



WEIHNACHTEN IM LIBANON

Hallo, Salam (Arabisch), liebe Kinder,

mein Name ist Sara und ich wohne im Libanon. Heute möchte ich euch vom Weihnachtsfest in unserem Land erzählen. Viele Libanesen feiern Weihnachten, fast jeder Dritte hier ist Christ. Wir fangen schon zwei Wochen vor Weihnachten an mit den Vorbereitungen. Ich lege ein „Gärtchen“ an. Dazu nehme ich Watte und Bohnen- oder Linsensamen. Auf einem tiefen Teller breite ich die Watte aus und lege die Samen darauf. Jeden Morgen und Abend gieße ich vorsichtig, und schon bald keimen sie. Jeden Tag wachsen sie ein Stück. Ich glaube, wenn man viel Zeit hätte, könnte man denen beim Wachsen zuschauen. Mit den grünen Keimlingen schmücke ich dann die Krippe. Wir haben eine schöne kleine Krippe zu Hause, die große steht in der Kirche. Weihnachten ist für uns ein Fest der Gemeinde. Wir helfen alle, die Kirche zu schmücken. Am 25. Dezember gibt es dann ein großes Festmahl mit Hühnchen, Reis und „Kubbeh“, einem gebackenen Brei aus Weizen mit Fleisch und Zwiebeln. Und danach gibt es leckeren Nachtisch. Ich habe ein paar Ideen gesammelt, wie du in Deutschland mit deinen Freundinnen und Freunden das libanesische Weihnachtsfest nachempfinden kannst. Viel Spaß dabei.

Viele Grüße,
deine Sarah

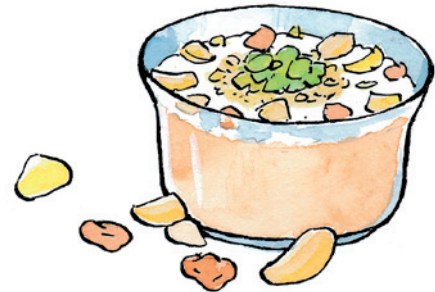
REZEPT: NACHTISCH MEGHLI

Dieser Nachtisch wird im Libanon zur Geburt eines Kindes gekocht. Das passt gut zu Weihnachten.

Zutaten (für zehn Personen):

1 1/2 Becher Reismehl, 1 1/4 Becher Zucker, 8 bis 9 Becher Wasser, 1 1/4 EL Zimt, 1 EL gemahlener Kümmel (Karawayeh), Rosinen, Pinienkerne, verschiedene Nüsse, geraspelte Kokosnuss zum Bestreuen.

Alle Zutaten, außer den Nüssen und der Kokosnuss, in einem Topf vermischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung dickflüssig wird (ca. 5 Minuten). Sofort in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen (kalt servieren). Vor dem Servieren mit den Kokosnussstreuseln und den Nüssen dekorieren.
Vorbereitungszeit: 5 Minuten, Kochzeit: 10 Minuten, eine Stunde abkühlen



MITMACHEN: GÄRTCHEN ANLEGEN

Material: Erbsen-, Weizen-, Bohnen- oder Linsensamen, Watte, Wasser, tiefer Teller

Legt zwei Wochen vor dem Fest euer Gärtchen an. Probiert es aus und pflanzt Samen in Watte, um eure Krippe zu schmücken. Täglich gießen, so dass die Watte feucht, aber nicht nass ist.

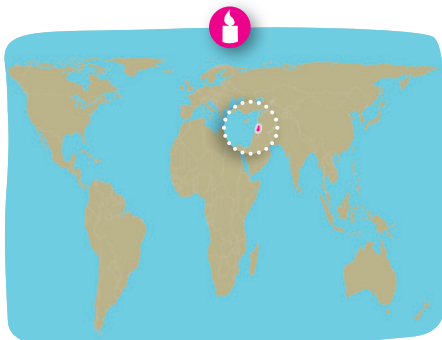


MITMACHEN: DABKE TANZEN

Die Dabke ist ein orientalischer Folkloretanz. Dabke wird im Libanon bei jedem Fest getanzt. Die Tänzer fassen sich an den Händen oder Schultern, sie bilden einen Kreis und stampfen auf den Boden. Der Ablauf ist so: Linken Fuß schräg vor den rechten setzen, dabei rechts etwas in die Knie gehen, rechten Fuß nach rechts... drei mal, dann linke Fußspitze antippen und leicht nach vorn schwingen – kleine Schritte!

Dabke bedeutet so viel wie „mit den Füßen auf den Boden stampfen“. Beim Dabke wird in der Regel eine Darbuka (Bechertrommel) benutzt. Der Trommler kann das Tanztempo erhöhen, indem er schneller und lauter trommelt. Man darf sich von der vermeintlichen Einfachheit des Tanzes nicht blenden lassen, denn die Schritte werden vom ersten Tänzer vorgegeben und vielseitig variiert.

Schaut doch mal ins Internet, dort gibt es viele Anregungen zum Dabke tanzen in eurer Kindergruppe.



INFOS ZUM LIBANON (LIBANESISCHE REPUBLIK)

Der Libanon ist ein Land am östlichen Mittelmeer, er grenzt im Süden an Israel, im Osten und Norden an Syrien. Es herrscht mediterranes Klima, im Winter gibt es vor allem in bergigen Regionen (über 3.000 Meter) Schnee. Im Libanon leben rund 4,8 Millionen Menschen, davon ungefähr 1,5 Millionen in der Hauptstadt Beirut. Die Landessprache ist Arabisch. Im Land gibt es 18 anerkannte Religionsgemeinschaften; rund ein Drittel sind Christen und zwei Drittel Muslime. Stärker als in jedem anderen Land des Nahen Ostens mischen sich im Libanon Elemente orientalischer und europäischer Kulturen sowie verschiedener Religionen. Kultur- und Bildungseinrichtungen haben im Libanon eine lange Tradition. Der 15 Jahre dauernde Bürgerkrieg von 1975 bis 1990 bedeutete einen tiefen Einschnitt für das soziale Gefüge der libanesischen Gesellschaft. Nach großen Anstrengungen der libanesischen Regierung und privaten Initiativen verfügt das Land nun wieder über eine vielfältige Kulturlandschaft. 2009/2010 war Beirut die „Welthauptstadt des Buches“ und präsentierte ein herausragendes Kulturprogramm. Beirut gilt immer noch als wichtigster Verlagsstandort der arabischen Welt.

Mehr Infos zum Land unter
www.auswaertiges-amt.de