalt. Sie erzählt uns darüber: Auf dem Bild sieht man unser neues Haus. Es hat ein Metaldach. Davor stehen ein Schaf und mein großer Bruder Dawid.

Wie sieht das Haus aus, in dem du mit deiner Familie wohnst?



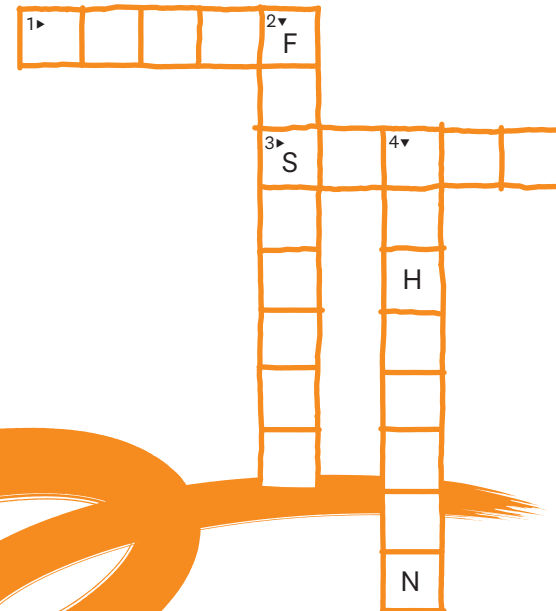
Mehiret (ganz links) und ihre Familie! In der Mitte sitzen Mama Aster Semtet (sie hat die kleinste Schwester Selam auf dem Schoß) und Papa Tefese Zeini. Neben Mehiret sitzt ihre Schwester Bereket (14 Jahre). Neben dem Papa sitzt Elias (11 Jahre) und ganz rechts sitzt Cheneqech (16 Jahre).

Erzähl den anderen: Wer gehört zu deiner Familie? Hast du ein Foto? Oder magst du deine Familie malen?



In Mehirets Familie wird Kaffee getrunken. Kaffee wächst in Äthiopien. Mehirets Mama Aster bereitet den Kaffee für alle zu. Die kleinste Schwester Selam schläft auf dem Rücken der Mama. Zusammen Kaffee zu trinken ist für die Menschen in Äthiopien sehr wichtig.

Das ist die Flagge von Äthiopien.



- 1▶ Mehirets Lieblingstier
- 2▼ Welche Sportart macht Mehiret besonders Spaß?
- 3▶ Der Name von Mehirets kleinster Schwester
- 4▼ Was möchte Mehiret später werden?



5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt

Zum Erntedankfest gehört die Aktion 5000 Brote. Bei der erfolgreichen Zusammenarbeit von Kirche und Handwerk dürfen die Konfirmand*innen in einer Backstube Brote backen. Mit Anleitung der Profis den Teig kneten, das Brot in den Ofen schieben und dann frisches, selbstgebackenes Brot kosten – was für ein Erlebnis! Sind Ihre Konfirmand*innen bei 5000 Brote dabei?

Backbericht

Der Besuch der Backstube ist ein besonderes Erlebnis. Im Gottesdienst können die Konfirmand*innen mit Fotos davon erzählen und alle etwas Brot kosten lassen.

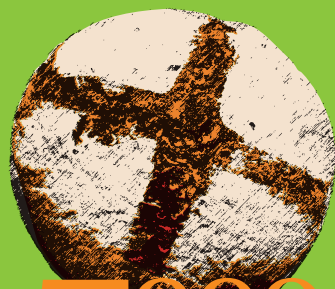
Gedanken zu Bildung

Bei der Aktion lernen die Konfirmand*innen auch Bildungsprojekte von Brot für die Welt kennen. Im Gottesdienst können sie ihre Gedanken teilen, warum Bildung für alle Menschen wichtig ist.

Brotstand

Nach dem Gottesdienst können alle gegen einen Spendenbetrag ein Brot von den Konfirmand*innen bekommen. Diese können Auskunft über das Projekt geben.

Weitere Informationen, Aktions- und Bildungsmaterial: www.5000-Brote.de



5000
BROTE
KONFIS BACKEN
Brot für die Welt



Impressum

Herausgeber Brot für die Welt, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V., Caroline-Michaelis-Str. 1, 10115 Berlin **Konzept und Redaktion** Veronika Ullmann **V.i.S.d.P.** Dr. Petra Kohts **Fotos** Siegfried Modola **Illustration und Layout** Sophie Becker, munterbunt **Druck** Druckerei Deile GmbH **Papier** 100% Recycling
Art. Nr. 119 119 030 **Juni 2026**