

Begleitmaterial zu „Die Zauberflöte und das tanzende Schaf“

Am 05. Mai 2022 ist *Jom Ha'azma'ut* (hebr. für *Unabhängigkeitstag*) – an diesem Tag wird die Gründung des Staates Israel gefeiert und am 29. Mai 2022 *Jom Jeruschalajim*, der Jerusalemtag. Und somit beschäftigen sich auch unsere PJ-Library-Bücher in diesem Monat mit Israel und dem, was das Land, seine Städte, Menschen und Tiere ausmacht.

In „Die Zauberflöte und das tanzende Schaf“ überrascht Ors Vater ihn eines Abends, als er ihm etwas auf der Flöte vorspielt anstatt eine Gute-Nacht-Geschichte zu erzählen. Gemeinsam mit Or lernen wir die Geschichte der Beta-Israel, der äthiopischen Juden, kennen. Die Erinnerungen von Ors Vater bringen uns ihre Erzählungen näher, wozu „Jerusalem aus Gold“ gehört.

Die Juden von Beta Israel hatten die Tradition, am Sigd-Fest Gebete der Sehnsucht nach Jerusalem zu singen: „Sucht Gutes und Frieden für Jerusalem... Ich habe Jerusalem vermisst, ich habe es vermisst...“ Das alte Gebet basiert auf Psalm 122: „Es standen unsere Füße in deinen Toren, Jerusalem. — [...] Betet für das Wohl Jerusalems! Wohl gehe es deinen Freunden!“

„Die Zauberflöte und das tanzende Schaf“ lädt uns ein, die Geschichte der Gemeinschaft und unserer eigenen Familie kennenzulernen, während wir nach ihren widerhallenden Erinnerungen und Melodien Ausschau halten.

Die folgenden Anregungen für Aktivitäten eignen sich für Familien zu Hause, können aber auch sehr gut mit Kindern in der Kita oder Schule durchgeführt werden:

- In dem Buch geht es sowohl um Sehnsucht als auch um Erinnerungen an einen Ort. Sprechen Sie mit Ihrem Kind/ Ihren Kindern über diese Themen und basteln Sie eine Collage eines „Sehnsuchtsorts“ oder einer Erinnerung einer besonders schönen Reise. Nutzen Sie Fotos, Bilder aus dem Internet oder Zeitschriften. Spielen Sie beim Basteln dazu die passende Musik, die Sie mit diesem Ort verbinden.
- Lernen Sie gemeinsam mit Ihrem Kind/ Ihren Kindern mehr über die Geschichte der Beta-Israel. Suchen Sie zum Beispiel im Internet nach äthiopisch-israelischen Musikerinnen und Musikern, Künstlerinnen und Künstlern oder nach äthiopischem Essen.
- Bereiten Sie ein typisch äthiopisches Honigbrot, das „Dabo“ vor. Das Rezept finden Sie unten.
- Hören Sie sich das Lied „Jeruschlajim schel sawaw“ (Jerusalem aus Gold) von Naomi Schemer gemeinsam an, singen und tanzen Sie dazu und sprechen Sie über die Bedeutung des Textes. Sie finden den Text z.B. hier: <https://www.hagalil.com/iwrith/jerusalem.htm>
- Das Jerusalem-Ausmalbild im Anhang kann – inspiriert von den Zeichnungen und Erzählungen aus dem Buch oder von dem Text aus „Jeruschalajim schel sawaw“ – von ihrem Kind/ Ihren Kindern in vielen verschiedenen Gold- und Gelbtönen ausgemalt werden und mit Glitzer(stiften) zum Funkeln gebracht werden.
- Feiern Sie am 5. Mai Jom Ha'azma'ut. Spielen Sie israelische Musik, bereiten Sie israelische Snacks und Köstlichkeiten wie Pita mit Falafel, Hummus und Israelischen Salat zu oder machen Sie ein „Dabo“ dazu. In Israel ist es inzwischen Tradition, an diesem Tag mit Familie und Freunden zu grillen. Nehmen Sie das als Anlass für eine kleine Grillfeier.

Dabo-Rezept (Quelle: „Yuvi’s Candy Tree“ von Lesley Simpson)

Zutaten:

530 ml warmes Wasser

1,5 Esslöffel Hefe

450 g Mehl

1 Esslöffel Salz

1-2 Esslöffel frische gehackte Kräuter (wie Rosmarin, Salbei oder Thymian) nach Geschmack

340 g Honig (alternativ kann auch Agavendicksaft genutzt werden)

55 ml Öl

1. Wasser und Hefe in einer Schüssel mischen und beiseitestellen, bis die Mischung schaumig wird (ca. 5-10 Minuten)
2. In einer separaten Schüssel Mehl, Salz und Kräuter mischen.
Während des Mischens langsam die Wasser-Hefe- und Honig-Öl-Mischungen hinzufügen.
3. Den entstandenen Teig auf einer leicht bemehlten Fläche kneten und eine Kugel formen. Sollte der Teig zu klebrig sein, fügen Sie etwas Mehl hinzu.
4. Geben Sie den Teig in eine große geölte Schüssel und bedecken Sie ihn mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Tuch. Lassen Sie den Teig für ca. 1,5 Stunden aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Heizen Sie den Ofen auf 190 Grad vor und ölen Sie zwei Kastenformen ein. Den Teig auf die zwei Kastenformen verteilen. Abdecken und erneut eine halbe Stunde gehenlassen.
6. Brote ca. 35 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es aus den Formen nehmen. Guten Appetit!