

KOJAK

KOLPING JUGEND AKTUELL



Die Mitgliederzeitschrift
der Kolpingjugend
im Kolpingwerk
Diözesanverband
München und Freising



Liebe Kojak-Leser,

bei Euch kochen zu Hause nur Mama oder Papa? Wenn man Euch fragt, sagt Ihr: Kochen – das kann ich nicht? Ihr kocht nur, um etwas zu essen zu haben? Oder Ihr schaut jede Kochsendung und kennt alle Küchentricks? Egal ob Kochfreak oder Küchen-Muffel, in der neuen Ausgabe zum Thema „Wir bringen Euch zum Kochen“ ist hoffentlich für jeden von Euch etwas dabei!

Frei nach den Sprichwörtern „Hunger ist der beste Koch“, aber auch „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ zeigen wir Euch verschiedene Aspekte rund ums Kochen und Essen, die für alle interessant sind: Im K-Spezial findet Ihr einfache Rezepte für jedermann. Sie sind besonders für Schüler und Studenten angepasst, die kleine Portionen kochen müssen. Im Ko-Checker testen wir, wie gut Ihr Euch in der Küche auskennt. Und entgegen dem Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ habt Ihr ja vielleicht einfach mal Lust, einen gemeinsamen Kochabend mit Euren Freunden zu verbringen – oder etwa ein Krimi-Dinner zu veranstalten? Was das ist, könnt Ihr im Jakko nachlesen.

Doch nicht nur im wörtlichen Sinne wollen wir Euch zum Kochen bringen – wir hoffen, Ihr kocht auch vor Begeisterung, wenn Ihr den spannenden Bericht über das Diözesane Zeltlager oder den Reisebericht von unserer Redakteurin live aus Israel lest. Wir hoffen, die Ausschreibungen wecken bei Euch den Appetit auf mehr Kolping-Aktivitäten in den nächsten Monaten und auch das Jugendleiter/innen-Handbuch, das bei „Who is new“ vorgestellt wird, lädt zum Schmökern ein!

In diesem Sinne wünschen wir Euch viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe und einen guten Appetit!

Eure Kojak-Redaktion

IN DIESEM HEFT:

BERICHT: DIÖZESANES ZELTLAGER, SEITE 5

AUS ALLER WELT: REISEBERICHT ISRAEL, SEITE 6

WIR BRINGEN EUCH ZUM KOCHEN

AUSSCHREIBUNGEN

Samstag, 12. bis Sonntag, 13. November

Jugendkorbinian 2016

Die 74. Jugendkorbinianswallfahrt steht in diesem Jahr unter dem Motto barmherzICH. Mit der Jugendkorbinianswallfahrt, die von Samstag, 12. bis Sonntag, 13. November auf dem Freisinger Domberg stattfindet, enden die Veranstaltungen rund um das Hl. Jahr der Barmherzigkeit in unserer Diözese.

Der Samstag wird geprägt sein von der Dom-zu-Dom-Wallfahrt und der Kulturturnacht mit Band, DJ, Kino, Chill-Out, Kolpingjugend-Cocktail-Bar und Café, Blind Date im Dom, Wallfahreroase und Nacht-Impuls.

Der Sonntag beginnt mit einem Gottesdienst mit Kardinal Reinhard Marx. Anschließend kann man den

Markt der Möglichkeiten besuchen, sich an den Essensständen stärken und sich untereinander austauschen. Die Kolpingjugend Diözesanverband München und Freising bietet dieses Jahr zwei Workshops an und lädt herzlich zur Teilnahme ein. **Zudem gibt es auch beim Markt der Möglichkeiten wieder den Stand der Kolpingjugend, an dem Ihr zum Ratschen, Ausruhen und Informieren gerne vorbei kommen könnt.**

Die Jugendkorbinianswallfahrt verspricht jede Menge gemeinschaftliches Erleben, impulsgebende Aktionen und spirituelle Erfahrungen. Sei dabei!

<http://www.jugendkorbinian.de/home.html>



OUT NOW: DAS HANDBUCH FÜR JUGENDLEITER/INNEN

2 Jahre, 10 Personen, 100 Seiten - endlich ist es fertig: Das Handbuch für Jugendleiter/innen der Kolpingjugend im Kolpingwerk Diözesanverband München und Freising e.V.

Information: Nachdem insgesamt zehn Personen zwei Jahre lang an dem Jugendleiter/innen-Handbuch geschrieben und gefeilt haben, ist nun mit fast 100 Seiten Inhalt ein vielseitiges, umfassendes, leicht lesbares und schön aufbereitetes Handbuch entstanden. Es soll Jugendleiter/innen die Arbeit vor Ort rundum erleichtern. Nun liegt es frisch gedruckt und in bester Qualität für Euch im Jugendreferat bereit und freut sich auf seinen Einsatz.

Inhalt: 100 Seiten zu den Themen Kolping als Verband / Aufgaben und Rechte / Sitzungen / Öffentlichkeitsarbeit / Projekte und Aktionen / Motivation / Spirituelle Elemente / Konflikte und Mediation / Prävention / ABC-Informationen

Zielgruppe: gewählte Jugendleiter/innen sowie Engagierte in der Kolpingjugend vor Ort



Kosten: 12 Euro (exkl. Porto)

Bestellung: Per Mail mit dem Betreff „Bestellung JL Handbuch“ an info@kolpingjugend-dv-muenchen.de - Bitte gib Deinen Namen, die Lieferadresse und die gewünschte Stückzahl an.



Kolpingjugend DV München und Freising ist auch bei Facebook!



IMPRESSUM

Herausgeber: Kolpingjugend im Kolpingwerk Diözesanverband München und Freising
Sitz: Preysingstr. 93, 81667 München
Tel. 089-48092-2220

E-Mail: info@kolpingjugend-dv-muenchen.de
www.kolpingjugend-dv-muenchen.de

Verantwortlich: Diözesanleitung der Kolpingjugend, Barbara Purschke, Preysingstr. 93, 81667 München

KOJAK-Redaktion:
Christine Huber (Teamleitung)

Marina Bichler
Susanne Stimmer
Katharina Maier
Franziska Schröck

Layout: Carolin Dendorfer

K-SPEZIAL

Zutaten:
(für 4 Personen)
250 g Mehl
1 Prise Salz
375 ml Milch
4 Eier
Öl z.B. aus Raps

PFANNKUCHEN



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz dazu geben. Mit dem Handrührgerät mit Schneebesen langsam die Hälfte der Milch einrühren. Es sollen keine Klumpen entstehen. Nun die Eier unterrühren und den Rest der Milch. Den Teig nach Möglichkeit 30 Minuten ruhen lassen. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Einen Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne geben, dabei die Pfanne so bewegen, dass der Teig gleichmäßig verläuft. Zuerst die eine Seite, dann mit einem Pfannenwender wenden und die andere Seite goldgelb ausbacken. Nach Belieben mit Marmelade, Nutella oder Ähnlichem bestreichen und aufrollen. Möglichst sofort verzehren.

von Franziska Schröck

Zutaten:
(für ca. 45-50 Kekse)
2 Eier
230g Zucker
250g Butter
350g Mehl
5g Backpulver
400g (Block-)Schokolade
(nach Belieben gemischt
Zartbitter/Vollmilch)

SCHOKOKEKSE



Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter gut verrühren. Das Backpulver unter das Mehl mischen und das Mehl langsam unter die Eier-Zucker-Butter-Masse rühren. Schokolade in Stückchen schneiden/hacken/raspeln und in den Teig rühren. Jetzt ein Backblech mit Backpapier belegen und aus dem Teig (er darf nicht flüssig sein, sonst noch mehr Mehl unterrühren!) kleine Kugeln formen und auf das Papier legen (Achtung: Zwischen den Kugeln muss genug Platz sein, da der Teig im Ofen zu typischer „Keksform“ auseinanderfließt). Backen: Im Ofen bei 180°-200° ca. 10-15 Minuten backen, bis die Oberseite leicht angebräunt, aber die Unterseite noch nicht schwarz ist.

von Christine Huber

Zutaten:
(für 8-11 Knödel)
10 alte,
weiße Semmeln,
3 Eier,
375 ml Milch
Petersilie, Salz,
Pfeffer

SEMMELKNÖDEL



Zubereitung:

Die geschnittenen alten Semmeln mit lauwarmen Milch übergießen und einweichen lassen. Fein geschnittene Petersilie, Eier, Salz und Pfeffer dazu geben und zu einem Teig vermengen. Daraus mit nassen Händen Knödel formen. In sprudelnd kochendes Wasser einlegen und ca. 15 – 20 Minuten kochen lassen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und gleich servieren.

Je älter die Semmeln sind, desto trockener sind sie und desto mehr Milch brauchen sie.

von Katharina Maier

Zutaten für 1 Portion:
75g Fleischwurst
(z.B. Lyoner, Leberkäse)
50g Käse
(z.B. Emmentaler)
25g Essiggurken
½ Zwiebel
1 EL Essig
1 EL Wasser
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

WURSTSALAT



Zubereitung:

Die Fleischwurst in feine Scheiben oder Streifen schneiden. Den Käse und die Essiggurken ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und Essig, Öl, Wasser, Salz und Pfeffer dazu geben. Das Ganze im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen.

Natürlich kannst Du den Wurstsalat verfeinern, indem Du weitere Zutaten zufügst, z.B. Paprika oder Tomaten usw. Der Wurstsalat ist geeignet, um etliche Reste aus dem Kühlschrank zu verwerten.

von Marina Bichler

Bildquelle: pixabay

EINFACH HAUSGEMACHT

LINKS



www.einfachhausgemacht.de

LECKER



www.lecker.de

BR REZEPTE



www.br.de/br-fernsehen/sendungen/wir-in-bayern/rezepte/index.html

WIR BRINGEN EUCH ZUM KOCHEN

KOJAK 3/2016 | SEITE 3

KRIMIDINNER – DAS ETWAS ANDERE ABENDESSEN

Ein gemütliches Abendessen mit Freunden – da ist nichts Spannendes dabei?
Ihr braucht Unterhaltung für das nächste Familientreffen? Probiert doch mal ein Krimi-Dinner aus!

Bei einem Krimi-Dinner bekommt jeder Mitspieler eine Rolle mit Rollenbeschreibung zugeteilt und es gilt, einen Kriminalfall – meistens einen Mord – aufzuklären. Hierbei werden abwechselnd von der Spielleitung Teile einer Geschichte vorgelesen (zum Beispiel eine Einleitung und auch Hinweise zwischendurch) und von den Mitspielern hitzig diskutiert. Da jede Rolle ihre eigenen kleinen Geheimnisse hat, die nicht preisgegeben werden dürfen, gilt es dabei, sowohl sich selbst nicht zu verraten, als auch gleichzeitig den Mörder zu finden. Am Schluss schreibt jeder Spieler seinen Verdacht verdeckt auf einen Zettel und die Auflösung der Geschichte wird vorgelesen – mal schauen, wer die richtige Lösung erraten hat!

Will man es den Spielern ermöglichen, sich schon vorher auf ihre Rollen vorzubereiten oder entsprechend zu verkleiden, kann man auch bereits passende Einladungen mit den Rollenbeschreibungen verschicken. Wenn der Spielleiter sich vorher die Geschichte nicht durchliest und auch eine Rolle zugeteilt bekommt, kann auch er als normaler Spieler mitspielen.

Die Geschichten und Rollenbeschreibungen können zum Beispiel in Krimi-Dinner Büchern gekauft werden oder im Internet kostenlos heruntergeladen werden. Ein solches Krimi-Dinner schrieben Mitglieder des DAK auch für die Dankesaktion am 24. April, die bei allen Teilnehmern sehr gut ankam. Im „5-Sterne-Hotel Golden Star“ wurde hierbei hitzig diskutiert und argumentiert, über die wahre Liebe philosophiert, Ausreden erfunden, und so mancher war zum Schluss von der Auflösung ziemlich überrascht.

Also nur Mut – Krimi-Dinner-Geschichten kann man auch selbst schreiben.

Falls jemand Interesse an der für die Dankesaktion geschriebenen Geschichte hat, kann er/sie sich gerne unter der E-Mail Adresse info@kolpingjugend-dv-muenchen.de melden.



KO-CHECKER

Wie gut kennst Du Dich in der Küche aus?
Ordne die Begriffe richtig zu.



DIE GUTE NACHRICHT

*Eine gute Küche ist
das Fundament
allen Glücks.*

Georges Auguste Escoffier



KÄSE-ECK

*„Was springt todesmutig
von Torte zu Torte?“
„Tarzipan“*



Fleischklopfer
Pfannenwender
Kartoffelstampfer
Sparschäler
Kartoffelgabel
Schöpfer
Schneebesen

BERICHT: DIÖZESANES ZELTLAGER

Vom 28. August bis 3. September fand dieses Jahr anschließend an die vier Bezirkszeltlager auch wieder ein Diözesanes Zeltlager statt. Die 23 Teilnehmer und 13 Leiter verbrachten eine wunderschöne Woche mit fast ausnahmslos schönem Spätsommerwetter am Zeltplatz im Leitzachtal. Beim Abschiednehmen wurde einstimmig entschieden, dass „die Woche einfach viel zu kurz war“!



Auf ihrer Reise durch den „Zauberwald“ begegneten die Teilnehmer beziehungsweise Zauberehrlinge vielen magische Wesen – zum Beispiel Trolle, Hexen, Feen, Geistern und am Schluss auch noch einem gefährlichen Drachen.



Die magischen Fähigkeiten der Zauberehrlinge mussten natürlich auch geübt werden! Deshalb stellten sie die Hexenmeister vor schwierige Aufgaben: Da musste ein Spinnennetz durchklettert, ein giftiges Gebiet überwunden, ein Zauberspruch herausgefunden werden und noch einiges mehr. Aber das Training hat sich gelohnt – die erlernten Fähigkeiten sind schon bald gebraucht worden!



Im Land der Geister wurde mit Diözesanpräses Christoph Huber, der auch den Rest der Woche das Team als „Geist“ ergänzte, ein von allen Zauberehrlingen mitgestalteter Gottesdienst zum Thema „Wer glaubt woran – und macht es Sinn, darüber zu streiten?“ gefeiert.



Im Rahmen des bunten Abends wurde der Drache endgültig besiegt und gleichzeitig bedankten sich die Zeltgruppen mit tollen Einlagen bei ihren Gruppenleitern. Hier wurde wieder einmal die im Laufe der Woche gewachsene Gemeinschaft deutlich.



Neben dem „Programm“ war auch noch genügend Zeit zum gemütlich Ratschen, Singen, Base-Ball-Spielen, Baden (oder nass-gespritzt werden) und Bananen essen.



Natürlich muss auch im Zeltlager gekocht werden – etwas andere Mengen als normalerweise zu Hause. Hier sieht man zum Beispiel fleißige Küchenfeen beim Knödel formen.



Hungrige Zauberehrlinge und Trolle wollen gefüttert werden! Bei der Aktion „Lagerpizza“ wurden zuerst bei lustigen Spielen die Zutaten für die Pizza erspielt. Dann durfte jeder seine eigene Pizza belegen und auf dem Lagerfeuer backen – sehr lecker!



Nach einem romantischen Heiratsantrag von Feenprinz Markus an Prinzessin Moni am Morgen wandte sich das Feenprinzenpaar mit einer Bitte an die Zauberehrlinge: Der Schutzzauber für den Feenwald musste erneuert werden! Die Mithilfe der anderen Feen dafür musste zuerst hart erkämpft werden – wie überredet man schon eine verrückte Schwammerlfee, enttarnt die angeblich „gute Fee“ und tröstet Feen mit Liebeskummer? Doch mit vereinten Kräften und Einsatz von „Zauberkräften“ konnte auch das geschafft werden!



Am Freitag Vormittag konnten nach einigen Schwierigkeiten beim richtigen Gespräch mit den Druiden, beim Finden des dreiköpfigen Dackels Waldemar und beim Bauen eines „Sierknnab“ mit Hilfe der erlernten Zauberkraften der gefährliche Drache gebannt werden und somit die Zauberehrlinge vor seinen Angriffen geschützt werden.

AUS ALLER WELT: ISRAEL

von Katharina Maier

Unterwegs auf den Spuren Jesu ... und auch irgendwie im Krieg.

Eine Reise nach Israel ist so vielfältig, wie man es sich nur vorstellen kann. Anfang September war ich für acht Tage mit einer Gruppe der Landjugend im Heiligen Land unterwegs. Wir haben natürlich die bekannten Orte aus der Bibel besucht: den Ort der Bergpredigt, das Haus des Petrus in Kafarnaum, die Geburtskirche in Bethlehem und den Ölberg. Über den See Genezareth konnten wir natürlich nicht gehen, dafür kann man darin wunderbar baden. Diese Erfrischung war nach den anstrengenden Touren tagsüber auch wirklich notwendig.

Ein Highlight für mich war der Besuch in Jerusalem. Das Nebeneinander der drei großen Weltreligionen ist beeindruckend. Die Offenheit der jüdischen Betenden an der Klagemauer, die sofort dazu eingeladen haben, Fragen zu stellen und Fotos zu machen, war eindrucksvoll. Sehr schade dagegen ist, dass man als Nichtmuslim weder den Felsendom noch die Al-Aqsa-Moschee auf dem Tempelberg besuchen darf. Die Grabeskirche in Jerusalem teilen sich die christlichen Konfessionen. Dort beten also nebeneinander katholische, griechisch-orthodoxe, syrisch-orthodoxe, armenische, koptische und äthiopische Christen. Das geht nicht immer konfliktfrei zu, deshalb werden die Schlüssel von einer muslimischen Familie aufbewahrt.

Einen viel größeren Konflikt konnten wir von den Golanhöhen aus beobachten. Diese Gebirgskette liegt zwischen Israel und Syrien und war im Sechs-Tage-Krieg in den 1960er Jahren stark umkämpft. Mittlerweile ist dort eine sehr erfolgreiche UN-Blauhelm-Mission. Als wir dort oben waren, wurden wir Zeugen des syrischen Bürgerkriegs. Ungefähr alle fünf Minuten hörten wir Bombenlärm, zwischendurch war aufsteigender Rauch zu sehen. Diese bedrückende Situation hat uns alle sehr zum Nachdenken angeregt.



Gottesdienst am See Genezareth



Blick über Jerusalem mit dem Felsendom und dem Ölberg

WHO IS NEW? HANDBUCH FÜR JUGENDEITER/INNEN

Das Jugendleiter/innen-Handbuch steht unter

<https://www.kolpingjugend-dv-muenchen.de/fuer-mitglieder/jugendleiterhandbuch> zum Download bereit.



Name:

Das Handbuch für Jugendleiter/innen

Ich habe eine schreckliche Schwäche für die Jugendleiter/innen der Kolpingjugend vor Ort.

Was ich als Jugendleiter/innen-Handbuch der Kolpingjugend im DV München und Freising erreichen möchte: Ideen in den Kolpingjugenden wachsen lassen,

das Engagement der Jugendleiter/innen unterstützen und Hilfestellungen, Informationen, Anregungen und Motivationen geben.

Wer mich kennt, der weiß, dass ich von zehn Autoren und Autorinnen geschaffen wurde und es insgesamt zwei Jahre gedauert hat, bis ich offiziell veröffentlicht wurde.

Meine 3 besten Eigenschaften: hilfsbereit, motivierend, spannend

Mein Lebensmotto:

Was man im Großen nicht kann, soll man im Kleinen nicht unversucht lassen.

Was findest Du in mir?

Insgesamt 10 Kapitel zu den Themen Kolping als Verband / Aufgaben und Rechte / Sitzungen / Öffentlichkeitsarbeit / Projekte und Aktionen / Motivation / Spirituelle Elemente / Konflikte und Mediation / Prävention / ABC-Informationen



Wenn ich bei allen Jugendleiter/innen angekommen bin und genutzt werde, bin ich wunschlos glücklich.



Das Geheimnis meiner Schönheit: Ein tolles Layout und viele bunte Schnuffis