

WEIHNACHTEN IN INDIEN

Namaste aus Indien!

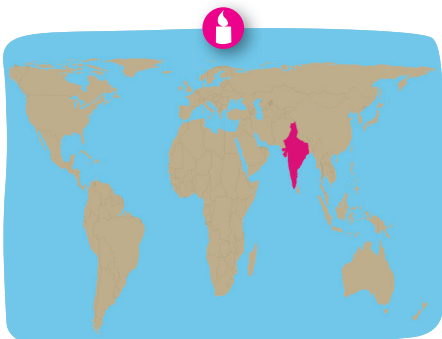
Sita ist mein Name, und ich freue mich, dass ihr euch für das Land interessiert, in dem ich wohne. In Indien feiern nicht viele Menschen Weihnachten. Die meisten, die hier leben, haben eine andere Religion, nämlich den Hinduismus. Auch bei dieser Religion gibt es große Feste, zum Beispiel das Diwali-Fest, bei dem Lichter eine große Rolle spielen. Beim Diwali-Fest sind alle Häuser und Straßen hell beleuchtet.

Die wenigen Menschen, die in Indien das christliche Fest Weihnachten feiern, dekorieren ihre Häuser und Kirchen bunt mit viel Krepppapier. Ihr solltet das einmal sehen. Sind die Kirchen in Deutschland an Weihnachten auch so farbenfroh geschmückt?

कई बधाई

(auf deutsch: Viele Grüße)

Eure Sita



INFOS ZU INDIEN

Indien ist fast zehnmal so groß wie Deutschland. Mehr als eine Milliarde Menschen leben dort, nur in China leben mehr Menschen.

Indien ist ein Vielvölkerstaat, das heißt, es gibt viele, ganz unterschiedliche Volksgruppen. Neben den Amtssprachen Englisch und Hindi sind 21 Sprachen anerkannt, man schätzt aber, dass bis zu 1000 Sprachen und Dialekte gesprochen werden.

Es gibt in Indien drei große geografische Zonen: die Gebirgszone des Himalaja, die Ebenen der Flüsse Ganges und Indus, sowie das Tafelland. Das Klima wird an manchen Orten vom Wechsel zwischen langer Trockenzeit und starken Regenfällen, dem Sommermonsun, bestimmt. Von April bis Juni kann es zwischen 40° und 50° Celsius heiß werden.

Indien ist reich an Bodenschätzen. Das Land erlebt einen wirtschaftlichen Aufschwung, von dem aber nur wenige Teile der Bevölkerung profitieren. Auf dem Land, wo über die Hälfte der Bevölkerung lebt, sind immer noch sehr viele Dörfer ohne Strom und Zugang zu sauberem Wasser. Die Bekämpfung von Kinderarbeit, die Überwindung der Diskriminierung und Benachteiligung von Menschen, die in den „unteren“ Gruppen, den „unteren Kasten“ leben, kastenlos sind oder zu den Ureinwohnern zählen, stellt das Land vor eine große Herausforderung.

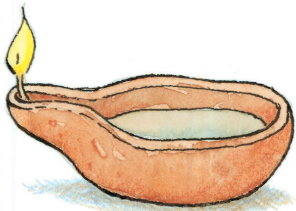
BASTEL/DEE : ÖLLAMPE

In Indien werden dort, wo Christen leben, in der Vorweihnachtszeit Kirchen, Häuser und Straßen farbenfroh dekoriert. Dazu wird viel buntes Krepppapier verwendet. Auch glänzen die Städte und Dörfer nachts im Lichterschein – wie bei uns in Deutschland. Viele indische Kinder basteln dafür kleine Öllampen. Es geht ganz einfach.

Material:

Tonmasse, Docht, Speiseöl (am besten Oliven- oder Kokosöl)

Aus einem faustgroßen Klumpen Ton wird eine Scheibe geformt. Diese bekommt dann an einer Stelle einen schnabelähnlichen Ausguss, der aber nach oben gebogen wird. Den Rand des Schnabels fügt man dann von beiden Seiten her zusammen und lässt an der Spitze eine Öffnung für den Docht. Die restlichen Ränder formt man ebenfalls nach oben, so dass eine kleine Schale entsteht. Wenn die Schale getrocknet ist, legt man durch die kleine Öffnung den Docht in das Innere der Schale und füllt etwas Öl hinein. Nun kann man den Docht anzünden.



BRAUCH : RANGOLI

In vielen Dörfern und Gemeinden werden in der Adventszeit schöne Bilder vor der Kirchentüre oder auch vor der eigenen Haustüre auf den Boden gemalt. Die Inder verwenden dafür Reispulver oder Sand. Diese Art zu Malen nennt man Rangoli. Ursprünglich stammt Rangoli aus dem Hinduismus, doch viele Christen haben diesen Brauch an Weihnachten übernommen.

Auf unserer Internetseite finden Sie ein schön gestaltetes Rangoli-Bild, das die Kinder in Ihrer Kindergruppe ausmalen können. Sie können es auch als Vorlage für ein eigenes Rangoli-Bild aus Sand vor Ihrer Türe verwenden.



REZEPT : LADDUS - BÄLLE FÜRS FEST

In Indien teilt man Essen und vor allem kleine Snacks gerne miteinander. An Weihnachten laden viele Familien Freunde und Bekannte ein. Hier ein Rezept für einen typischen indischen Weihnachtssnack:

Zutaten: (für 12 bis 15 Stück)

200 ml gesüßte Kondensmilch, 125 g Kokosraspel, 5 TL gehackte Mandeln, wenig Butter

Von den Kokosraspeln circa 25 g abmessen und für später aufbewahren. Restliche Kokosraspel und Kondensmilch in einer Pfanne mischen und heiß machen, fünf Minuten kochen lassen und dann vom Herd nehmen und abkühlen. Gehackte Mandeln und restliche Kokosraspel auf Teller streuen, Hände mit der Butter fetten und ein Stück von dem Brei in den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. In die Mitte ein Loch drücken und Mandeln einfüllen, dann noch mal rund formen. Am Schluss wird die Kugel in den Kokosraspel gerollt. Fertig!



