

Herzlich Willkommen bei unserem digitalen Vorbereitungstreffen der Sternsinger Aktion 2021!



Wir freuen uns sehr, dass du wieder dabei bist und wünschen dir viel Spaß, beim Entdecken des diesjährigen Themas.



# KINDERN HALT GEBEN

\* IN DER UKRAINE UND WELTWEIT

1. Als erstes möchten wir dich einladen den **Podcast** zu hören, den wir aufgenommen haben. Hier erklären wir ein paar wichtige Sachen zur Sternsinger Aktion, lesen dir etwas vor und du kannst dir Sternsingerlieder anhören und mitsingen.



2. Jetzt gucke dir den **Sternsinger Film** an, den Willi Weitzel zur diesjährigen Aktion gedreht hat. Wenn du [hier](#) klickst, kommst du direkt zum Film.



3. Wir haben ein **Quiz** für dich vorbereitet, was du nach dem Schauen des Films machen kannst. Das Quiz findest du auf der zweiten Seite. Wenn du als erstes das Lösungswort an [sternsingergermanus@web.de](mailto:sternsingergermanus@web.de) einschickst, kannst du einen Preis gewinnen.

4. Wir haben dir ein **Sternsinger Spezial** in den Briefkasten geworfen. Dort findest du noch mehr Informationen zu der diesjährigen Aktion und zum Beispielland der Ukraine.



Wenn du noch mehr über die Drei Könige oder den Segen der Sternsinger wissen möchtest, kannst du dir die folgenden **Videos** angucken.

[„Woher kommt das Sternsingen?“](#)

[„Warum segnen die Sternsinger die Häuser?“](#)



# KINDERN HALT GEBEN

✳ IN DER UKRAINE UND WELTWEIT

1. Wie heißen die beiden Schwestern, die Willi zu Beginn des Filmes trifft?

G) Mia und Anita

A) Milena und Angela

M) Marta und Anja



2. Welche Kleidung trägt Willi im Film?

E) Mütze, Schal und Handschuhe

L) Gummistiefel, Regenmantel und dazu einen Schirm

I) kurze Hosen, Sonnenbrille und Sandalen



3. Was bedeutet es laut Willi, wenn man Schluckauf hat?

R) Dass man zu schnell getrunken hat.

L) Dass jemand an einen denkt.

S) Dass man an drei Männer mit Glatze denkt.



4. Wie lange fährt man mit dem Auto von Deutschland in die Ukraine?

C) einen Tag

S) eine Woche

U) drei Tage

## Das Quiz zum Film

5. Wo liegt die Ukraine?

H) in Osteuropa

M) in Asien

D) in Afrika



6. Wie sieht die ukrainische Schrift aus?

N) Die Ukrainer verwenden das kroatische Alphabet.

I) Sie ist eine Variante des Kyrillischen.

F) In der Ukraine wird kreolisch geschrieben.



7. Wie sagt man das Wort „Papa“ auf Ukrainisch?

P) Baba

I) Père

O) Tato



8. Um welches Thema geht es in dem Film?

R) Um Kinder, die ohne ihre Eltern aufwachsen müssen.

L) Um Kinder, die auf der Straße leben.

F) Um Kinder, die arbeiten müssen.

## Ukrainische Teigtaschen - Wareniki

Wareniki gelten in der Ukraine als Nationalgericht. Mit unterschiedlichen Füllungen werden sie zu jeder Tageszeit serviert. Dieses Gericht haben die Kinder im Caritas-Projekt in Kolomyja zusammen mit Willi gekocht.

### Zubereitung

- Teig: Mehl, Ei, Wasser und eine Prise Salz zu einem Teig verarbeitet und abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Kartoffelfüllung: die Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen und schälen. Anschließend stampfen oder mit einer Küchenreibe hobeln. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Muskat würzen.
- Käsefüllung: den Hüttenkäse in einem Küchentuch ausdrücken, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem großen Wasserglas oder einer Teigtaschenform Kreise ausstechen.
- Die Teigkreise jeweils mit etwa einem Esslöffel Kartoffel- oder Käsefüllung belegen, zum Halbmond falten und die Ränder fest zusammendrücken. Etwas Wasser hilft beim Verschließen.
- Einen Topf Wasser aufkochen und etwas Salz und Öl dazugeben. Die Wareniki darin unter gelegentlichem Umrühren 5-10 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Alternativ können sie auch im Dampfgarer zubereitet werden.
- In einer Pfanne zwei gewürfelte Zwiebeln und den gewürfelten Speck in Butter braten und auf den Wareniki verteilen. Die Teigtaschen werden mit etwas Schmand serviert.

# KINDERN HALT GEBEN

✳ IN DER UKRAINE UND WELTWEIT

### Zutaten

für 40-50 mittelgroße Teigtaschen

- 500 g Mehl

- 1 Prise Salz

- Pfeffer

- 1 Ei

- 200 ml Wasser

- 400 g Kartoffeln

- 2 Becher Hüttenkäse

- Öl

- Butter

- 1 Becher Schmand (alternativ saure Sahne oder Crème fraîche)

- 100 g Speck

- 2 Zwiebeln

### Tipp

Mit einer Kirschfüllung oder Sauerkirschen als Beilage zu Käse-Wareniki entsteht eine süße Variante des ukrainischen Nationalgerichts. Hackfleisch oder Spinat bieten sich als weitere herzhaftere Füllungen an.

Guten Appetit!

Приємна апетіта!

(gesprochen „Pryyemna apetita!“)