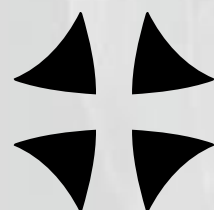


På andra sidan muren



Idéhäfte med aktiviteter, recept,
andakter m.m. om Kina



Svenska
Missionskyrkan



SMU

Kinesisk femkamp	3
Laga kinesisk mat	7
Sång- och klapplek	11
Förslag på andakter och samtalsämnen	12

Idéhäfte till en utställning gjord av MUL 2005

På Lidingö folkhögskola finns en linje som heter Mission, Utveckling, Lärande (MUL). Varje år gör linjen en studieresa, vilken hösten 2005 gick till Kina. Som en del i utbildningen har MUL i samarbete med Missionskyrkan producerat en utställning om Kina och kyrkan där.

Det här häftet innehåller förslag på aktiviteter med anknytning till Kina för SMU-grupper.

Mer information om MUL och Lidingö folkhögskola finns på www.ucl.se eller www.missionskyrkan.se

MUL 2005:

Andreas Ahlgren, Matilda Bojestig, Susanna Böling, Ida Hellegren, Gustav Jacobsson, Therese Karlsson, Lena Lagerdahl, Emelie Mararv, Lisa Mellenthin, Pernilla Näsfors, Elin Olsson, Lovisa Skagerman, Lina Svenningsson, Henrik Westman, Amanda Winberg, Ida Östman.

Varför inte lära sig mer om kulturen i Missionskyrkans samarbetsländer? Missionskyrkan har samarbete med kyrkor i många olika länder, ett av dem är Kina.

I det här häftet finns förslag på aktiviteter till barn- och ungdomssamlingar med upplevelser för alla sinnen. Här finns recept för gemensam matlagning, lekar, femkamp och frågesport. I slutet hittar ni även förslag på andakter och samtalsfrågor.

Kinesisk femkamp

Denna femkamp är tänkt att användas på scout eller nyng. Den kan användas precis som den är, men det går också bra att göra ändringar i poängsättning och svårighetsgrad beroende på gruppen. Vill man bara göra något enklare om Kina kan frågorna användas till en tipspromenad.

1. Äta med pinnar

Tillbehör: tallrik, ätpinnar, jordnötter (alt. russin om någon är allergisk), klocka/tidtagarur

Varje tävlingsdeltagare får tio jordnötter på en tallrik framför sig. Sedan gäller det att så fort som möjligt äta upp jordnötterna med hjälp av pinnarna.

Poäng:

under 20 sek	–	10 poäng
20–30 sek	–	9 poäng
30–40 sek	–	8 poäng
40–50 sek	–	7 poäng
o.s.v.		

Ätpinnar i Kina är lika vanligt som kniv och gaffel för oss i Sverige. De kan vara gjorda i olika material, men trä och plast är vanligast. Pinnarna hålls så här:



Den första pinnen hålls stilla.



Den andra pinnen är rörlig.

2. Geografi

Tillbehör: blindkarta över Kina, lista med namn på platser på kartan (finns att kopiera längst bak i häftet), pennor, världsatlas

Deltagarna får en blindkarta över Kina, en världsatlas och en lista med ett antal namn på städer, floder och länder. De får sedan tre minuter på sig att rita in platserna på kartan.

Poäng: Ett halvt poäng för varje rätt placerat namn.

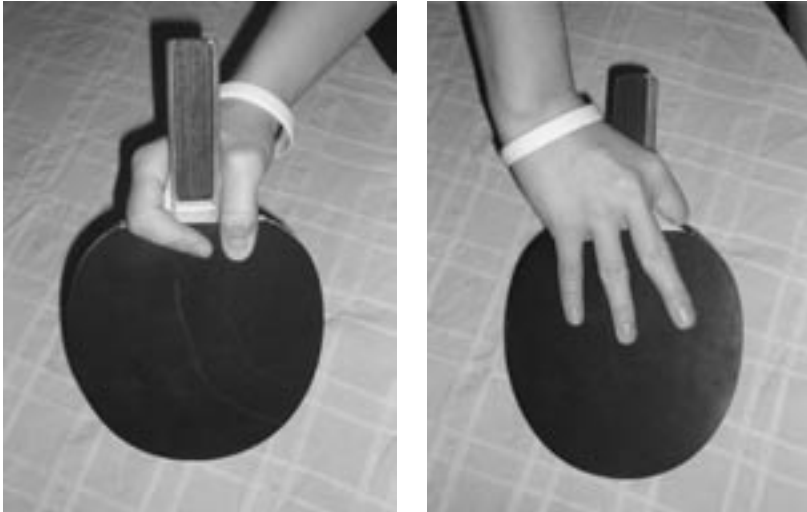
3. Pingis

Tillbehör: pingisracket, pingisbollar, en hink

Placera hinken på marken och bestäm en startlinje. Med hjälp av pingisracketen ska man slå bollarna i hinken. Racketen måste hållas på kinesiskt vis! Varje lag får tio försök som fördelas fritt i gruppen. (Alternativt måste alla försöka minst en gång var.)

Poäng: Ett poäng för varje boll som hamnar i hinken och ett halvt poäng för varje boll som nuddar hinken men hamnar bredvid. Extrapoäng om någon vet hur kineser håller pingisracketen.

Så här håller man pingisracketen på kinesiskt vis:



4. Sitta på huk

Tillbehör: en någorlunda rörlig ledare

Ledaren och en tävlingsdeltagare sätter sig på huk mitt emot varandra. Med händerna ska man sedan försöka knuffa omkull varandra. Endast knuff mot axlar, armar och händer är tillåtna. Den som först sätter någon annan kroppsdel än fötterna i marken har förlorat. Varje lag får fem försök som fördelas fritt i gruppen.

Poäng: Två poäng för varje gång man vinner leken.

I Kina sitter man oftare på huk än vi gör i Sverige. Många toaletter är gjorda så att man måste sitta på huk. Människor kan också sätta sig på huk och vänta på bussen till exempel.

5. Frågesport

Tillbehör: inget

Fråga 1

En kinesisk kejsare lät för länge sedan bygga en underjordisk armé i lera. Han hoppades att armén skulle kunna skydda honom när han dog. 2 200 år senare hittades denna armé av en bonde, och idag är den en stor turistattraktion. Vad kallas den?

1. Kejsararmén X. Den stora Qinarmén 2. Terrakottaarmén
(uttalas tjinnarmén)

Fråga 2

I kinesiskan finns 80 000 tecken. Hur många måste man kunna för att läsa en dagstidning?

1. 80 000 X. 40 000 2. 4 000

Fråga 3

Mao Zedong var en mycket känd kines som dog år 1976. Vad var han känd för?

1. Han var ledare för kommunistpartiet.
X. Han var porslinsmålare.
2. Han var den förste kinesen som åkte ut i rymden.

Fråga 4

Kejsaren Yong Le flyttade Kinas huvudstad från Nanjing till Beijing år 1421. Vad betyder Beijing?

1. Den nya huvudstaden X. Den norra huvudstaden 2. Den gigantiska huvudstaden

Fråga 5

Samme kejsare som byggde den underjordiska armén lät också bygga den kinesiska muren. Muren heter på kinesiska Wanli Changcheng, vilket betyder "den tusen li långa muren" (Li är en kinesisk längdenhet). Hur många kilometer lång är muren?

1. ungefär 60 X. ungefär 600 2. ungefär 6 000

Fråga 6

I Kina talas många olika dialekter som kan vara så olika att en person från norra Kina inte alls förstår en som kommer från södra Kina. Ändå har man samma skriftspråk eftersom varje tecken står för ett ord, inte för en bokstav. Tecknet – uttalas yī på mandarin (rikskinesiska). Vad betyder det?

1. jag X. ett 2. väg

Fråga 7

I centrala Beijing finns en plats som kallas *Den förbjudna staden*. Varför kallas den så?

1. Det är den del av staden där kejsaren förut hade sitt palats, och där fick inte vem som helst komma in.
- X. Där finns en hemlig forskningsbas, och bara de som jobbar där får komma dit.
2. Det är en del av staden dit inga utlänningar får komma eftersom man vill att den ska vara helt kinesisk.

Fråga 8

Vad pratar en kines om när han säger "myrorna klättrar uppför trädet"?

1. en lek
- X. en maträtt
2. ett ordspråk som säger att många små är starka tillsammans

Fråga 9

I Kina bor ungefär 1,3 miljarder människor. Det är en femtedel av jordens befolkning. Om alla kineser ställde sig på rad och höll varandra i händerna, hur många varv runt jorden skulle de då nå?

1. Ett och ett halvt varv
- X. Ungefär 10 varv
2. Ungefär 30 varv

(Visste du förresten att alla nudlar en kines äter under sin livstid skulle räcka minst ett varv runt jorden om de lades ut i en lång rad?)

Fråga 10

Kina är ett av världens största länder och har inte mindre än 14 grannländer. Vilket av följande länder gränsar *inte* till Kina?

1. Indien
- X. Mongoliet
2. Thailand

Poäng: Ett poäng för varje rätt svar.

Facit:	Fråga 1	2
	Fråga 2	2
	Fråga 3	1
	Fråga 4	X
	Fråga 5	2
	Fråga 6	X
	Fråga 7	1
	Fråga 8	X
	Fråga 9	2
	Fråga 10	2

Laga kinesisk mat

Maten i Kina smakar och ser inte alls ut som kinamat på kinesiska restauranger i Sverige. Ofta serveras många rätter så att man får plocka och äta lite av varje. Här följer förslag på traditionella kinesiska recept. Ni får också tips på hur en måltid kan se ut i Kina med dukning, bordsskick m.m.

Bordsskick

- Ju högre upp på pinnarna du håller, desto finare är det. Bara barn och nybörjare håller långt ner.
- Spetsa ingenting (varken mat eller personer) med pinnarna!
- Ta inte i maten med händerna!
- När du lägger ifrån dig pinnarna, lägg dem inte direkt på bordet!
- Eftersom man inte har någon kniv är det okej att ta upp en bit mat, bita av en tugga och lägga tillbaka resten i sin skål. (Får du inte in hela lasset nudlar på en gång, ta ett nytt tag lite längre ner och stoppa in det också.)
- Om det inte finns någon speciell tallrik att lägga skräp på är det helt okej att lägga fiskben o dyl direkt på bordet.

Dukning

En liten skål, ev en assiett under, en liten tekopp, pinnar

Måltidsdryck

Grönt te. I Kina dricker man oftast inte så mycket till maten.

Förrätter

Spenat med ingefärssås (Jiang Zhi Po Cai)

Ingredienser för 3-4 portioner

Tillagningstid: ca 30 min

500 g krusig spenat i buketter
40 g ingefärsrot (2 valnötsstora bitar)
1 msk vinäger
1 tsk soja
salt
1 msk sesamolja

1. Rensa spenaten, dra bort de grova stjälkarna och skölj den väl i flera kalla vatten. Lägg spenaten ca 2 minuter i rikligt med kokande vatten.
2. Håll av vattnet. Spola av spenaten i kallt vatten och låt den rinna av. Lägg upp den på ett stort fat. Ställ in det en liten stund i kylskåpet.
3. Skala ingefäran och hacka den mycket fint. Blanda den med vinäger, soja, salt och sesamolja och håll över spenaten.

Servera.

Gurka

Gurka
Vinäger
Sesamolja
Vitlök

Skär gurkan i ganska tjocka stänger. Lägg dem i en skål och håll på vinäger och sesamolja. Pressa vitlöken och lägg i efter behag. Blanda, lägg upp och servera.

Huvudrätter

Stekt ris (Huo Tui Fan Qie Chao Fan)

4 portioner

250 g (2 ½ dl) långkornigt ris (för bästa resultat: basmati- eller jasminris)
1 tomat
50 g (5 cm) gurka
100 g kokt skinka
4 msk olivolja
salt, peppar

1. Skölj riset, lägg det i dubbla mängder vatten (5 dl), koka upp och låt sedan svälla under lock på svag värme ca 20 minuter. Håll över riset i en skål och låt det kallna helt, ev. ända till nästa dag.
2. Håll under tiden kokande vatten över tomaten och låt den ligga i det en kort stund. Spola av den med kallt vatten och flå den (ta bort skalet). Kärna ur och skär köttet i små tärningar. Skölj gurkan och tärna även den, skär skinkan i små tärningar.
3. Hetta upp en wok eller stekpanna. Håll i oljan. Fräs skinka, tomat och gurka ½ minut under omröring på måttlig värme. Håll på riset, salta och peppra och stek ca 2 minuter under omröring.

Serveras omedelbart.

Stekt kyckling med jordnötter (Gong Bao Ji Ding)

2–3 portioner

Tillagningstid: ca 30 minuter

250 g kycklingfilé
30 g färska jordnötter utan skal
3 msk risvin eller matlagningsvin (finns alkoholfritt i en vanlig livsmedelsbutik)
salt
4 tsk majsena, utrörd i 4 tsk vatten
20 g (3 cm) purjolök
20 g ingefärsrot (en valnötsstor bit)
4 klyftor vitlök
10 g (5–10 st) torkade röda chilipepparfrukter
1 msk socker
1 msk svart risvinäger
3 msk soja
1 dl oliv- eller jordnötsolja
20 st sichuanpepparkorn

1. Skär köttet i centimeterstora tärningar. Gnugga bort det bruna skalet på jordnötterna.
2. Rör ner 2 msk risvin och salt i hälften av majsenaredningen. Blanda i köttet, täck över och ställ åt sidan.
3. Ansa purjon och skölj den. Skala ingefärsrot och vitlöksklyftor. Skiva purjo, ingefära och vitlök. Skär chilipepparn i 1 ½ cm långa bitar. Blanda socker, vinäger, soja, 1 msk risvin och resten av majsenaredningen till en sås.
4. Hetta upp en wok eller stekpanna. Låt oljan bli het. Friterar jordnötterna tills de har stark gul färg. Ta upp dem och håll av oljan så det bara återstår en tunn hinna. (Detta steg är inte nödvändigt.)
5. Fräs chilipeppar och pepparkorn i resten av oljan, ta upp dem och kasta dem.
6. Lägg köttet i pannen och stek under omrörning tills det börjar bli brynt. Låt då purjo, ingefära och vitlök hastigt steka med. Håll på den väl blandade såsen och koka upp en gång. Blanda till sist ner jordnötterna.

Serveras genast.

Nötkött med selleri (Qin Cai Niu Rou Si)

2 portioner

Tillagningstid: 20 minuter

150 g nötfilé (rostbiff, oxfilé, innanlår)

salt

1 tsk majsenatrör i ½ msk vatten

1 msk risvin eller matlagningsvin (finns alkoholfritt i en vanlig livsmedelsbutik)

2 stjälkar (50 g) bladselleri (ansad vikt)

1 grön paprika

25 g ingefärsrot (en valnötsstor bit)

½ msk soja

2–3 msk olivolja

1. Skär nötfilén i 5 cm långa tunna strimlor och blanda med salt, majsenaredningen och lite risvin.
2. Skölj selleristjälkarna, ansa dem och skär dem i 3 cm långa bitar. Om en bit är för tjock delar man den 1–2 gånger på längden. Skölj paprikan, ansa den och skär den i tunna strimlor. Skala ingefäran och skär den i 2 cm långa tunna strimlor.
3. Rör ut sojan och resten av risvinet med lite salt.
4. Hetta upp en wok eller stekpanna. Håll på 2–3 msk olja och låt den bli varm. Lägg i köttstrimlorna och stek under omrörning 1 minut. Tillsätt sellerin och stek allt ytterligare 1 minut.
5. Ta upp kött och selleri ur pannen och lägg det i en skål. Lägg ingefäran i pannen och stek ca ½ minut. Håll på såsen och stek ½ minut till. Blanda med köttet och servera.

Fiskkryddad aubergine

2 auberginer (400–500 g)
1 tsk hackad vitlök
2 tsk hackad färsk ingefära
1,5 dl hackad lök
1 tsk sambal oelek
1 msk sherry eller matlagningsvin (finns alkoholfritt i en vanlig livsmedelsbutik)
2 msk soja
1 msk vinäger
½ msk socker
3 tsk potatismjöl
1 nypa salt
1 dl vatten

1. Skär auberginen i ca 1,5 cm breda stavar. Lägg dem i en skål med salt, potatismjöl, sherry och 2/3 dl vatten. Blanda väl.
2. Blanda den hackade löken, vitlöken och ingefäran i en egen skål.
3. I en tredje skål blandas socker, soja, vinäger, potatismjöl och 2 msk vatten.
4. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek auberginen i ett par minuter så att den mjuknar. Lägg sedan i lök, vitlök, ingefära och sambal. Rör om hela tiden. Håll i såsen efter en minut. Efter ytterligare 2–3 minuter är det färdigt att servera.

Vårrullar (San Si Chun Juan)

Ingredienser för 4 portioner

Tillagningstid: ca 1 timme

400 g (6 ½ dl) vetemjöl
salt, peppar
5 färska tongkusvampar (shiitake) Eventuellt kan svampen vara torkad
1 knippe eller 1 kruka gräslök
100 g mungböngroddar (finns i hälsokostaffärer)
50 g råa skalade räkor
1 tsk sesamolja
1 ägg
1½ msk majsena
5 dl oliv- eller jordnötsolja

1. Blanda mjölet med 5 dl kallt vatten och salt i en skål. Lägg det sedan på arbetsbänken och knåda med kraftiga tag. Slå degen då och då kraftigt mot arbetsytan. Knåda den sammanlagt 15 minuter, tills den är elastisk, blank och smidig.
2. Dela degen i 12 bitar. Värm en stekpanna på svag till måttlig värme. Tryck ut en degbit i pannan så att det blir ett tunt degskikt. Grädda degen tills den är vit och böjer sig i kanterna. Upprepa med resten.
3. Ansa svampen och skär den i tunna strimlor. Har man torkad svamp skall den först läggas i blöt 10 minuter i hett vatten.
4. Skölj böngroddarna och lägg dem sedan ½ minut i kokande vatten. Ta upp dem och låt dem rinna av.

5. Blanda räkorna med svamp, purjo och böngroddar och smaka av med sesamolja, salt och peppar. Vispa sönder ägget med majsenan.
6. Bred ut en gräddad degplatta på arbetsbänken. Lägg lite fyllning snyggt på ena sidan men inte ända ut i kanten. Vik in kanterna.
7. Pensla kanterna med äggblandningen. Rulla ihop degplattan om fyllningen och förslut med ägg. Upprepa med resten av plattorna och fyllningen.
8. Hetta upp oljan i en kastrull eller wok. Koka vårrullarna ca 3 minuter. Ta upp dem och låt oljan bli ännu hetare. Lägg i vårrullarna och fritera på nytt tills de är guldgula. Låt dem rinna av och servera.

Tips! Har du ont om tid finns det färdiga vårrullar att köpa i matvaruhandeln!

Efterrätter

Friterade jamsrotskakor med sesam (Zhi Ma Shan Yao Bing)

Ingredienser för 6 portioner:

Tillagningstid: ca 1 timme

400 g jamsrot eller sötpotatis
 1 äggvita
 2 tsk majsena
 50 g (½ dl) socker
 80 g (1 ½ dl) sesamfrö
 5 dl olivolja eller jordnötsoolja

1. Skala jamsrötterna (sötpotatisen) och skölj dem. Lägg dem sedan i en ångkokningsinsats och ställ på en uppochnervänd kopp i en kastrull. Häll på ca 4 cm vatten, täck över jamsrötterna och ånga dem ca 30 minuter eller tills de är mjuka.
2. Lägg rötterna i en skål och mosa dem. Vispa sönder äggvita med majsena och blanda tillsammans med sockret i jamsmoset. Rör om så att allt blir väl blandat.
3. Ta med en tesked doppad i kallt vatten klickar av moset och vänd i sesamfröna. Klickarna ska vara väl täckta med frön.
4. Hetta upp oljan i en wokpanna eller kastrull. Den är tillräckligt het när det stiger upp små blåsor om man sticker ner ett träskافت. Fritera jamskakorna i två omgångar, 2 minuter varje gång så att de blir guldgula. Ta upp kakorna, låt dem rinna av och lägg upp dem på ett fat.

Frukt

Vattenmelon
 Äpplen
 Vindruvor
 Vad du tycker är gott

Frukt är en mycket vanlig efterrätt i Kina.

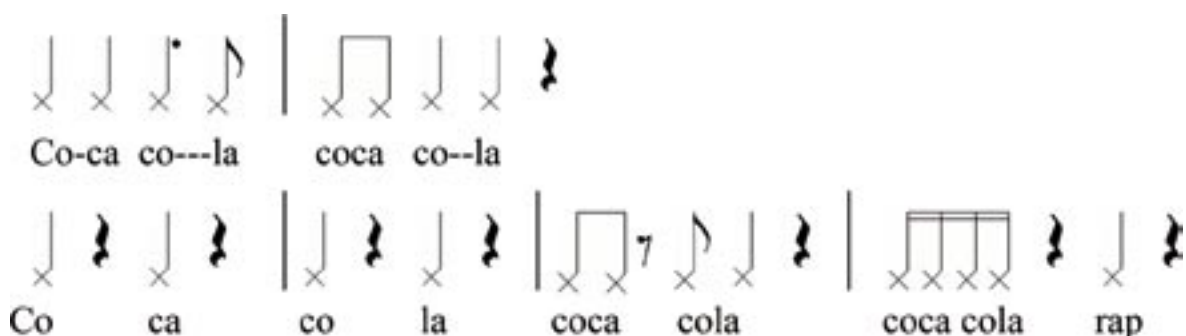
Skär äpplen och vattenmelonerna i ätvänliga bitar. Lägg upp frukten på ett fat och servera.

Denna efterrätt är bra då du kan variera och ta de frukter som du tycker är goda.

OBS! Ät inte frukten med händerna, använd tandpetare!

Sång- och klapplek

Den här leken fick MUL-klassen 2005 lära sig av några elever på skolan Arken i Wuhan:



Alla deltagare ställer sig i en ring och sträcker fram händerna med handflatorna uppåt. Alla lägger sin vänstra hand över höger hand på den som står till vänster. Höger hand hålls stilla under hela leken, och när man klappar så gör man det genom att röra på vänster hand.

Ramsan på den övre raden läses två gånger medan alla klappar i händerna på slag två och fyra.

Sedan säger personen som blivit utsedd att börja *co* medan han klappar en gång i handen på den som står till höger. Denna person fortsätter genom att säga *ca* och klappa i nästa persons hand. Så fortsätter följande personer att säga *co*, *la*, *coca*, *cola*, *coca cola* och den sista personen rapar eller låter som en rap: **rap**. Hela tiden hålls samma takt.

Efter **rap** läser alla första raden två gånger igen. Personen som står efter den som rapade börjar om på *co*, nästa säger *ca*, och så fortsätter man. För varje gång ökar man med en rap.

När någon säger eller gör fel måste han/hon gå in i mitten av ringen och härma ett djur. Sedan börjar man om från början med en rap.

Förslag på andakter och samtalsfrågor

6 miljarder människor

- En sång
- Gal 3:27. Läs det högt en gång för alla

Det finns 6 miljarder människor i världen. Vi möter flera tusen av dem varje dag, på gatan, på jobbet, i affärer osv. Vi människor kan inte ha en relation med alla dem personligen. Vi måste välja vilka vi vill bygga upp en relation till. Till vår hjälp har vi något slags system så vi kan sortera upp människor i fack, som till exempel nationalitet, kläder, kön, frisyra och så vidare. Vi känner oss inte bekväma om vi inte kan säga vilket kön en människa har. Vi vill ha kvinnor och män, svenskar och amerikaner, sjuksköterskor, lärare, industriarbetare, scouter, kristna, muslimer, rödhåriga, blonda, mörkhyade och hip-hopare. Alla dessa uppgifter behöver vi till det vardagliga livet. Vi behöver ha ett system för alla våra 6 miljarder grannar.

Men för vår Gud och far behövs inget system, och inga fack. Vi är alla hans barn. Om vi sjunger våra sånger för att prisa honom på olika språk eller dansar olika danser, det spelar ingen roll för vår fader. Om vi lever i Sydafrika eller Japan spelar ingen roll för honom, inte heller om vi är barn eller föräldrar. För vår fader är vi alla hans älskade barn och han älskar oss mer än någonting annat.

- Gal 3:27. Läs det högt en gång till för alla
- Be

Gud, tack för alla mina vänner över hela världen. Håll din skyddande hand över dem. Tack för de människor jag mötte på gatorna idag, välsigna dem. Du ser alla dina barn, de hungriga, törstiga, glada och ledsna. Du ser vad dina barn behöver. Gud jag tackar dig för att du vakar över oss.

- En sång (Välsignelsen)

Hämtat från ID-projektet (SMU)

Dyrt eller billigt?

”Antag, att någon har vad han behöver för sitt uppehälle, men ser att hans broder är i nöd. Om han stänger igen sitt hjärta för sin broder, hur kan då Guds kärlek bo i honom?”

Ur Johannes brev 3

Det kan vara svårt för oss att få pengarna att räcka till allt som vi vill ha. När vi åker och handlar säger mamma och pappa: ”Oj, va dyrt allting blivit! Tänk vad priserna har stigit! Vi får hålla oss till varor som har extrapris!”

Jag tycker det är synd att det inte är extrapris jämt på glass och serier och kolaklubbor. Vagnen i snabbköpet brukar bli full innan vi har handlat färdigt. Vi har tydligen råd ändå, att köpa ganska mycket. Både sånt som vi måste ha och sånt som inte är nödvändigt, men som vi gärna vill ha ändå.

I somras flög vi på semester till ett annat land. Vi bodde på ett jättefint hotell med solterass och simbassäng. Ofta gick vi till marknaden för att handla.

”Oj, vad allting är billigt här”, sa mamma och pappa. ”Tänk, vilken skillnad mot hemma!”

Men människorna som bodde i landet verkade inte rika för det. Många bodde i dåliga hus, många tiggde pengar på gatan och både barn och vuxna fick arbeta hårt. Det var lätt att se att dom inte har det så bra som vi. Har man inga pengar alls hjälper det inte att allting är billigt.

Vi har ganska mycket pengar.

Dom har nästan inga.

Är inte det orättvist?

Bön: Jesus, hjälp mig att se alla barn i världen som mina egna syskon.

*Hämtat från ”Gud bor i hela världen”
En andaktsbok för barn och vuxna
Elisabeth Rundqvist, Libris förlag
(Tryckt med tillstånd från författaren)*

Orättvisor

*Jesus sa: "Men ve er, ni som är rika, ty er glädje är slut!
Ve er, som nu är mätta, ty ni skall hungra"* Ur Lukas 6

Bland alla länder på jorden
finns många länder som blivit fattiga
bara för att dom som redan är rika
ständigt roffar åt sej mer.

Så blir alla rika ännu rikare
och alla fattiga ännu fattigare.

Även i fattiga länder finns människor som är rika.
Men där är dom rika få
och dom fattiga väldigt många.

Dom rika skaffar sej hus så stora
att dom kan ställa till med jättestartaj
men sopa rent när dom rika gått
det får dom fattiga göra!
Dom som bara får bo i skjul,
dom som får dåliga löner,
dom som aldrig får råd att flytta.

Dom rika skaffar sej mat så mycket
att dom äter tills dom blir sjuka.
Men leva på smulor och bröd från dom rika
det får dom fattiga göra!
Dom som brukar dom rikas åkrar,
dom som bryter dom rikas malm,
dom som bygger dom rikas palats.

Men dela på vinsten av arbetets slit
det får inte dom fattiga göra!

Och medbestämma sitt lands politik
det får inte dom fattiga göra!

Dom rika skaffar sej allt dom vill ha.
Dom tycker att det är ganska bra
om inget störande händer.

Gud vill att alla ska leva i frihet
plågade folk behöver vårt stöd.
Och fattiga länder måste få leva
på mer än smulor av bröd!

Bön: Gud befria oss från vår själviskhet och låt rättvisan segra i världen!

*Hämtat från "Gud bor i hela världen"
En andaktsbok för barn och vuxna
Elisabeth Rundqvist, Libris förlag*

(Tryckt med tillstånd från författaren)

Böner från psalmboken

Kan läsas rakt av eller användas som växelläsning.

957

A: Gud, hos dig är livets källa, i ditt ljus ser vi ljus.

L: Därför ber vi om kraft för de små och svaga,
för de stressade och slitna,
för de ensamma och sjuka,
för de förtryckta och rättslösa.

A: Ge dem kraft, Herre

L: Vi ber om kärlek för dem som arbetar bland barn och gamla,
bland sjuka och handikappade, bland fångar och flyktingar.

A: Ge dem kärlek, Herre.

L: Vi ber om fred
för de länder som härjas av krig och ofred,
för de nationer som plågas av etniska oroligheter och konflikter.

A: Ge dem fred, Herre

L: Vi ber om vishet för dem som regerar folk och länder,
för dem som forskar och undervisar,
för dem som arbetar med jordens försörjning.

A: Ge dem vishet, Herre.

L: Vi ber om uthållighet för oss som så ofta tröttnar
på att bedja och verka för vår nästa.

A: Ge oss uthållighet, Herre.

A: Hos dig är livets källa, i ditt ljus ser vi ljus. Amen.

960

L: Gode Gud, tack för att du bryr dig om oss och hör våra böner.
Herre, dina barn ber dig:

F: Gud var med oss alla!

L: Hjälp oss att trösta dem som gråter
dom som är sjuka, ensamma och rädda.
Låt oss alla få vara i din närhet.
Herre, dina barn ber dig:

F: Gud var med oss alla!

L: Led vår församling och kyrkan i hela världen,
ge alla människor ett ljus i mörkret,
en hand att hålla i, en framtid med dig.
Herre, dina barn ber dig:

F: Gud var med oss alla!

A: Amen

Samtalsämnen

1. I Kina arbetar de starkt för att nå ut med budskapet om Jesus. De är väldigt öppna med sin tro och pratar med vänner och grannar.
 - Hur bra är vi på det i Sverige?
 - Tycker du att din kyrka är bra på att sprida den kristna tron? Om inte, har du något förslag på hur de skulle kunna göra det bättre?
 - Pratar du öppet om din tro, även med människor som har en annan uppfattning?
2. På en ungdomssamling i Kina 2005 fick MUL-klassen frågan om de kunde tänka sig att gifta sig med någon som inte är kristen.
 - Skulle du kunna tänka dig att gifta med någon som har en annan trosuppfattning än du själv? Motivera.
3. Troende i Kina oavsett religion kan råka illa ut om de pratar öppet om sin tro utanför gudstjänstlokalerna. Man kan få böter eller i värsta fall till och med hamna i fängelse.
 - Hur långt skulle du kunna tänka dig att gå för din tro?
4. Piratkopierade cd- och dvd-skivor är väldigt vanligt i Kina. Där kan man för 5–15 kr köpa det senaste inom musik- och filmvärlden. Här i Sverige kan man ladda ner detta gratis från internet.
 - Hur ställer du dig till piratkopiering och nedladdning av musik och film? Är det moraliskt rätt?
5. På många fabriker i Kina råder dåliga arbetsförhållanden. Trots att många arbetar mycket mer än 8 timmar om dagen kan de knappt leva på sin lön. Produkterna som de tillverkar säljs sedan väldigt billigt, bland annat till oss i Sverige.
 - Är det rätt att vi betalar ett underpris på bekostnad av deras slit?
 - Skulle du kunna tänka dig att betala lite mer för en vara som var ”schysst” producerad?
 - Vad skulle du kunna göra själv för att förändra situationen?
6. I Kina, men även i Sverige, är andelen kvinnor och äldre i församlingarna stor.
 - Vad beror det på?
 - Vad kan man göra för att få fler unga och fler män till kyrkorna?
 - Hur ser det ut i din församling?

Blindkarta att kopiera till del 4 i femkampen



Namn att placera in på kartan

Beijing
Hong Kong
Shanghai
Wuhan
Nanjing
Guangzhou
Yangzifloden
Gula floden
Västra floden
Tibet
Taiwan
Mongoliet
Vietnam
Indien
Nordkorea
Burma
Tadjikistan
Laos
Bhutan
Stilla Havet