

Pfingst-Quiz 2021

- In welchem Ort befanden sich die Jünger am jüdischen Pfingstfest?
 - In Bethlehem
 - In Nazareth
 - In Jerusalem
- Welcher Jünger war nicht dabei?
 - Petrus
 - Jakobus
 - Judas
- Wie viele Tage sind seit Ostern vergangen?
 - 40
 - 50
 - 60
- Mit welchem jüdischen Fest hat Pfingsten zu tun?
 - Erntedankfest
 - Passahfest
 - Yom Kippur
- Wer kam an Pfingsten zu den Jüngern?
 - Gott
 - Jesus
 - Heiliger Geist
- Wie kam der Heilige Geist in das Haus der Jünger?
 - Rauschen
 - Brausen
 - Husten
- Macht ein Foto von eurer Pfingst-Geburtstagskerze.
- Was geschah durch das Auftauchen des Heiligen Geistes?
 - Alle bekamen Angst
 - Türen und Fenster flogen auf
 - Es wurde kalt
- Welche Form hatte der Heilige Geist angenommen?
 - Flamme
 - Tropfen
 - Taube
- Was passierte mit den Jüngern?
 - rannten davon
 - versteckten sich
 - wurden mutig
- Was taten die Jünger?
 - erzählten Märchen
 - erzählten von Jesus
 - erzählten Witze
- Dabei hörte sie jeder in
 - seiner Muttersprache
 - Hebräisch
 - jidisch
- Die Leute bleiben stehen und
 - lachten
 - wurden wütend
 - hörten zu
- Wie nennt man das, wenn die Jünger von Jesus erzählen?
 - predigen
 - erzählen
 - reden
- Macht ein Foto vom predigenden Petrus mit Playmobil oder ähnlichem.
- Welche Symbole stehen für Pfingsten?
 - Wasser, Taube
 - Feuer, Wasser
 - Taube, Feuer
- Viele der Menschen, die den Jüngern zuhörten ...
 - rasierten sich
 - fasteten
 - ließen sich taufen
- da smachten an diesem Tag über ... Menschen
 - 2000
 - 3000
 - 4000
- Ab da setzten sich die neuen Jesusfreunde zusammen und erzählten sich gegenseitig von der Guten Botschaft. Die ersten
 - Gemeinden entstanden
 - Kirchen wurden gebaut
 - Bibeln wurden gedruckt
- Die Festbesucher kehrten in ihre Heimatländer zurück und
 - nahmen eine Bibel mit
 - erzählten dort von Jesus
 - vergaßen alles erlebte wieder
- So passierte folgendes:
 - viele hörten davon
 - keiner glaubte ihnen
 - nix

Feuersauce / Tomatensauce

Zutaten

- ✓ 500 g Tomaten, kleine (Cherry- oder Dattel-Tomaten)
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 2 Knoblauchzehen wer mag
- ✓ Halbe mittelgroße Zwiebel
- ✓ Basilikum
- ✓ 2 TL Zucker
- ✓ 1 EL Tomatenmark
- ✓ Salz
- ✓ 40 ml Sahne, wer mag

Und so geht's

Die Tomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen fein hacken und über die Tomaten streuen. 1 EL Olivenöl darüber träufeln. Für 4 Minuten bei 750 W in die Mikrowelle stellen, danach in einen Mixer umfüllen.

Die Zwiebel klein hacken und mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze in einer kleinen Pfanne anbraten, bis sie leicht Farbe nimmt. Die Zwiebel zusammen mit dem Basilikum, dem Zucker, dem Tomatenmark und der Sahne ebenfalls in den Mixer geben und alles fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Fertig ist eine leckere Tomatensauce, z. B. für Spaghetti.

