

Weltmissionstag der Kinder 2020/21

# UNERWARTETE FREUNDE



KOMMT  
MIT IN DIE  
UKRAINE!

# LIEBE KINDER, LIEBE FAMILIEN!

**D**ieses Heft begleitet euch durch die Adventszeit, in der wir uns auf die Ankunft Jesu vorbereiten. Jesus kam in ärmsten Verhältnissen in einem Stall zur Welt – niemand wollte Maria und Josef aufnehmen. Noch heute wachsen weltweit unzählige Kinder und Jugendliche in Armut auf. Deshalb lädt der Papst in mehr als 100 Ländern jedes Jahr in der Adventszeit euch Kinder dazu ein, mit Gleichaltrigen zu teilen. „Kinder helfen Kindern“ lautet das Motto des Weltmissionstags der Kinder. Mit dem beiliegenden Spendenkästchen könnt auch ihr mitmachen! \*

Schon jetzt sagen wir von Herzen **Danke** für das, was ihr teilen und spenden könnt!

Euer Kindermissionswerk ‚Die Sternsinger‘



\* Mit diesem Heft habt ihr auch einen Bastelbogen für eine Krippe und ein Spendenkästchen bekommen. In dem Kästchen könnt ihr eure Spende bis zum Dreikönigstag in eurer Kirche oder in eurem Pfarramt abgeben. Die Bastelanleitung gibt es hier: [www.sternsinger.de/wmt](http://www.sternsinger.de/wmt)



## Kommt mit in die Ukraine

Zum Weltmissionstag der Kinder haben wir uns gefragt:

# WAS WÄRE, WENN JESUS HEUTE IN DER UKRAINE GEBOREN WÄRE?

Einiges ist in der Ukraine anders als in Deutschland. Das Weihnachtsfest wird in der Tradition der orthodoxen Kirche nach dem julianischen Kalender gefeiert. Der Heilige Abend fällt deshalb auf den 6. Januar und der erste Weihnachtstag auf den 7. Januar. Am Heiligabend endet die sechswöchige Fastenzeit. Auf ihre Weihnachtsgeschenke müssen die Kinder in der Ukraine auch ein bisschen länger warten. Die bekommen sie am 31. Dezember – nicht vom Christkind, sondern von Väterchen Frost.

In unserer Vorlesegeschichte „Unerwartete Freunde“ (Seite 6-7) lernt ihr Ossip und Masha kennen, die tief im Wald wohnen und eingeschneit sind. Zum Glück gibt es die kluge Hündin Kira. Denn sie und die anderen Tiere helfen Ossip und Masha, dass die Geburt ihres Kindes glücklich und sicher verläuft. Einige Tiere findet ihr auch auf unserem Bastelbogen. Wenn ihr die Krippe zusammengebaut habt, könnt ihr die Geschichte damit nachspielen.

Viel Spaß!



Alle Tipps und Ideen aus diesem Heft und weitere Materialien findet ihr hier zum Download:  
[www.sternsinger.de/wmt](http://www.sternsinger.de/wmt)

# DER WELTMISSIONSTAG DER KINDER

Millionen Kinder auf der Welt leiden unter Hunger, Armut, Krieg und Ausbeutung.

1



Deshalb lädt der Papst seit 1950 in der Adventszeit Kinder dazu ein, mit anderen Kindern zu teilen.

2



Im November erhalten Familien eine Krippenlandschaft und ein Spendenkästchen zum Zusammenbasteln.

3



In das fertige Spendenkästchen kommt eine Geldspende. Die Bastelkrippe können die Kinder zuhause behalten.

4



# IM ÜBERBLICK

Bitte beachten Sie unsere Corona-Sicherheits-hinweise auf [www.sternsinger.de/corona](http://www.sternsinger.de/corona)

Das gefüllte Spendenkästchen kann bis zum Dreikönigstag abgegeben werden.

5



Die Gemeinden, Kitas und Schulen überweisen die Spenden ans Kindermissionswerk ‚Die Sternsinger‘.

6



Das Kindermissionswerk leitet die Spenden an Kinderhilfsprojekte auf der ganzen Welt weiter.

7



So kann vielen Kindern weltweit geholfen werden, denn „Kinder helfen Kindern“!

8





# UNERWARTETE FREUNDE

**F**riedlich glitzerte der weiße Schnee auf den Baumkronen. In der Ferne, weit unten im Tal, zeichneten sich die Umrisse des Dorfes ab. Ossip hockte mit angewinkelten Beinen auf dem Dach seiner Hütte, aber er konnte sich über den wunderschönen Anblick der Winterlandschaft nicht so richtig freuen. In der Nacht hatte es einen Schneesturm gegeben. Ein Teil des Dachs der Hütte war eingebrochen, und dann war auch noch der Strom ausgefallen. Eigentlich hätten er und seine Frau Masha die Menschen unten im Dorf um einen warmen Schlafplatz bitten müssen. Aber Masha stand kurz vor der Geburt ihres Kindes. Den weiten Fußmarsch hinab ins Tal konnte Ossip ihr nicht zumuten.

Der Ruf einer Schneeeule riss ihn aus seinen Gedanken. Sein Atem hinterließ Nebelwolken in der eisigen Luft. Ossip musste schnell eine Lösung finden. Etwas, das sie warmhalten würde, sie beide und das Kind. Denn Masha war fest davon überzeugt, dass es diese Nacht zur Welt kommen würde.

„Und? Wie sieht es da oben aus?“, hörte er Masha rufen. Ossip schaute durch das große Loch im Dach. Unten, in der teilweise eingeschneiten Wohnstube, stand seine Frau, die Hände schützend auf ihren kugelrunden Bauch gelegt. Ossip konnte seine Sorge nicht verheimlichen. „Das Loch kann ich nicht reparieren. Wir werden heute Nacht frieren. Und niemand ist hier, der uns helfen kann.“ „Was ist mit dem Storchennest?“, rief Masha zurück. „Das Storchennest?“ Verwundert warf Ossip einen Blick zum Schornstein, an den das große Nest gebettet war. Neugierig hob das Storchchenpaar die Köpfe und sah zu ihm herüber. „Das hat der Sturm verschont. Den Störchen geht es gut.“ „Dann wird es uns auch gut gehen“, antwortete Masha, denn bei ihnen in der Gegend galt es als das größte Glück für ein Haus und seine Bewohner, wenn ein Storchchenpaar auf dem Grundstück nistete. Mit diesen Worten ging Masha zurück an den Herd, auf dem ein Topf mit Borschtsch, einer herzhaften Rote-Bete-Suppe, köchelte.

Ossip sah ihr kurz nach, dann kletterte er über das verschneite Dach bis zur Leiter und machte sich an den Abstieg. Mit einem Satz landete er im Schnee. Von den Kiefern ringsum rieselten weiße Flecken. Was, wenn es heute Nacht wieder schneien oder gar stürmen würde? Sie lebten ganz allein hier, sie waren arm und ihre Hütte war alt. Es gab nur noch den zugigen Stall, wo sie Werkzeuge und Vorräte lagerten. Dort wohnten bereits ein Esel, ein Ochse und eine Handvoll Feldmäuse.



In diesem Moment vernahm Ossip ein Rascheln neben sich. Schäferhündin Kira hatte sich auf leisen Pfoten herangeschlichen und zerrte an seinem Hosenbein. „He, Kira, was ist los?“ Die Hündin zog ihn sanft, aber bestimmt, bis zum Stall. Dessen Tor war nur angelehnt. Kira stieß es mit der Schnauze auf, und als sie eintraten, traute Ossip seinen Augen nicht. Die Vorratskisten waren zu einem schützenden Halbkreis zusammengeschoben. Das Stroh war zu einem gemütlichen Bettenlager aufgehäuft. Und die kleinen Spalten in den Stallwänden hatte jemand mit Stroh ausgestopft. „Was ist hier passiert?“, flüsterte Ossip verwirrt. Kira blickte ihn erwartungsvoll an, so wie Esel und Ochse in ihren Boxen und die Mäusefamilie zwischen den Kisten. Sollten die Tiere all das gemacht haben? Ossip konnte es nicht glauben. Aber er begriff, dass der Stall, auf diese Weise hergerichtet, viel wohnlicher sein würde als ihre kalte Hütte mit dem Loch im Dach.

So kam es, dass er und Masha noch am selben Abend umzogen. Sie nahmen die dampfende Borschtsch-Suppe mit, und Masha hatte sogar noch Kutja gemacht, eine leckere Süßspeise aus Honig, Mohn, Rosinen und Nüssen. Erschöpft ließ Masha sich mit einer Decke auf dem Heulager nieder, umgeben von Mäusen, Esel, Ochse und Hund, die allesamt glücklich waren, dass sie ihnen helfen könnten. Unterdessen prüfte Ossip nochmal alle ausgestopften Stellen in der Stallwand und bastelte dann aus den Strohrefen eine lustige kleine Figur. Er nannte sie „Didukh“ und wollte sie seinem Kind schenken, sobald es auf der Welt war.

Als spät am Abend die Stunde der Geburt kam, ging alles ganz schnell. Überglücklich schloss Masha ihren neugeborenen Sohn in die Arme, während Ossip sprachlos vor Freude ihre Hand hielt. Da vernahmen sie von draußen leisen Gesang. Und kurz darauf ein Klopfen an der Stalltür. Wer konnte das sein? Ossip stand auf und öffnete. Ein silberner Glanz drang in den Stall. Das Leuchten kam von einem Stern hoch über der Lichtung. Sein Schein drang Ossip direkt ins Herz und erfüllte ihn mit tiefem Frieden. Dann begrüßte er die drei Männer, die geklopft hatten. Sie trugen Wintermäntel in unterschiedlichen Farben und sahen aus, als kämen sie aus fernen Ländern. Jeder von ihnen stützte sich auf einen großen Stab und trug ein verschnürtes Paket in den Händen. Sie erzählten, dass sie gekommen waren, um zur Geburt des Kindes Geschenke zu bringen. „Danke euch, von Herzen Danke! Habt ihr eben so schön gesungen?“, fragte Ossip ganz gerührt. „Wir? Nein“, sagte einer der drei, und lachte.

„Gesungen haben die Kinder, die uns vom Dorf begleitet haben. Der leuchtende Stern hat ihnen dabei den Weg gezeigt.“ Ossip sah an den Männern vorbei zu einer Gruppe Jungen und Mädchen, die fröstelnd von einem Bein aufs andere traten. „Oh, ihr Sternsinger, kommt doch rein. Es ist genug zu essen da, und je mehr wir sind, umso wärmer wird es sein.“

So feierten sie gemeinsam die Geburt des Kindes im Stall. Und niemand sollte in dieser Nacht frieren oder einsam sein. Draußen begann es derweil wieder zu schneien. Und das Licht des Sterns tauchte den Wald in ein funkelndes Kleid aus Eiskristallen und Hoffnung.



## 1. Advent

### Zusammen kochen

# DER BORSCHTSCH

Der Borschtsch ist das Nationalgericht der Ukraine. Passend zur kalten Jahreszeit wärmt er wohligh von innen und liefert wichtige Vitamine und Nährstoffe. Es gibt ganz viele verschiedene Rezepte, aber Rote Bete gehören immer in den Borschtsch. Da in der Ukraine in der Fastenzeit vor Weihnachten kein Fleisch gegessen wird, bieten wir hier eine vegetarische Variante an.

## Zubereitung

### Schritt 1

Gemüse und Kartoffeln putzen bzw. schälen und waschen. Rote Bete in Stifte, Porree in Ringe und Möhren in Scheiben schneiden. Kohl vierteln, Strunk herausschneiden. Kohl in Streifen schneiden. Kartoffeln würfeln. Zwiebel schälen und hacken.

### Schritt 2

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Kohl, Rote Bete und Kartoffeln darin andünsten. Mit 1,5 Liter Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Möhren und Porree weitere 10 Minuten mitköcheln.

### Schritt 3

Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne vorsichtig rösten. Borschtsch mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Essig abschmecken. Dill waschen und fein hacken. Borschtsch mit je einem Klecks Schmand oder Crème fraîche anrichten. Mit Dill und Kernen bestreuen.

### Zutaten für 4 Personen

- › 500 g Rote Bete
- › 500 g Weißkohl
- › 500 g Kartoffeln
- › 1 mittelgroße Stange Porree
- › 2-3 Möhren (200 g)
- › 1 kleine Gemüsezwiebel
- › 2 EL Öl
- › 1-2 EL Gemüsebrühe
- › 2 EL Sonnenblumenkerne
- › Salz und Pfeffer
- › Zucker
- › 2-3 EL Essig (z. B. Balsamico)
- › 1-2 Bund Dill
- › ca. 200 g Schmand oder Crème fraîche

# FERTIG!



## 2. Advent

### Zusammen singen

Text (Str. 1+2): Christoph von Schmid, 1811

Text (Str. 3+4): Daniela Dicker, 2015

Musik: Johann Abraham Peter Schulz, 1794

# IHR KINDERLEIN, KOMMET

1. Ihr Kin - der - lein, kom - met, o kom - met doch all!  
 Zur Krip - pe her kom - met in Bet - le - hems Stall.  
 Und seht, was in die - ser hoch - hei - li - gen Nacht  
 der Va - ter im Him - mel für Freu - de uns macht.

2. Da liegt es, das Kindlein, auf Heu und auf Stroh.  
 Maria und Josef betrachten es froh.  
 Die redlichen Hirten knien betend davor.  
 Hoch oben schwebt jubelnd der Engelein Chor.
3. O seht hoch am Himmel den goldenen Stern!  
 Er führt die, die suchen, zum König, zum Herrn.  
 Auch ihr könnt ihn finden: Er macht sich ganz klein,  
 im Stall, in der Krippe, will Mensch für uns sein.
4. Ihr Kinderlein, kommet, o kommet doch all,  
 mit Hirten und Engeln und Kön'gen zum Stall.  
 Die Kinder der Erde lädt Gott heute ein,  
 im Stall, in der Krippe, geborgen zu sein.



## 3. Advent

### Zusammen basteln

# DER DIDUKH

Der Didukh erinnert an die Legende, dass Josef bei der Geburt im kalten Stall einen Spalt in der Wand mit Weizen ausstopfte, damit der Wind nicht hineinwehte. Er ist in der Ukraine nicht nur ein wichtiges Weihnachtssymbol, sondern zugleich das Zeichen für eine gute Ernte, Frieden und Wohlstand. Der Didukh befindet sich daher immer in dem Zimmer, in dem das Weihnachtessen gegessen wird. Ein altes ukrainisches Sprichwort lautet: „Didukh geht ins Haus. Ärger geht aus dem Haus.“



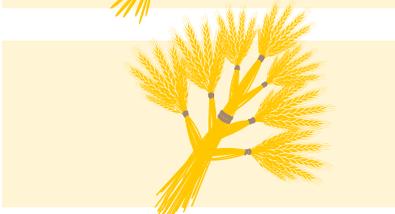
#### Schritt 1

Legt alle notwendigen Materialien vor euch auf den Tisch: Eine durch sieben teilbare Anzahl an Weizenähren, einen starken Bindfaden und ggf. noch zusätzliche Dekoration, die ihr nach Belieben aussuchen könnt.



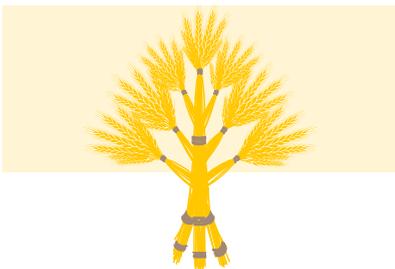
#### Schritt 2

Ordnet die Ähren sorgsam an, indem ihr sie in sieben kleine Garben fasst. Diese symbolisieren die sieben Tage der Woche. Bindet die Büschel mit einem Faden zusammen.



#### Schritt 3

Fächert nun die einzelnen Garben wie Treppen hintereinander. Dann mit einem Faden unter den Ähren und in der Mitte des Didukh festbinden.



#### Schritt 4

Teilt jetzt den unteren Teil vom Didukh in drei oder fünf „Beine“. Bindet jedes Bein an zwei Stellen fest: in der Nähe des Fundaments und darunter. Kann er nun sicher und fest stehen? Dann ist er fertig.

## 4. Advent

### Zusammen essen

# DAS KUTJA

An Heiligabend besteht das Weihnachtessen in der Ukraine traditionell aus zwölf verschiedenen Gerichten, die kein Fleisch enthalten, weil der Heiligabend der letzte Tag der Fastenzeit ist. Die Zahl erinnert an die zwölf Apostel. Das wichtigste Gericht ist eine leckere Süßspeise namens Kutja. Sie wird in tiefen Tellern als erste serviert. Das älteste Familienmitglied segnet das Essen mit einem Gebet, danach darf die Familie mit dem Weihnachtessen beginnen. Mit diesem Rezept könnt ihr das Kutja nachkochen.

## Zubereitung

- Den Buchweizen in ein Sieb geben und gründlich unter fließendem, kaltem Wasser waschen. Dann über Nacht in 3-4 Liter Wasser einweichen lassen.
- Am folgenden Tag aufkochen und bis zu 45 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, bis er weich wird. Dabei immer wieder rühren, damit der Buchweizen nicht anbrennt. Die Masse ist fertig, wenn die Buchweizenkörner aufgequollen sind und die Flüssigkeit eingedickt ist.
- In der Zwischenzeit die Mohnsamen trocken mahlen oder in einem Mörser aus Stein zerstoßen, dann in kochendem Wasser quellen lassen und 10-15 Minuten sieden lassen. Danach durch ein feines Sieb abgießen und mit einem Mixer zerkleinern. Den Mohn mit dem Zucker vermischen.
- Den Honig, die gemahlene Nüsse, die Rosinen und den Weizen in der Milch anrühren und anschließend zusammen mit dem Mohn unter den am besten noch heißen Brei mischen.
- Den Brei bis zum Servieren mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.

### Zutaten für 4 Personen

- › 2 Tassen Buchweizen
- › 3-4 Liter Wasser
- › 1 Tasse Mohnsamen
- › 150 g Honig
- › 150 g Zucker
- › 50 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Walnüsse etc.)
- › 50 g Rosinen
- › 120 ml Milch

**TIPP:** Viele Zutaten gibt's im Supermarkt oder Eine-Welt-Laden auch aus Fairem Handel!

# Weihnachten



## Zusammen den Heiligabend feiern

So wie die Kinder in der Vorlesegeschichte sind auch wir heute Abend eingeladen, zur Krippe zu kommen und uns gemeinsam über die Geburt Jesu zu freuen.

*Die Lichter am Christbaum gemeinsam entzünden.*

**Lied:** Ihr Kinderlein kommet  
(Strophe 1+2, Seite 9)

*An dieser Stelle kann die Weihnachtsgeschichte vorgelesen werden. Sie steht im Lukasevangelium, Kapitel 2, Verse 1–20. Versionen in kindgerechter Sprache und in verteilten Rollen gibt es zum Download unter: [www.sternsinger.de/wmt](http://www.sternsinger.de/wmt)*

Wie die Hirten staunen auch wir über das, was in dieser Heiligen Nacht passiert ist: Gottes Sohn ist in einem Stall zur Welt gekommen und Mensch geworden. Damit hat er uns gezeigt, wie lieb er uns hat. Lasst uns weitersingen und hinhören, wer alles eingeladen ist, bei Gott geborgen zu sein.

**Lied:** Ihr Kinderlein kommet  
(Strophe 3+4, Seite 9)

Egal, ob jung oder alt, ob arm oder reich, und egal, woher sie kommen – alle Menschen dieser Welt sind an der Krippe und beim Jesuskind willkommen!

**Lasst uns zusammen beten:**

Guter Gott,  
du lädst uns alle ein, zu dir an die Krippe zu kommen. Wir danken dir für deine grenzenlose Liebe und dafür, dass wir alle bei dir geborgen sind.

Wir bitten dich:  
Lass alle Menschen spüren, dass du ihnen nahe bist und schenke ihnen das Vertrauen in deine Liebe.  
Amen.

**Alle wünschen sich**

„FROHE WEIHNACHTEN!“



### IMPRESSUM

**Herausgeber**  
Kindermissionswerk  
„Die Sternsinger“ e.V.  
Stephanstraße 35  
52064 Aachen  
[www.sternsinger.de](http://www.sternsinger.de)

**Redaktion**  
Andreas Gloge  
Anne Herter

**Illustrationen**  
Gloria Jasionowski  
Mele Brink (S. 4–5)

**Gestaltung**  
Anne Theß

**Herstellung**  
Schäfer Fulfillment GmbH

**Artikelnummer:** 252120

*Gedruckt auf 100% Recyclingpapier,  
ausgezeichnet mit dem  
Europäischen Umweltzeichen*