

jumi



BROT

Rätsel

Fülle den Brotkorb



Mhmmmm: In diesen Zvieri-Korb kommen viele feine Sachen!
Was ist alles drin? Zähle zusammen!

- Gipfeli — Weissbrot-Scheiben — Toastbrot-Scheiben
— Pariserbrote — Laugen-Brezel — Vollkorn-Brötli

Brot schmeckt gut und ist kostbar

Seit Jahrtausenden ist Brot ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Warum? Weil es gesund und nahrhaft ist und weil Brot aus Mehl gemacht ist. Für das Mehl braucht es Wasser und gemahlenes Getreide. Und weil fast überall auf der Welt Getreide angepflanzt wird, backen die Menschen auch überall Brot oder brotähnliche Backwaren. Brot ist auch besonders kostbar, weil es nicht so teuer ist und trotzdem satt macht. Brot spielt bei Jesus und im Christentum eine wichtige Rolle und das gilt auch für andere Religionen (Seite 6). Egal, ob reiche oder arme Menschen: Für das Nahrungsmittel Brot sind alle dankbar. Darum gibt es viele Dankessprüche, Gebete und Sprichwörter dazu (Seite 8). Und ja: Brot duftet und schmeckt einfach gut. Und passt auch super zu Ostereiern.



Bezug Lehrplan LeRUKa |

Das Jumi-Heft Brot kann im Unterricht den Handlungsaspekten → 2E-1, 2E-4 und → 2E-7 zugeordnet werden.

Von Mazzen und Hostien
Seite 6



In der Backstube
Seite 10



Brotkäfer und Bücherwurm
Seite 16



Das Brot gehört Armen und Reichen



Seit die Menschen Getreide anbauen, ist Brot ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Das ist auch heute noch so: Brot kostet wenig, ist nahrhaft und schmeckt lecker.

Heute gibt es ganz viele verschiedene Brote mit unterschiedlichsten Zutaten und in vielfältigen Formen. Weissbrot, Vollkornbrot, Ruchbrot, Gipfel, Sandwich oder Fladenbrot. In den Brotteig können Gewürze, Nüsse, Gemüse, Früchte oder sogar Speckwürfeli hinein geknetet werden. Aber jedes Brot hat eine Gemeinsamkeit: Der Teig wird aus Mehl und Wasser gemacht. Und bei den meisten Broten, die wir in der Schweiz kennen, gehört auch noch ein Treibmittel wie Hefe oder Sauerteig hinein.

Vor vielen Tausend Jahren haben die Menschen das Mehl mit Wasser vermensch und dann als Brei oder Suppe gegessen. Später wurde dieser Brei auf heissen Steinen oder in der Asche gebacken, daraus wurde ein hartes Fladenbrot. Eines Tages soll ein Ägypter herausgefunden haben, dass der zähe Brei mehr und grösser wird, wenn man ihn vor dem Backen eine Weile liegen lässt. So wurde die Wirkung von Hefen entdeckt: Dieser Pilz ist in der Luft vorhanden und sorgt für eine Gärung – der Teig geht auf. Bis dann die Backhefe oder der Sauerteig für ein luftiges Brot sorgten, mussten die Menschen noch lange Zeit an diesem komplizierten Prozess tüfteln.

Nebst der Hefe gab es eine andere Entdeckung, die für das Brotbacken wichtig war: der Bau von Backöfen. Damit nämlich ein Brotlaib entsteht, der aussen knusprig und innen weich ist, muss der Teig von allen Seiten mit Hitze umgeben sein. Die ersten Öfen waren ganz einfach: Ein Topf wurde umgekehrt über

den heissen Stein gestülpt. Später wurden Öfen aus Lehm gebaut und heute gibt es in jeder Wohnung einen elektrischen Backofen.

Die Spreu vom Weizen trennen.
Auswählen, was gut und was schlecht ist.

Ein Lob auf das Brot

Brot oder brotähnliche Backwaren sind fast auf der ganzen Welt ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Darum hat das Brot auch eine besondere Bedeutung: Es wurde und wird geschätzt. Die Menschen sind dankbar für das Brot, für die Nahrung. Auch in den Religionen spielt Brot eine besondere Rolle, davon erzählt das jumi auf der nächsten Seite. Es gibt sogar einen Tag, an dem das Brot auf der ganzen Welt gewürdigt wird: Immer am 16. Oktober findet der «Tag des Brotes» statt. Hier findest du viele spannende Sachen rund um das Brot: 📱 www.schweizerbrot.ch

Von Mazzen und Hostien

Brot spielt bei Jesus und im Christentum eine ganz wichtige Rolle. Nur im Christentum? Fragen wir doch auch die anderen!



Mirjam | jüdisch, 9

« Jeden Freitag nach Mittag backen wir den Challah. So heisst der jüdische Zopf. Der sieht genau gleich aus wie ever Sonntagszopf aus der Bäckerei. Am Freitagabend beginnt dann der Schabbat. Unser Ruhetag. Wir Zürcher Juden sagen «Schabbes». Und an jedem Schabbes zündet meine Mutter oder ich zuerst zwei Kerzen an. Der Vater segnet das Brot und wir verteilen es unter uns. Ohne den Zopf, den Challah, wäre es kein richtiger Schabbat! Und einmal im Jahr, am Pessachfest, gibt es nur ungesäuerte Brote. Das ist wie Knäckebrötli. Brot ohne Hefe und ohne Sauerteig. Die heissen bei uns «Mazzen». Normales Brot ist an Pessach verboten. »

Salvi | katholisch, 10

« Als Ministranten helfen wir dem Pfarrer beim Gottesdienst bei der Zubereitung der Gaben. Wir bringen Brot und Wein zum Altar. Der Pfarrer spricht immer die gleichen Worte bei der Wandlung. Dann hebt er die «Hostie», so heisst das spezielle Brot bei uns, in die Höhe. Wir Ministrantinnen und Ministranten bekommen die Kommunion zuerst. Dann kommen alle aus den Bänken nach vorne und bekommen auch die Hostie. Ich hatte vor einem Jahr Erstkommunion. Da durften wir das erste Mal die Hostie bekommen.. »

Den Fünfer und das
Weggli haben wollen.

Zwei Wünsche auf einmal
erfüllt haben wollen.



Caroline | reformiert, 11

« Wie heisst nochmal der Feiertag vor
Ostern? Vor dem Karfreitag? Grün-
donnerstag, genau! Am Gründonnerstag wird
bei uns in der Kirche auch Brot gebrochen
und an alle verteilt. Es erinnert an das letzte
Abendmahl von Jesus. Und wir trinken
Traubensaft dazu. »

Abdullah | muslimisch, 10

« Ich gehe nicht oft in die Moschee.
So heisst das Gebetshaus. Brot haben wir
noch nie während dem Gottesdienst gegessen.
Ich mag Pita-Brot. Das gibt es oft bei mir
zu Hause. Es ist flach und rund. Meine Gross-
mutter sagt immer: «Passt ja auf, dass keine
Krümmel auf den Boden fallen! Das bringt
Unglück!» Ich weiss nicht, woher sie das hat.
Vielleicht aus dem Koran? »

DANKE FÜR DAS BROT!

Es ist nicht selbstverständlich, dass der Tisch mit genügend Essen gedeckt ist. Darum kann man vor den Mahlzeiten ein Dankeschön sagen oder ein kleines Gebet sprechen.

Tiger, Löwe, Katze
reicht euch mal die Tatze.
Jeder isst so viel er kann
nur nicht seinen Nebenmann,
auch nicht seine Nebenfrau,
dafür sind wir viel zu schlau.
Widde widde witt - guten Appetit!

Jedes Tierlein hat sein Essen,
jedes Blümlein trinkt von dir,
hast auch unser nicht vergessen,
Lieber Gott, wir danken dir.


Aus der braunen Erde wächst unser täglich Brot.
Für Sonne, Wind und Regen danken wir o Gott.
Was auch wächst in unserem Land,
alles kommt aus deiner Hand.

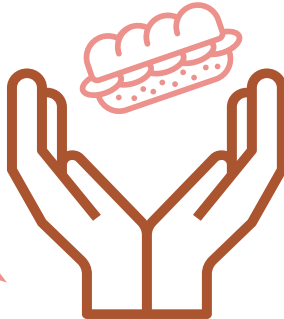
Mit dem Essen, das er gibt,
zeigt uns Gott, dass er uns liebt.
Schenk den Menschen auf der Welt
Brot und alles, was noch fehlt.

Norden, Westen, Süden, Osten
von diesem Essen möcht ich kosten.
Norden, Osten, Süden, Westen,
mit euch schmeckt es mir am besten!

Der Bauer reisst die Erde auf
und wirft das Samenkorn hinein.
Die Sonne reifts im Jahreslauf -
wir wollen dafür dankbar sein!

Dieses Lied kann als Kanon
gesungen werden.
Hier kannst du es anhören

 jumi.ch/dankebrot



Für Speis und Trank, fürs täglich
Brot, wir danken dir, o Gott!
Der du die kleinen Vöglein speisest,
segne uns, o Gott!
Wir danken dir, wir danken dir,
wir danken dir, o Gott!



Hobby



9

Im Werkatelier auf Seite 12 findest du eine lustige Idee, wie du aus Zopf-Teig einen Becher für deine verzierten Eier machen kannst.

Malen für den Osterhasen

Bald ist das Osterfest! Die drei Schwestern Lucrezia (11), Elodie (8) und Olivia (5) bemalen zusammen Ostereier.

Lucrezia, wie verziert ihr die Eier?

Zuerst habe ich das Ei mit einem orangen Filzstift ganz angemalt und dann mit Filzstift eine Figur aufgezeichnet: Auf der einen Seite einen Osterhasen, auf der anderen ein Huhn.



Was ist das übrigens für ein lustiges Huhn?

Das haben wir mit dem Stricktrick in der Handarbeit hergestellt.

Wir haben ein

Wettrennen gemacht, wer schneller mit dem Stricktrick vorwärts kommt.

Elodie, bei dir wird das Ei schön farbig! Wie machst du es?

Ich habe das Ei zwischen Daumen und Zeigefinger gehalten und mit dem Pinsel Wasserfarbe in Kreisen aufgetragen. Wenn man nicht zu viel Wasser mit den Farben mischt, verläuft es auch nicht und die Farbe

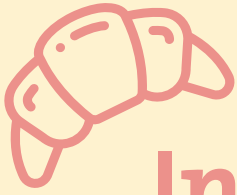
wird kräftiger. Nachher habe ich noch eines mit Filzstift bemalt. Ich habe auch noch ein Osterbüchlein mit Klebebildchen – aber auf den Eiern kleben die nicht so richtig.

Olivia, hast du einen speziellen Malkasten?

Ja. Den habe ich zum Geburtstag geschenkt bekommen und er hat viel, viel mehr Farben. Sogar Silber und Gold. Damit male ich jetzt ein Muster auf das Ei. Es glänzt in der Sonne. Auf das andere Ei habe ich mit einem ganz feinen Pinsel noch Blumen draufgemalt. Man muss genau hinschauen, damit man das feine Muster sieht.



Lucrezia, 11



In der Backstube

In der Backstube muss es schnell gehen. Es ist 9 Uhr morgens, aber der Bäcker Pierre ist schon seit acht Stunden auf den Beinen. Seine Arbeit beginnt in der Nacht. Das jumi hat ihm beim Backen von Brot und Schoggigipfeli zugeschaut.



Mhmmm ... das Schoggigipfeli schmeckt.



Knusprige Brötchen aus dem Ofen.



Bäcker Pierre formt den Teig.





Seit 30 Jahren arbeitet Pierre bei der Bäckerei Merz in der Luzerner Altstadt. Hier wägt er jetzt Mehl und Hefe für das Urdinkelbrot. Er nimmt dazu die alte Waage mit mechanischer Anzeige. Die ist schneller als eine elektronische Waage.

In der Backstube ist es warm – 25 Grad. Das ist wichtig, weil der Teig beim Aufgehen die Wärme braucht. Immer wieder misst Pierre die Temperatur von Teig, Wasser, Mehl. Bevor es in die Knetmaschine kommt und danach. Mathematik ist wichtig für den Beruf des Bäckers Konditors.

Sobald der Teig fertig geknetet ist, schneidet Pierre ihn in Stücke, die er zu Kugeln formt und sie zugedeckt aufgehen lässt. Dann schneidet er sie ein und schiebt sie in den riesigen Backofen. Bei 210 Grad bleiben die Urdinkelbrote jetzt 40 Minuten im Ofen. Während sie backen, beginnt Pierre damit, 30 Kilo Ruchbrot-Teig für das Gefängnis Grosshof in Kriens vorzubereiten.

Während die Urdinkelbrote immer noch im Ofen stecken und der Teig für das Gefängnis schon in der Teigmaschine knetet, gibt es schon die nächste Aufgabe. Ich helfe Pierre dabei, die Schoggigipfeli vorzubereiten. Von Hand rollen wir Schoggistängeli in den flachen Gipfelteig ein. Mohamed, der Lehrling, bereitet die Vogelnästli vor. In der Backstube läuft immer vieles gleichzeitig, darum gibt es mehrere Knetmaschinen und einen Ofen, der aus mehreren Fächern besteht.

Plötzlich knallt es aus der Knetmaschine. Das sind die Luftblasen im Teig für den Grosshof. «Elle chante», sagt Pierre auf Französisch. Das heisst: Der Teig singt. So nennt er die Geräusche, die zeigen, dass der Teig fast fertig geknetet ist. Schnell deckt er ihn zum Aufgehen mit Folie zu. Jetzt trötet der Backofen. Pierre zieht die Brote aus dem Ofen. Er hebt eines auf und klopft mit dem Knöchel unten auf den Brotboden. «Bum Bum – das ist noch nicht gut. Klock, Klock muss es tönen» sagt er und schiebt sie zurück. Es riecht nach frischem Brot.

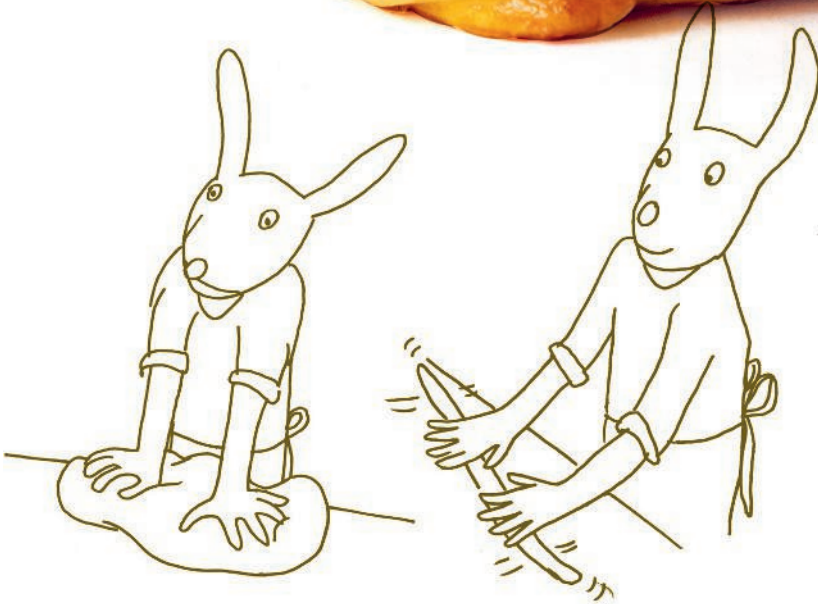
Nach wenigen Minuten klopft Pierre nochmals auf die Brote. Und jetzt sind sie fertig. Goldbraun und fein duftend liegen sie auf dem Tisch und bald schon im Laden. Auch die Schoggigipfeli kommen jetzt aus dem Ofen. Darauf haben wir uns gefreut und Pierre erlaubt uns, sofort in eines reinzubeissen. Fein aber heiss!



Frisch und goldbraun gebacken.

OSTERNEST

Aus Zopfteig





Für 6 Nester brauchst du

- 250 g Mehl,
- 15 g Hefe
- 1 Kaffeelöffel Salz,
- 30 g Butter
- 1/2 Kaffeelöffel Zucker
- 1.5 dl lauwarme Milch,
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 6 gekochte Eier

Anleitung

1. Vermische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig. Knete den Teig 10 Minuten gut durch und lass ihn während ca. 2 Stunden aufgehen.
2. Forme den Teig zu einer Rolle und schneide diese in 12 ungefähr gleich grosse Teile. Mach aus jedem Teigstück eine fingerdicke Rolle. Verschlinge je 2 Rollen miteinander, forme damit einen Kranz und lege diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Platziere in jedes Nest ein gekochtes Ei und lass die Nester nochmal 20 min. ruhen. Bestreiche den Teig mit Eigelb und schiebe das Blech in den vorgeheizten Ofen. Während 20 Minuten bei 200° backen.

Nach dem Auskühlen die Eier mit weichgekochten oder gefärbten Eiern ersetzen. Die gebackenen Eier im Kühlschrank aufbewahren und später in einen Salat mischen.

En guete Zmorge!



Enten füttern verboten!

Jeden Sonntag sehe ich sie mit meinen scharfen Augen am Katzensee: Herr und Frau Meier mit ihren drei Kindern und mit Säcken voll altem Brot.

Schon kommen sie angeschwommen. Die Enten sind hungrig. Die Schwäne vertreiben sie. Dann streiten sich zwei Schwäne. Möwen kommen auch noch geflogen. Die Kinder werfen noch mehr Brot ins Wasser. Die Schwäne sollen sich nicht streiten. Ich weiss: Ihr meint es gut, wenn ihr das alte Brot den Enten und Schwänen füttert. Aber ist es wirklich gut? Nein! Die Enten und Schwäne haben

genug Nahrung. Vom Brot werden sie nur faul und fett. Zu viel Brot macht sie krank. Darum wurde an vielen Orten das Füttern von Enten und Schwänen verboten. Haltet euch bitte daran! Du fragst: «Was sollen wir denn mit dem alten und harten Brot machen?»



Wie wäre es mit einem Guri-Znüni-Brot? Auf [jumi.ch/brottieri](https://www.jumi.ch/brottieri) findest du Ideen, wie du dein Brötli in ein lustiges Tier verwandelst.

Gute Frage! Wegwerfen sollte man es wirklich nicht. Das ist nicht schön. Nicht verzagen – Guri fragen!

1. Beim Einkaufen gut aufpassen: Nicht zu viel Brot kaufen.
2. In einem Brotkasten bleibt Brot länger frisch.
3. Älteres Brot kann man noch toasten. Oder man legt es in Milch ein und macht Eierschnitten, oder Käseschnitten. Es gibt viele Rezepte, mit denen das alte Brot wieder lecker wird.

Wetz deinen Schnabel!
E Guete!
Dini Guri.



Was ist ein Tabernakel?

Ein ganz besonderer Brotkasten,
der in der Kirche steht.



In einer Kirche gibt es viele Schätze zu entdecken. Der Tabernakel ist ein Schatzkasten, in dem ein weiterer Schatz drin ist.

Er ist in jeder katholischen Kirche zu finden. Der Schatzkasten sieht aus wie ein kleiner Schrank. Er ist kunstvoll gestaltet und wertvoll verziert. Meistens ist er in der Nähe des Altars. Das macht Sinn. Denn der Altar ist ein Tisch. Und im Schränkchen wird Brot versorgt. Jedoch nicht einfach Brot wie daheim in der Küche. Im Tabernakel wird kostbares, heiliges Brot aufbewahrt. Es sieht aus wie Taler aus Karton. Dieses heilige Brot nennt man Hostie. Die katholischen Christen glauben: Jesus ist in diesem heiligen

ligen Brot. Darum teilen sie im Gottesdienst diese Hostien miteinander. Dann ist Jesus ganz bei den Menschen.

Übrigens: In der Regel machen Christinnen und Christen eine Kniebeuge, wenn sie in die Kirche eintreten. Eigentlich aber verneigen sie sich vor dem Tabernakel. So grüssen und verehren sie Jesus. Denn im Tabernakel liegen die im vergangenen Gottesdienst übrig gebliebenen Hostien.



Bastle einen
Bücherwurm als
Buchzeichen. Anleitung
👉 jumi.ch/buchwurm



Er ist winzig und nagt gerne an Brot und Papier. Darum hat der Schädling gleich zwei Namen: Bücherwurm und Brotkäfer.

Ein Bücherwurm im Brot?!?

Der Brotkäfer ist nur etwa drei Millimeter lang. Weil er so klein ist, bemerkt man ihn erst, wenn er sich vermehrt hat. Dann krabbeln und schwirren viele Brotkäfer in der Küche herum. Die Tierchen mit dem rotbraunen Panzer haben nämlich Flügel und können fliegen. Wer Brotkäfer in der Küche hat, freut sich

nicht: Die Larven der winzigen Käfer fressen Backwaren. Brot zum Beispiel. Oder Guetzli. Seine Larven legt der Käfer gerne in Brotgetreide. Daher hat er auch seinen Namen: Brotkäfer. Er macht sich aber auch an anderen Vorräten zu schaffen und deponiert dort seine Larven. Nebst Schokolade mag er auch Gewürze, Teeblätter

und andere getrocknete Kräutchen. Und weisst du, was dem Käfer auch schmeckt, weil es aus Pflanzenteilen (Holz) gemacht ist? Bilder und Bücher! Die Larven nagen das Papier an und können sich durch ein ganzes Buch fressen. Darum hat der kleine Schädling noch einen anderen Namen: Bücherwurm.

Für Bibliotheken oder Archive kann so ein Bücherwurm also richtig gefährlich werden.

Harmlos, aber eklig

Der Käfer selbst ist für Menschen harmlos. Er ist nicht giftig und überträgt auch keine Krankheiten. Das gilt auch für die weissen Larven, die er in die Lebensmittel legt. Gefährlich ist das also nicht – aber natürlich ziemlich eklig. Was also tun, wenn sich der Brotkäfer oder Bücherwurm ausbreitet? Die betroffenen Lebensmittel entsorgen. Am besten ist es zudem, wenn Lebensmittel wie Getreide und Gewürze in Gläsern aufbewahrt werden. Verpackungen aus Papier oder Plastik kann der Brotkäfer nämlich problemlos knacken ... ähm ... fressen.



Steckbrief

Name: **Brotkäfer** (*Stegobium paniceum*)

Vorkommen: **In ganz Europa verbreitet, bevorzugt warme Gebäude/Räume**

Aussehen: **3 Millimeter gross mit rötlichem Panzer. Die Larven sind etwas grösser und weiss.**

Fortpflanzung: **Die Weibchen legen mehrmals im Jahr etwa 100 Eier, die sich dann zu Larven und später Käfern entwickeln.**

Nahrung: **Backwaren, Gewürze und andere Sachen aus biologischem Material - dazu gehört auch Papier oder Leder.**

Feinde: **geschlossene Behälter wie Gläser oder Büchsen. Schlupfwespen, die man kaufen kann, töten die Larven ab.**

Das kaufte ich für ein Butterbrot.

Das kostet nur sehr wenig Geld.



WIE SOLLEN WIR BETEN?

«**Vater unser im Himmel, geheiligt werde dein Name.**

Dein Reich komme. Dein Wille geschehe,
wie im Himmel, so auf Erden.

Unser tägliches Brot gib uns heute.

Und vergib uns unsere Schuld,
wie auch wir vergeben unseren Schuldigern.

Und verlasse uns nicht in der Versuchung,
sondern erlöse uns von dem Bösen.»

«So sollt ihr beten», sagt Jesus in der Bibel.
Millionen von Christen beten so. Jeden Tag.
In allen Sprachen. Auf der ganzen Welt.

Unser tägliches Brot:

Es ist nicht meins. Es ist **unser** Brot.

Wir sollen es teilen. Jede mit Jedem.

Nicht viel. Nur genug **für heute**.

Kein Vorrat für übermorgen. Nicht hamstern.

Wenn wir heute alles, was wir haben, teilen –
dann bekommen **alle genug**.



Gipfeli, Zopf und Naan-Brot

Hier sind **8** feine Brotarten versteckt! Sogar solche aus Indien (Naan) und Mexiko (Tortilla) und Italien (Focaccia). Findest du sie?



Diese Backwaren liegen drin:

SANDWICH | NAAN | ZOPF | GIPFELI | WEGGLI | FLADENBROT |
KNÄCKEBROT | TORTILLA.

W	Ü	S	H	X	M	O	S	H	G
E	N	A	A	N	H	T	A	I	I
G	W	N	P	U	X	O	Q	K	P
G	O	D	V	P	L	R	W	N	F
L	H	W	Q	X	F	T	A	Ä	E
I	K	I	R	T	S	I	C	C	L
H	A	C	N	G	K	L	Z	K	I
Z	S	H	S	C	E	L	U	E	Z
O	P	F	O	R	S	A	T	B	Y
P	G	W	H	I	M	H	S	R	W
F	L	A	D	E	N	B	R	O	T
W	A	X	F	R	G	O	A	T	Ä



Giulia (9 1/2)

Bald ist das Erstkommunionfest.



Steckbrief

Lieblingsfach: **Englisch** Hobbys: **reiten, tanzen, Cornet (Blasmusik) spielen**

Lieblingsessen: **Lasagne** Was ich werden möchte: **Schauspielerin**

Das macht besonders Spass: **mit meinen Freundinnen spielen**

Bald gibt es eine wichtige Feier für ganz viele Kinder: die Erstkommunion. Auch Giulia freut sich auf das Erstkommunionfest.

« **Eigentlich habe ich keine Vorstellung von meiner Erstkommunion. Ich war noch nie an einem solchen Fest.**

Aus einem Gottesdienst weiss ich, dass alle Kinder meiner Erstkommuniongruppe das gleiche weisse Kleid anziehen müssen. Das finde ich tiptop so. Ich hätte jedoch gerne eine besondere Frisur: Am liebsten einen geflochtenen Zopf, vielleicht wie ein Kränzli um den Kopf. Am meisten freue ich mich auf das Fest mit meiner Familie. Als Erstes gehören da meine Eltern, mein Bruder und meine grosse Schwester dazu. Und unbedingt mei-

ne Grosseltern, meine Tante und mein Cousin und Gotte und Götti. Ich habe noch eine andere Tante und Cousins. Aber die muss ich wohl gar nicht einladen: Denn sie wohnen weit weg in Australien. Ich liebe es, wenn wir bei uns zu Hause ein Fest feiern. Wir können dann den Tisch vergrössern und alle haben Platz. Ich wünsche mir, dass meine Mutter mein Lieblingsessen kocht: Lasagne, und zum Dessert Glace. Meine Mutter kann nämlich super gut kochen! Geschenke? Also eigentlich finde ich das nicht so wichtig für das Erstkommunionfest. Wenn schon, dann wünsche ich mir Geld, vielleicht für ein neues Handy. Oder ich spare es. Denn mein grösster Wunsch ist es, mir einmal ein eigenes Pferd zu kaufen. »



Ein Teller Suppe mit Brot

In vielen Gemeinden gibt es einen Suppentag. Die einfache Mahlzeit erinnert daran, dass es auch in der Schweiz arme Menschen gibt.

Viele Pfarreien und Organisationen wie Fastenopfer oder die Schweizer Tafel organisieren im Winter einen Suppentag. Wer einen Teller Suppe isst, wirft dafür eine Spende in das Kässeli. Unterstützt werden damit zum Beispiel Projekte in südlichen Ländern. Bei manchen Suppentagen kommt das Geld Menschen aus der Schweiz zugute. Denn auch bei uns gibt es Erwachsene, Kinder und Familien, die nur wenig Geld haben. Sie müssen jeden Rappen umdrehen, bevor sie etwas kaufen können. Hinter



den Töpfen stehen am Suppentag manchmal berühmte Leute, die diese einfache und nahrhafte Mahlzeit in die Teller der Gäste schöpfen. Damit zeigen sie, dass es ihnen wichtig ist, etwas Gutes zu tun. Nebst dem Suppentag gibt es auch Suppenküchen, wo Menschen mit wenig Geld gratis eine Suppe und Brot essen können. Viele Läden und Bäckereien

spenden Brot und andere Lebensmittel, die nicht verkauft wurden – diese werden dann an Menschen mit wenig Geld verteilt. Zum Beispiel von «Tischlein deck dich».

wie das funktioniert,
kannst du hier schauen:
👉 www.tischlein.ch



Lösung Seite 20 Buchstabensalat

W	Ü	S	H	X	M	O	S	H	G	
E	N	A	A	N	H	T	A	I	I	
G	W	N	P	U	X	O	Q	K	P	
G	O	D	V	P	L	R	W	N	F	
L	H	W	Q	X	F	T	A	Ä	E	
I	K	I	R	T	S	I	C	C	L	
H	A	C	N	G	K	L	Z	K	I	
Z	S	H	S	C	E	L	U	E	Z	
O	P	F	O	R	S	A	T	B	Y	
P	G	W	H	I	M	H	S	R	W	
F	L	A	D	E	N	B	R	O	T	
W	A	X	F	E	R	G	O	A	T	Ä

Lösung Seite 2

Im Zvieri-Korb sind

- 5 Gipfeli
- 2 Weissbrot-Scheiben
- 3 Toastbrot-Scheiben
- 2 Pariserbrote
- 4 Laugenbrezel
- 3 Vollkorn-Brötli



Was ist braun und knusprig und spaziert durch den Wald? Brotkäppchen.

Was ist braun und fährt einen verschneiten Hang hinunter? Ein Snowbrot.



Altes Brot ist nicht hart
- kein Brot, das ist hart.

Lieber hartes Brot essen als gar nichts zum Essen haben.

Impressum

jumi Nr. 5, April 2020;
52. Jahrgang, ISSN: 1420-1690
erscheint 7-mal jährlich
www.jumi.ch

jumi – Religion und Kultur für Kinder – wird herausgegeben durch die Baldegger Schwestern, die Missionsgesellschaft Immensee, die Dominikanerinnen von Ilanz, die Laien-Missionarinnen, die Schwestern von Ingenbohl, die Schwestern von Menzingen, die Kapuziner, die Mariannhiller Missionare, die Schwestern von St. Ursula, die Jesuitenmission sowie Missio, Fastenopfer und Römisch-katholische Landeskirche des Kantons Luzern.

Redaktionsleitung: Christine Weber, redaktion@jumi.ch **Redaktion:** Beat Rööfli, Daniela Rütimann, Domenica Continisio
Online-Redaktion: Vera Kluser
Mitarbeit: Jay Altenbach, Jana Avanzini, Marie Kenov
Layout: Samuel Jordi
Titelbild: Foto-Team Luzern / Bäckerei Brunner AG
Illustration: Daniela Rütimann
Korrektorat: Lisbeth Schmid-Keiser
Herstellung: Brunner Medien AG

Bildnachweise:
S. 2, 23 Juri, Markus Mainka/Adobe Stock
S. 17 Siga/wikimedia.org
S. 20 akf/Adobe Stock
S. 22 ALF photo/Adobe Stock

jumi Verlag: Markus Kappeler; Abos und Probenummern können beim Verlag bestellt werden, schriftlich, elektronisch oder telefonisch während der Bürozeiten. Einzelabonnement: CHF 20.–. Einzelnummern: CHF 3,50 plus Porto (ab 10 Ex. je CHF 1,50). Sammelabonnements mit Lieferung an eine Adresse (Lehrperson, Pfarrei), Kosten pro Jahresabo: 1–3 Ex. je CHF 20.–; 4–9 Ex. je CHF 15.–; 10–19 Ex. je CHF 10.–; ab 20 Ex. je CHF 8.–.

Adresse: jumi Verlag, Arsenalstrasse 24, 6011 Kriens, T. 041 318 34 80, info@jumi.ch, www.jumi.ch

Lilo und Balz



2 STUNDEN SPÄTER

UI. DREI HEFEWÜRFEL WAREN VIELLEICHT DOCH ETWAS ZUVIEL!

