

Mahlzeit! - Ökumenisch beten, essen, schnacken.

Agapemahl zum Tag der Ökumene

Wonach habe ich Hunger und Durst?
Oder bin ich schon satt? Welche Sehnsucht habe ich?
Wie die Urgemeinde treffen wir uns zu einem
gemeinsamen Essen und tauschen uns aus.

Zur Vorbereitung braucht ihr einfach nur einen gedeckten
Tisch mit selbstgemachtem Brot, einem Glas Wein
oder Traubensaft und allem was euer Herz begehrt.
Ein ganz einfaches Rezept zum Backen eines Brotes findet
ihr hier direkt rechts auf dem Flyer. Viel Spaß beim Backen.
Wir freuen uns auf euch.

Wann? Mittwoch, 19. Mai 2021 um 18 Uhr

Wo? Bei Zoom - den Link bekommt ihr per Mail

Anmeldung bis zum 11. Mai 2021 per Email:
Annette.Reimers-Avenarius@oemf.nordkirche.de

2021
2022
JAHR DER ÖKUMENE



Chapati

Chapati ist ein rundes, flaches, ungesäuertes
Brot, das in Kenia sehr häufig gegessen
wird. Das Rezept haben ursprünglich
indische Einwanderer nach Ostafrika
gebracht. Die Kenianer essen Chapati am
liebsten mit Fleischeintopf und Gemüse.

Zutaten:

250 g Vollkornweizenmehl

1 EL Öl

100 ml warmes Wasser

1 TL Salz

Zubereitung:

1. Gebt Mehl, Salz und Öl in eine Schüssel und vermengt das Ganze. Dafür benutzt ihr entweder eure Hände oder ein Rührgerät. Falls ihr euch für die erste Variante entscheidet: Hände waschen nicht vergessen!
2. Beim Vermengen fügt ihr langsam das Wasser hinzu. Wenn alle Zutaten in der Schüssel sind, knetet ihr das Gemisch solange bis ein fester und glatter Teig entsteht.
3. Nun bedeckt ihr die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch und lasst den Teig 10 - 30 Minuten ruhen.
4. Knetet danach den Teig noch einmal gut durch und formt 12 kleine Bällchen daraus.
5. Als nächstes bestäubt ihr die Bällchen mit Mehl und rollt jedes zu einer flachen runden Scheibe aus.
6. Nun geht's ans Braten: Erhitzt eine ungeölte Pfanne auf dem Herd und bratet das Brot goldbraun an. Nach circa einer Minute sollte ein Chapati fertig sein. Oder im Ofen bei Oberhitze oder Grill.
7. Dann gehen die Fladen auf. Wenn sie braun werden sind sie fertig.
7. Wickelt nun das fertige Brot in Aluminiumfolie. So bleibt es zum Servieren schön warm.