

St.Lamberti-Kirche Selsingen

KONTAKT Sonderausgabe Nr.19

29.12.2020

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
die Zeit zwischen den Jahren ist wie gemacht für den Blick in die Zukunft. Der Jahreswechsel steht kurz bevor und mit ihm ein neues Jahr wie ein unbeschriebenes Blatt. Bei allen

Gedanken darum, wie es in der Pandemie weitergeht oder welche Pläne und Entscheidungen in 2021 anstehen, festigt und trägt mich der Vers aus 1. Mose 12,2: Ich will dich segnen und du sollst ein Segen sein. Gott gibt Abraham diese Zusage, als er ihn auffordert, seine Heimat zu verlassen und in ein Land zu ziehen, das Gott ihm zeigen wird. Dafür verspricht Gott Abraham, ihn zu schützen und an seiner Seite zu sein. Er verheißt ihm zugleich, dass Abraham zum Segen für andere werden wird. Welchen Weg auch immer wir wählen, Gott geht mit uns. Wenn es nötig ist, korrigiert er unsere Route. Und damit nicht genug: Er legt das Potenzial in uns hinein, andere zu bereichern, zu schützen und zu begleiten.

Wie das gehen kann, können wir mit der Jahreslosung für 2021 entdecken: „Jesus Christus spricht: Seid barmherzig, wie auch euer Vater barmherzig ist!“ (Lk 6,36). Barmherzig ist, wenn das Herz den Arm bewegt. Diesen Merkspruch schätze ich sehr, weil er zusammenbringt, was zusammengehört: mitfühlen und tätig werden. Ich wünsche uns allen, dass wir die Möglichkeiten sehen und ergreifen, die Gott uns schenkt, unsere Welt barmherziger zu machen – im Blick auf uns selbst und für die ganze Welt.

Herzliche Grüße!

Sanica Alps



Gebet

Gott, du hast alles geschaffen, den Himmel und die Erde,
die ganze Welt und die Zeit.
Du hast diese Welt und auch mich ins Leben gerufen.
Dir gebührt alle Ehre. Ich lobe und preise dich.
Durch deinen Sohn Jesus Christus, meinen Herrn und Retter,
darf ich dich Vater nennen.
Du liebst uns Menschen und schenkst uns Versöhnung mit dir.
Ich danke dir für deine Begleitung im zurückliegenden Jahr.
Für allen Trost, für alle Hilfe und für alle Liebe, die ich von dir erfahren
habe. Amen.

Rückblick Berliner Aktion

Vom 1. bis 4. Advent haben wir für den Mitternachtsbus Spenden gesammelt. Der Mitternachtsbus ist auf den Straßen Hamburgs unterwegs und bringt mit seinem Team heißen Kaffee, Isomatten und Schlafsäcke und Kontakt- und Hilfsangebote zu wohnungslosen Menschen.

Wir freuen uns, dass unsere ganz andere Berliner Aktion von Ihnen und Euch so gut angenommen worden ist. Herzlichen Dank für alle Mithilfe, ob für das Weiterleiten von Videos und Aktionen, das Mitmachen bei kleinen Aktionen oder für Ihre und Deine Spende.

In unserer Kirchengemeinde sind zusammengekommen: 6056,05 €. In der Beverner Kirchengemeinde wurde ebenfalls für diesen Zweck gesammelt. Dort kamen 1485 € zusammen. Im neuen Jahr übergeben wir die Spenden an das Team des Mitternachtsbusses. Wir hoffen, dass dies persönlich geschehen kann – wir warten daher noch etwas ab, wie die Rahmenbedingungen sein werden.

Die zwanzig Gewinnerinnen und Gewinner der Verlosung werden am heutigen Tag (Dienstag 29.12.) telefonisch benachrichtigt.

Vielleicht ist die Zeit zwischen den Jahren genau der richtige Moment, einem Hefeteig beim Wachsen und Werden zuzusehen. Kirchenvorsteher Heiko Meier hat hierfür ein erprobtes und für sehr gut befundenes Rezept (eine Anleitung gibt es auch auf Video auf unserem youtube-Kanal „St. Lamberti-Kirchengemeinde“).

Berliner

Zutaten für ca. 16 Berliner

475g Mehl Typ 550
65g Zucker + Zucker zum Wälzen
35g Hefe
130 ml Milch
2 große Eier
1 Eigelb
65g Butter
6g Salz
240g Himbeer-Johannisbeergelee

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen
- Die Hefe in handwarme Milch bröseln, auflösen und in die Mulde gießen.
- Einen Teil des Zuckers in die Milch-Hefe-Mischung geben und alles abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles in einer Knetmaschine mischen, bis die Zutaten grob gebunden sind.
- Anschließend den Teig 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Danach wird der Teig 10 Minuten intensiv geknetet.
- Im Anschluss daran muss er für etwa eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt ruhen.
- Danach wird der Teig kurz von Hand durchgenknetet und muss anschließend erneut für etwa 1 Stunde ruhen.
- Der Teig wird schließlich in 60 Gramm Stücke abgewogen, rundgewirkt und etwas plattgedrückt.
- Die Teiglinge ruhen dann noch einmal für ca. 30 Minuten abgedeckt auf einem mit Mehl oder Stärke bemehltem Tuch (Bäckerleinen).
- Wenn die Teiglinge die richtige Stückgare erreicht haben, werden sie in 170 Grad heißem Fett gebacken.
- Die Berliner müssen, wenn sie aus dem Fett kommen, kurz abtropfen und werden anschließend in Zucken gewälzt.

- Gefüllt wird jeder Berliner mit ca. 10-15 Gramm Gelee (z. B. Spritzbeutel mit Fülltüle für Berliner).

Fetttemperatur: 165-

170 Grad Celsius

Backzeit: 3 Min – 2 Min

– 0,5 Min – 0,5 Min.

Achtung: Die sind so

lecker!!!

Guten Appetit!



Mutmach-Karten

Im Eingangsbereich unseres Gemeindehauses haben wir unsere Krippenfiguren zur Ansicht aufgebaut. In einer Box liegen kleine Geschenke für Sie zur Weihnachtszeit. Kommen Sie bis zum 10. Januar zwischen 10 und 18 Uhr im Gemeindehaus bei einem Spaziergang vorbei. Herzlich willkommen!

Telefonandacht

Unter der Telefonnummer **04284-514 99 88** können Sie bis zum 10. Januar jeden Tag einen neuen Impuls hören.

Andacht zu Silvester als Video

Pastor Markus Stamme und Diakonin Edda Nolte gestalten gemeinsam eine Andacht zum Jahreswechsel. Dieses Video können Sie ab dem 31.12. auf der Homepage unserer Kirchengemeinde (www.kirche-selsingen.de) anschauen.

Ihre Ansprechpersonen in unserer Kirchengemeinde:

Pastor Markus Stamme: 04284-1397

Pastor Manfred Thoden: 04284-567

Diakonin Sarina Alpers: 04284-396

Diakonin Edda Nolte: 04284-4760084

Kirchenbüro, Nina Behrens: 04284-353

Vorsitzende des Kirchenvorstands, Petra Loomans: 04284-927624

Unsere Kirchengemeinde im Internet: www.kirche-selsingen.de

Unsere Landeskirche im Internet: www.landeskirche-hannovers.de