

«Lichterfeste (be-)greifen»

Daniela Mühlethaler und Anne Wehren, Nr. 7/2018; S. 8–11

Festkarten

Allen Festen ist gemeinsam, dass die Menschen mit der Familie und mit Angehörigen feiern, ihre Wohnungen schön herrichten, Lichter anzünden und fein essen. Wie wir es von Weihnachten kennen, werden auch rund um Divali, Mawlid und Chanukka Festtagskarten verschickt. Vor den jeweiligen «Festaktivitäten» im Kindergarten gestalten die Kinder Karten mit typischen Festmerkmalen. Die grösseren versuchen den originalen Schriftzug zu kopieren, die jüngeren spüren ihn nach.

Diwali



Rezept für Kokosnuss Laddoos

400 g gezuckerte Kondensmilch
300 g geraspelte Kokosnuss

Die gezuckerte Kondensmilch mit 200 bis 250 g der geraspelten Kokosnuss vermischen und zu einer Art Teig zusammenkneten. Daraus kleine Kugeln formen und in der restlichen geraspelten Kokosnuss wenden.

Rezept für Nan Khatai

180 g Weissmehl
2 EL Weizengriess
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
90 g Puderzucker
¼ TL Kardamom Pulver
1 EL fein gehackte Pistazien

Mehl, Griess, Backpulver und Salz vermischen. Die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker gut verrühren. Kardamom dazugeben. Die trockenen Zutaten dazu geben und alles gut vermischen bis ein schöner etwas krümelig Teig entsteht. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und diese etwas flach drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kreuzweise leicht einschneiden und mit den Pistazien bestreuen. Wer Pistazien nicht mag, kann diese durch farbigen Zucker ersetzen. Die Nan Khatai etwa 10 bis 15 min in den auf 180 Grad (Umluft 160) vorgeheizten Ofen schieben. Die fertigt gebackenen Guetzli auf einem Gitter auskühlen lassen.



Rangoli

Zu Diwali (und anderen wichtigen Festtagen) legen die Frauen in Indien vor der Türe, im Hinterhof oder auf der Veranda geometrische Muster aus, sogenannte Rangoli. Sie sind mit den uns bekannten Mandalas vergleichbar. Von der Mitte ausgehend werden gefärbter Reis, trockenes Mehl, Blütenblätter, Samen oder gefärbter Sand kunstvoll gestreut, um die Götter willkommen zu heissen. Sie werden täglich erneuert.

Im Kindergarten legen die Kinder mit Stoffblüten und bunten Muggelsteinen Muster. Das Zentrum bildet ein Teelicht.

Dipa in traditioneller Form

Material

- Ton
- kleine Plastischale, Frischhaltefolie
- Teighölzer
- Wallholz
- zwei Tücher
- Docht und Sonnenblumen- oder Rapsöl (alternativ Teelicht verwenden)

Einen runden Tonfladen zwischen zwei leicht feuchten Tüchern ausrollen (etwas grösser als die Schale, 5 mm dick). Das obere Tuch entfernen und in die mit Folie ausgekleidete Schale legen, glattstreichen. Etwas an der Folie ziehen und zwei benachbarte Viertel des Tonfladens nach oben klappen, so dass eine Verengung für den Docht entsteht. Trocknen lassen, brennen.



Oder:

Den Ton in drei Teile teilen: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{4}$. Die Hälfte birnenförmig flachdrücken, die beiden Viertel zu Wulsten rollen. Den Rand des Tonfladens mit Wasser befeuchten, die Wulste auflegen und mit Wasser rundherum verstreichen. Auf einer Seite mit zwei Fingern den Rand für den Docht eindrücken. Trocknen lassen, brennen.

Die gut getrockneten Öllampen können auch in einem Büchsenbrand gebrannt werden.

Lämpchen nur unter Aufsicht brennen lassen!

Audiodatei zur Geschichte «Rama und Sita»
(Mediendatenbank Lehrmittel «Himmelszeichen»,
Schulverlag plus AG)

<https://youtu.be/yNENfDdd4R8>