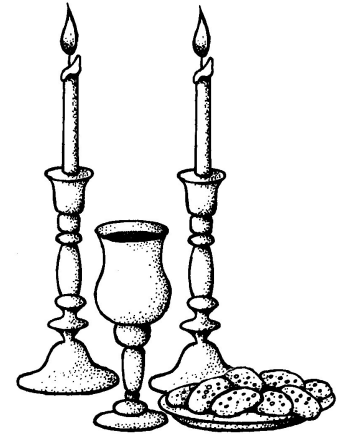


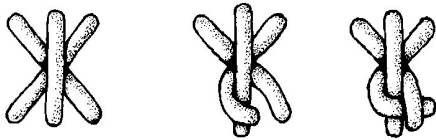
Rezept für ein Sabbatbrot

2 Packungen Trockenhefe
2 Tassen warmes Wasser (ca. 450ml)
1/4 Tasse Zucker (ca. 120g)
1/4 Tasse Öl (120ml)
4 Teelöffel Salz
3 Eier, nicht geschlagen
7 1/2 Tassen Mehl (ca. 1100g)
 erst 3 Tassen Mehl und dann 5 min.
 stehen lassen
 dann den Rest dazu und 10 min. kneten
1 1/2 Std. gehen lassen
Semmelbrösel auf Kuchenblech streuen
Hefezopf formen
nochmal 1 Std. gehen lassen
mit Eigelb bestreichen
mit Mohn oder Sesam bestreuen
30-45 min. Bei 190°C backen



SHABBAT SHALOM

Freitagabend - Andacht



Symbole und Elemente zum Sabbat

Shofar
Dekoration
Kerzen
Kiddush
Wein
Wasser
Bedecken der Messer
Challah - Brot
Hamotzi
Berches
Salz
eine gute Mahlzeit
Dankgebet

Lieder zum Sabbatanfang

El Shaddai (10 - LadQ)
Groß und wunderbar (99 - Ich will dir danken)
Shalom Chaverim (67 - LadQ)
Hevenu Shalom (246 - Du bist Herr)
Hinne ma tov (247 - Du bist Herr)
Zünde an dein Feuer (272 - LadQ)
Gottes Segen sei mit euch (161 - Unser Liederbuch)
Friede mit euch (89 - LadQ)

Ablauf der Abendandacht

gemeinsames Singen
Erläuterungen zur Sabbatsymbolik
Anzünden der Kerzen
Segensgebet der Mutter
Texte zum Sabbat
Segenslied
Kiddush des Vaters
Wein
Waschen der Hände
Brot
Hamotzi
Salz
Dankgebet (Gebetsgemeinschaft)
Referat: Richtig starten - Jüngerschaft als Prinzip
kleiner Imbiss -

