

JUNIOR-  
KATERN VAN  
PAULUS

ZGG Junior

# Kinderkrant

Maak kennis met moeder Macira, Yadira, Wen en Viollça. Lees snel verder op de volgende bladzijden.

Thema  
**Moeders van het  
zendingsveld**

Kun jij na het lezen vijf  
verschillen opnoemen  
tussen moeders van het  
zendingsveld en moeders  
in Nederland?



# MOEDERS ZIJN ER DRUK MEE...



**Wat eet jij 's morgens als ontbijt? Wie zorgt er voor het eten bij jullie thuis? Misschien doet je moeder of vader dat. Zij zorgen zo voor het gezin. Ben je nieuwsgierig hoe dat in andere werelddelen gaat? Lees dan snel verder...**

## Net genoeg geld

Geschreven door **familie Fris**

**D**k heet Yadira, woon in Ecuador en ben 38 jaar oud. Ik ben moeder van drie zoons: Alexis (18 jaar), Anthony (14 jaar) en David (2 jaar). Mijn man woont in Spanje. Hij woont bij zijn moeder en is daar om geld te verdienen. Ik heb een eigen winkeltje. Daar verkoop ik allerlei soorten groenten en fruit. Mijn winkel is iedere dag open van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Alleen op zondag is mijn winkeltje gesloten

We hebben als gezin net genoeg geld om van te leven. Soms komt er ook wat geld uit Spanje, van mijn man. Ik zorg voor de winkel en voor mijn gezin. Op zondag ga ik naar de kerkdiensten. Ik geef ook zondagschool en ben leidster van de muziekgroep voor jongeren. Met elkaar begeleiden we de zang tijdens de kerkdiensten. Mijn zoons spelen gitaar en Anthony kan ook keyboard spelen. Ik moet medicijnen gebruiken voor mijn gezondheid. De kerk heeft mij geholpen om die te kunnen kopen. Mijn zoons komen altijd trouw in de kerk. Dit jaar volg ik de belijdeniscatechisatie.



## Rijstepap te koop

Geschreven door **Annemieke Vader**

**I**k heet Macira, woon in Guinee en ben moeder van 5 kinderen. Vanmorgen ben ik in alle vroegte opgestaan om rijstepap te koken. Eerst stamp ik de rijstkorrels fijn. STAMP-STAMP. Het is een dof geluid dat ver klinkt in de stilte van het dorp. Ondertussen staat er al een grote pan water op het vuur. Ik kook de rijst met citroen, suiker en bladeren. Uiteindelijk is het een hele emmer vol!

Ik zet de emmer op mijn hoofd en neem een grote pollepel mee. 'Ye fuure, ye fuure', roep ik. Zo heet de warme rijst. Het is het ontbijt voor veel mensen. Een beker pap kost 500 Guinese franc (5 eurocent). Om 10 uur is de hele emmer leeg. Met het geld ga ik direct naar de markt om vis en groenten te kopen.

Weer thuis voed ik eerst mijn baby. Daarna maak ik snel de middagmaaltijd klaar voor ons gezin: rijst met vissaus.





# EEN DRUKKE DAG

**Het is nog vroeg in de morgen als moeder Wen opstaat. Ze wast haar gezicht en trekt de deur achter zich dicht. PingYin en haar kleine broertje MinJie liggen nog heerlijk te slapen. Vader JiaDong werkt ver weg in de grote stad en is bijna nooit thuis. Terwijl moeder Wen naar haar fietskar loopt, denkt ze aan haar twee kinderen. Zelfs al zijn ze nog maar 12 en 7 jaar, ze hebben het ook al erg druk! Net als hun vader en moeder...**

Geschreven door **een werker uit Oost-Azië**

**E**lke dag gaan PingYin en MinJie lange dagen naar school. Het is belangrijk om naar school te gaan, want daar leren de kinderen hoe ze op de beste manier het land kunnen dienen. Aan het begin van de morgen wordt op school de vlag gehesen. Dat is een plechtige gebeurtenis.

PingYin zorgt na schooltijd voor haar broertje. Om vijf uur 's middags gaan ze altijd naar de markt. Daarna kookt PingYin eten en gaat ze gauw huiswerk maken. Tijd voor spelen is er niet zoveel, maar moeder Wen weet ook geen andere oplossing. Ze zucht ervan...

Met haar fietskar rijdt moeder Wen naar de markt. Sommige kraampjes zijn al vroeg open. Moeder koopt verse eieren en groenten. Olie heeft ze nog genoeg. Dan rijdt ze door de smalle straatjes naar een drukke kruising, waar hoge flats staan en veel mensen wonen. Op de stoep stalt moeder Wen enkele lage tafeltjes en krukjes uit. Nu heeft ze haar eigen restaurantje op straat.

Veel mensen ontbijten op straat. Het duurt niet lang of de eerste klanten zijn er al. Moeder Wen heeft het dan even heel druk. Na een poosje ruimt ze haar spulletjes weer op. De tafeltjes en stoeltjes zet ze in een hoekje neer, die komen morgen weer voor de dag.

Als ze thuis komt, zijn PingYin en MinJie al naar school. Moeder Wen maakt in huis wat schoon en hangt de was op. Dan pakt ze de fiets weer en gaat naar de melkfabriek buiten het dorp om verse yoghurt en melk te halen. Na de middag verkoopt moeder Wen deze yoghurt en melk op een vaste plek. De mensen weten het precies, want ze staat er elke dag.

Het is al ver in de avond als moeder Wen vermoeid thuis komt. PingYin en MinJie slapen al. Moeder Wen volgt hun voorbeeld. Gauw slapen, morgen is het weer vroeg dag...



## Nooit vakantie

**'Moeders in Albanië hebben nooit vakantie', vertelt Viollça. Zij is moeder van drie kinderen en woont in Durrës.**

'Elke morgen ben ik om zes uur al aan het werk. Als iedereen wakker wordt, staat het eten klaar. Heel de dag heb ik van alles te doen. Albanese vrouwen houden van netjes en heel schoon. Je mag niet zomaar met je schoenen aan naar binnen lopen. En denk maar niet dat mijn man of kinderen me helpen met schoonmaken, hoor! Dat is echt mijn taak. Op woensdag en zondag leg ik m'n werk even neer. Ik ga dan naar het kerkcentrum. Daar denken we na over de Bijbel. Op woensdag met een groepje vrouwen en op zondag ook met andere mensen uit de wijk. Thuis maak ik het eten klaar. Ik maak wel eens byrek, daar heb je spierballen voor nodig.'

Kijk maar snel op de volgende bladzijde voor dit recept.

**Tijd voor spelen is er niet bij.**





# ABIGAÏL

**De vorige keer stonden wij stil bij koning David. Deze keer maak je kennis met een vrouw die heel belangrijk is geweest voor David toen hij vluchtte voor koning Saul. Zij weerhield hem van een grote fout. David trouwt later met deze vrouw. Haar naam is Abigaïl.**

Geschreven door **Dick Korpel**

## Vragen voor jou

- 1 Probeer in je eigen woorden uit te leggen wat het gevolg voor David zou zijn geweest als hij Nabal had gedood (zie Numeri 35 vers 33).
- 2 Denk eens na over jezelf. Word jij snel boos als iemand iets oneerlijks over je zegt of jou beledigt? Wat is dan je reactie? Welke les kunnen wij van Abigaïl leren?

## Recept



- 1 ui
- 4 stelen prei
- een pakje filodeeg
- zout en peper
- bouillonpoeder
- 1½ beker rijst
- 3 plakken kaas
- 250 gram gehakt

Neem de plakjes deeg en beleg daarmee een ingevette ovenschaal. Zorg dat er stukken overheen hangen, zodat je die over de vulling heen kunt klappen. Snijd de ui en de prei in stukjes. Bak de ui met het

## Een wijze raad

**I**n 1 Samuël 25 lezen wij over Nabal en Abigaïl. Abigaïl is een wijze vrouw, maar Nabal is een gemene man. David hoort dat hij een schaapscheerdersfeest houdt. Hij stuurt tien knechten naar Nabal. David vraagt hem beleefd om voedselhulp. Maar Nabal stuurt de knechten met een grove belediging terug. David? Dat is een weggelopen slaaf.

Deze belediging maakt David woedend. Hij zweert dat hij Nabal en al zijn knechten zal doden. Abigaïl hoort van de belediging en komt direct in actie. Zij maakt een groot geschenk voor David en reist hem tegemoet. Ze verontschuldigt zich voor het lompe gedrag van haar man. Vervolgens geeft ze David een wijze raad. Als David Nabal doodt, komt er bloedschuld over David. Die zal hem zijn leven lang, ook als koning van Israël, achtervolgen. Zij raadt David aan om niet het recht in eigen hand te nemen, maar de straf aan de Heere over te laten.

Wat een wijze raad van Abigaïl. Want op deze manier vergiet David geen bloed van zijn volksgenoten. Daar maakten andere koningen, ook Saul, zich niet druk over. Zo zal blijken dat David een godvrezende koning is. David keert om en Abigaïl gaat terug naar huis. Kort daarna wordt Nabal ziek en sterft na tien dagen. David vraagt aan Abigaïl of zij met hem wil trouwen. Zij stemt daarmee in.

## Byrek... tē boftē mirē!

↖ Dat betekent: Eet smakelijk!

vlees in wat olie en voeg daarna de prei toe. Voeg het zout, de peper en het bouillonpoeder toe. Blus het geheel met ongeveer 100 ml water en voeg dan de rijst toe. Roer het door elkaar. Als het erg droog is, doe je er wat water bij.

Vul hiermee de ovenschaal en leg de plakken kaas op het geheel. Vouw het deeg er overheen en bak de byrek op 220 graden tot er een goudbruine korst op zit (ongeveer 40 minuten). Dien het gerecht warm en knapperig op.