



Familienbrief 10 – Johannisfest 2021

Es ist Juni. Lang hat es dieses Jahr gedauert, bis die Sonne so richtig ihre Kraft entfaltet hat. Aber jetzt ist es soweit. Alles grünt und blüht. In den Gärten wachsen die ersten Beeren an den Sträuchern.

Am **24. Juni** feiern wir das **Johannisfest**.

Wir erinnern uns dabei an **Johannes den Täufer**. Er hat den Menschen schon von Jesus erzählt bevor dieser seine ersten Wunder getan und Gleichnisse erzählt hat. Johannes hat viele Menschen und später auch Jesus **im Fluss Jordan getauft**. Damals hatte die Taufe vor allem eine **Bedeutung: das Alte und Dunkle abzuwaschen** und hinter sich zu lassen. **Rein und sauber zu werden** und sich dem Licht Gottes zuzuwenden.

Deshalb wird vielerorts am **Johannistag** auch ein **Feuer** entzündet.

Johannes begegnet uns im Juni auch in verschiedenen Pflanzennamen. Bald werden die ersten **Johannisbeeren** reif und das **Johanniskraut**, ein wichtiges Heilmittel, beginnt zu blühen.

Diese **Ideen** habe ich für euch, um den **Johannistag zu feiern**:

Johannisbeerschnitten

Backt doch zum Johannistag einen Johannisbeerkuchen. Dieses Rezept habe ich aus Österreich mitgebracht und der Kuchen ist echt megalecker:

Teig:

- 250g Mehl
- 100g Puderzucker
- 110g Butter
- 2 Eigelb
- 1Pkg. Vanillezucker
- ½ Zitrone
- 1Prise Salz

Füllung:

- Vanillepudding
- Johannisbeeren

Schneehaube:

- 125g Eiweiß
- 85g Zucker
- 125g Puderzucker
- Prise Salz



Bild von Ulrike Leone auf Pixabay, 31.5.21

Aus den Zutaten (bis Salz) einen Mürbeteig zubereiten. Vanillepudding wie auf Packung angegeben kochen und noch heiß auf den Teig geben. Beeren waschen und auf Pudding geben. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Auf Beeren verstreichen. Bei 150 Grad Celsius backen bis die Schneehaube knackig und etwas hellbraun wird. Guten Appetit!

Johannisfeuer

Macht in der Feuerschale ein kleines Feuer. (Bitte informiert euch vorher über die Waldbrandstufe). Schreibt oder malt auf einen Zettel alles Schlechte, was ihr loswerden wollt. Knüllt den Zettel zusammen und werft ihn ins Feuer. Seht ihr, wie die Flammen das Papier in Asche verwandelt?



Bild von Hans Braxmeier auf Pixabay, 31.5.21

Johanniskrautöl



Bild von annetteJO auf Pixabay, 31.5.21

Begeht euch auf die Suche nach dem goldgelb blühenden Johanniskraut. Daran erkennt ihr es:

- Blüten haben 5 Blütenblätter und sind weit geöffnet
- Blüten sitzen oben am Stengel
- Blätter liegen sich gegenüber, sind oval, unbehaart, 1-3cm groß, ohne Härchen
- Wenn die Blätter gegen das Licht gehalten werden, sieht man kleine durchscheinende Punkte, die am Rand schwarz sind

Macht den Test, ob es sich wirklich um Johanniskraut handelt: Zerreibt ein Blatt zwischen den Fingern. Die Finger färben sich beim Johanniskraut rot. Bitte verwendet die Pflanze nicht, wenn ihr euch nicht sicher seid. Nur so können Verwechslungen und Vergiftungen vermieden werden.



Bild von Manfred Richter auf pixabay, 31.5.21

Johanniskrautöl kann bei Verbrennungen und Entzündungen z.B. entzündeten Babypos durch Windeldermatitis, Sonnenbrand uvm. angewendet werden. Achtung: durch Auftragen von Johanniskraut wird an der Stelle der Haut die Sonnenempfindlichkeit erhöht.

Für Johanniskrautöl brauchst du:

- eine braune Glasflasche oder Schraubglas
- Sonnenblumen- oder Olivenöl
- Blüten vom Johanniskraut

Lege die Blüten in das Gefäß und übergieße sie mit dem Öl. Lasse das Gefäß ca. 4 Wochen an einem warmen Ort stehen. Schwenke die Flasche jeden Tag. Nach 4 Wochen wird das Öl durch ein Sieb gefiltert und in eine braune Flasche gefüllt. Es ist wichtig, dass das Öl in einem dunklen Gefäß oder an einem dunklen Ort aufbewahrt wird, da es sonst an Wirkkraft verliert.

Ich wünsche euch einen schönen Johannistag!

Eure Sarah Badstübner

Leipzig, 17.6.21

PS: Ich freue mich immer über kleine Rückmeldungen zu den Familienbriefen egal ob per Mail, mit einem Foto von euch oder persönlich. ☺ Einfach schicken an: sarah.badstuebner@evlks.de