

CHANUKKA SAMEACH!



Wunderbare Meldungen aus dem modernen Israel

Durch die Fenster scheinen die Kerzen, jeden Tag glänzt das Licht heller, bis am achten Tag alle Lichter brennen. Wie in jedem Jahr wird auch 5773 Chanukka gefeiert, das an die Wiedereinweihung des Tempels in Jerusalem erinnert. Es ist das Fest der Wunder.

Als die Makkabäer den rituellen Leuchter im Tempel wiederentzünden wollten, fanden sie ein kleines Kännchen Öl, das nur für einen Tag hätte reichen dürfen. Der Legende nach brannte es volle acht Tage. «Nes gadol haja po» – ein großes Wunder ist hier geschehen. Auch heute passiert im jüdischen Staat jede Menge Wunderbares. Wir stellen Ihnen acht moderne Wunder für jeden Tag von Chanukka vor:

1. Die wundersame Anhäufung von Nobelpreisträgern in dem winzigen Nahoststaat mit nicht viel mehr als siebeneinhalb Millionen Einwohnern. Rechtzeitig zu Chanukka durfte Daniel Shechtman seinen Preis in Stockholm entgegennehmen. König Carl Gustav XVI. überreichte dem Chemiker die prestigeträchtige Auszeichnung für seine Entdeckung der Quasikristalle. Shechtman, Professor am Technion in Haifa, ist damit der zehnte israelische Nobelpreisträger nach Shai Agnon, Menachem Begin, Yitzhak Rabin, Schimon Peres, Daniel Kahneman, Avram Hershko, Aaron Ciechanover, Robert Auman und Ada Yonath.

2. Jedes Jahr vermehrt sich die Vielfalt der Sufganiot auf magische Weise. Das Gebäck, das in Deutschland als Krapfen oder Berliner bezeichnet wird, erfreut sich an jedem Fest steigender Beliebtheit. Zuletzt waren bunt gestreifte mit Marmeladenfüllung der Hit – besonders bei Kindern. Doch nicht nur Kleine mögen das fettige Hüftgold. Die Bäckereien versuchen sich zu jedem Fest an neuen Füllungen. Der neueste Trend «Sufganiot «ab 18» gefüllt mit doppeltem Espresso oder Wodka – diese Gebäckteilchen enthalten soviel Alkohol, dass sie nur an Erwachsene verkauft werden dürfen. Ein 100 Gramm schwerer Donut enthält etwa 90 Milliliter mit Marmelade vermischten Wodka und hat damit etwa einen Alkoholgehalt von einer Flasche Bier. Autofahrer wurden bereits gewarnt, nicht mehr als ein Gebäckteil zu essen, wenn sie noch fahren wollen.



Wunderbare Meldungen aus dem modernen Israel

3. Noch immer werden in Israel fast täglich wunderbare Dinge aus der Erde geholt. Archäologen fanden den antiken Beweis, dass der Erbauer der Klagemauer entgegen vorheriger Annahmen nicht Herodes war. Israel ist wie ein riesengroßes Freilichtmuseum, voller in Stein gemeißelter Überraschungen.

4. Jeden Herbst und Winter verwandelt sich Israel in ein Wunderland der Zugvögel. Eine halbe Milliarde Kraniche, Pelikane, Störche und zig andere Arten machen halt auf ihrer Reise von Europa nach Afrika. Damit ist Israel nach Panama der zweitgrößte «Super-Highway» der Welt für Vögel, die wärmere Gefilde suchen. Es liegt an der Kreuzung von drei Kontinenten.

5. An einem Tag Skifahren, im Meer baden und anschließend in der Wüste zu Abend essen. Das geht in der Fantasie – und in Israel. Das Land misst gerade einmal 20.000 Quadratkilometer, so haben Besucher die Möglichkeit, innerhalb von einigen Stunden Ausflüge zu unternehmen, die vielfältiger nicht sein könnten: zum Beispiel im Winter auf dem über 2.200 Meter hohen Berg Hermon die Bretter unterschnallen, eine rund zweistündige Fahrt später im Mittelmeer abtauchen oder in der Negev-Wüste einen Kamelritt wagen.

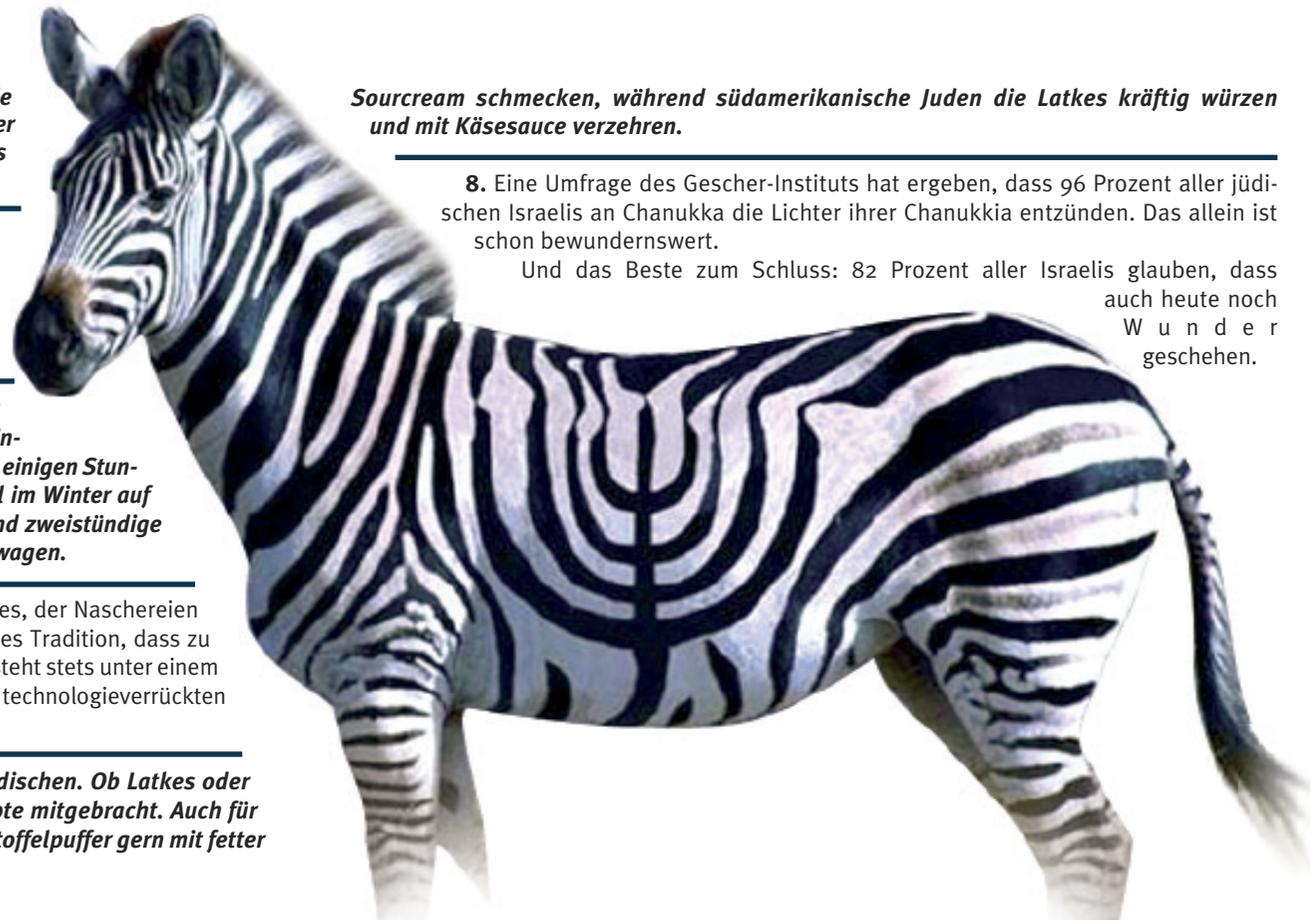
6. Alle Jahre wieder ist die Vorfreude groß. Natürlich wegen des Lichterglanzes, der Naschereien und der Geschenke. Doch auch wegen des «Festigals» (Festival). Seit Jahren ist es Tradition, dass zu Chanukka im ganzen Land Shows mit Superstars aufgeführt werden. Das Festigal steht stets unter einem anderen Motto, ob «Römer», «Superhelden» oder wie 2011, mit Anspielung auf die technologieverrückten Israelis. Das Thema vom letzten Jahr war die Facebook- und «Iphonesucht».

7. In keinem anderen Staat ist die Küche so abwechslungsreich wie im jüdischen. Ob Latkes oder Lewiwot – die Einwanderer aus aller Herren Länder haben ihre eigenen Rezepte mitgebracht. Auch für Chanukka. So lassen sich die Israelis russischen Ursprungs ihre festlichen Kartoffelpuffer gern mit fetter

Sourcream schmecken, während südamerikanische Juden die Latkes kräftig würzen und mit Käsesauce verzehren.

8. Eine Umfrage des Gescher-Instituts hat ergeben, dass 96 Prozent aller jüdischen Israelis an Chanukka die Lichter ihrer Chanukkia entzünden. Das allein ist schon bewundernswert.

Und das Beste zum Schluss: 82 Prozent aller Israelis glauben, dass auch heute noch Wunder geschehen.

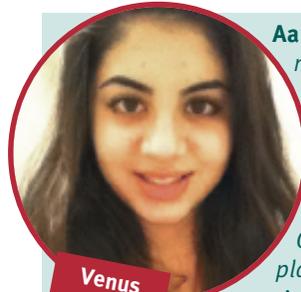


CHANUKKA:

Madrichim aus dem Jugendzentrum packen aus!

Aaron Serota, Ronen Asafov und Venus Karimova wurden interviewt

Redaktion: Wie feiert ihr Chanukka?



Venus

Aaron: Chanukka feiere ich mit der ganzen Familie. Wir zünden die Kerzen immer zusammen an. Außerdem gehe ich auch an den Opernplatz und genieße die Atmosphäre mit all denen, die zum öffentlichen Kerzenzünden kommen.

Ronen: Ein Essen unter der Familie ist natürlich selbstverständlich. Wir zünden gemeinsam die Kerzen an und singen Chanukka-Lieder.

Venus: Chanukka feiere ich ebenfalls mit der Familie. Wir versammeln uns und genießen das Zusammenkommen dreier Generationen.

Redaktion: Was verbindest du mit Chanukka?

Aaron: Im Moment verbinde ich mit Chanukka das einzigartige Wintermachane in Sobernheim vom letzten Jahr, wo Chanukka genau auf die Machanezeit fiel. So zündeten wir jeden Tag die Kerzen an, sangen Chanukka Lieder und aßen Sufganijot - ein einmaliges Erlebnis!

Ronen: Mit Chanukka verbinde ich den Sieg des Judentums gegen die Assimilation. Chanukka ist das Fest der Hoffnung.



Ronen

Venus: Wenn ich an Chanukka denke, denke ich an das Kerzenzünden: Das Lichterfest. Licht besiegt die Dunkelheit.

Redaktion: Kennst du jemanden, der ein Wunder miterlebt hat? Oder ist dir selber mal ein (wunderliches) Ereignis widerfahren?

Aaron: Mein persönliches Wunder fand auf dem Sommermachane, in Gatteo a Mare, statt. Ich verlor die Chai-Kette, die ich zum Vollenden meiner schulischen Laufbahn am Strand bekommen habe. Am nächsten Tag fand sie einer der Chanichim im Sand. Das war ein echtes Wunder.

Ronen: Eines Tages schaukelte ich im Klassenzimmer mit dem Stuhl und kippte nach hinten. Ich stieß meinen Kopf an die Wand und fiel in Ohnmacht. Anschließend bemerkten meine Kommilitonen, dass ich wenige Zentimeter von der Heizung vorbeiefiel... Das ist mein persönliches Wunder!

Venus: Meine Schwester ist ein Wunder.

Backrezept: Sufganijot (Krapfen) zu Chanukka



Seit das Wunder mit dem Olivenöl in der Menora geschah, essen Juden an Chanukka ölige Speisen, zum Beispiel Krapfen und Kartoffel-Latkes. Das Wunder ist, dass sie sie acht Tage lang essen und überleben, so wie der Leuchter, der acht Tage lange brannte, obwohl er lediglich Öl für einen einzigen Tag besaß. Krapfen sind ein altmodischer Leckerbissen, und selbstgemachte schmecken immer besser als gekaufte. Probieren Sie es!

Zutaten für 5-6 Krapfen:

- 50 g frische Hefe
- 1 1/2 Tassen warmes Wasser
- 1 Esslöffel Zucker
- 3 Eier
- 1/2 Tasse Öl
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Milchpulver-Ersatz
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 1 Teelöffel gemahlene Zitronenschale
- 6 bis 7 Tassen Mehl
- Außerdem: Öl zum Braten, Konditorzucker (Puderzucker)

Benutzen Sie eine Zwei-Liter-Schüssel. Eier, Öl, Zucker, Milchpulver-Ersatz, Vanille und gemahlene Zitronenschale in eine große Mischschüssel geben. Hefe dazugeben. Dann Mehl hineinleeren und umrühren, bis ein weicher Teig entsteht. (Der Teig muss nicht trocken sein; er sollte weicher sein als Chalah-Teig). Einige Minuten kneten. Zudecken und gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat (etwa 1 - 1 1/2 Stunden).

Dann den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche etwa 1 1/4 cm dick ausrollen. Mit einem Krapfenmesser Kreise ausstechen. 5-7 1/2 cm Öl in eine 2-Liter-Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze heiß machen. Jeweils vier Krapfen gleichzeitig ins Öl legen. Auf einer Seite bräunen lassen, dann auf der anderen.

Mit einem gezinkten Löffel herausholen. Auf Küchenpapier abtropfen und kühlen lassen. Dann mit Konditorzucker bestreuen.

Anmerkung: Um zu testen, ob ein Krapfenteig fertig zum Ausrollen ist, legen Sie ein kleines Stück in ein Glas Wasser. Wenn der Teig oben schwimmt, ist er fertig.

Bemerkung: Wenn sie Cognac hinzufügen, verursacht der Alkohol übrigens, dass das Olivenöl vom Teig besser aufgesaugt wird.

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen!!! Guten Appetit und Chag Chanukka sameach.

Das Zirkus Kef-Camp 2012 war eine Sensation!!!

Sonntag – Aufbau & Einführung

Der Tag begann mit dem Zirkusaufbau und endete in einer sechsstündigen Schulung, wo den Madrichim und Betreuern von zwei qualifizierten Trainerinnen das Wichtigste erklärt und beigebracht wurde.

Montag – Schnuppertag

Die 62 Kinder lernten in den Einführungsworkshops alles kennen, was der Zirkus zu bieten hat. Am Ende durften sie sich für ein Zirkusgenre entscheiden. Zur Auswahl standen u.a.: Feuerkunst, Jonglage, Akrobatik, Seiltanz, Fakir, Trampolin, Zauberei und natürlich Clownerie.

Dienstag bis Donnerstag – Trainingstage

Die Kinder wuchsen mit Fleiß und Konzentration zu einer Artistengemeinschaft zusammen. Schritt für Schritt entstand eine echte Show.

Freitag Vormittag – Generalprobe

Die Show stand fest und erhielt nur noch den letzten Schliff.

Freitag, 12:00 Uhr – Die Show

Manege frei!!! In den individuellen Vorführungen konnten die Kinder ihren Eltern, Geschwistern, Großeltern und Freunden zeigen, was sie in der Woche gelernt haben. Das Publikum (ca. 150 Personen) tobte vor Begeisterung und alle waren sehr stolz darauf ihre kleinen Artisten bei dieser Show gesehen zu haben.

Am Ende der Aufführung appellierte Zvi Bebera, der Leiter des Jugendzentrums, an die Eltern ihre Kinder ins Jugendzentrum zu schicken, damit der Spaß, den die Kinder von dieser Woche mitgenommen haben, nicht von kurzer Dauer ist. Mit diesem Projekt haben die Kinder nicht nur gelernt, was ein Zirkus zu bieten hat, sondern auch Vorbehalte abgebaut und Konflikte gelöst. Sie haben verstanden, dass Erfolg nur dann entstehen kann, wenn jeder ein Stückchen dazu beiträgt. Und so entstand ein gemeinsames Werk, bei dem jeder Einzelne Verantwortung für andere getragen hat.

