

Fofeldea lebt



E-Mail
fofeldea-lebt@bluewin.ch

Homepage
www.fofeldea-lebt.ch

Spendenkonto
85-142793-2
Fofeldea lebt
8360 Eschlikon TG



Dezember 2008

Liebe Freunde, Bekannte und Verwandte

Im Dorf Fofeldea ist vordergründig nicht viel vom EU-Beitritt zu spüren. Das tägliche Leben bewegt sich im alten Trott. Die wenigen Menschen, welche eine gute Bildung geniessen durften, zogen in die Stadt. Die arbeitende Bevölkerung lebt von ihrer kleinen Landwirtschaft. Am Dorfrand siedeln die Roma, so wie in vielen rumänischen Dörfern. Ein Grossteil der Kinder, welche an unserem kurzen Sommerprogramm teilnahmen, kommt aus dieser benachteiligten Bevölkerungsgruppe.

Die nächsten Schritte

Im Vorstand unseres Vereins beschäftigten wir uns in den vergangenen Monaten mit etlichen Detailfragen in Bezug auf den Innenausbau. Auch Vorschriften und Neuerungen, die sich in Rumänien durch den EU-Beitritt ergeben, bedürfen der Klärung. Der Winter bietet sich an, nun im Inneren des Gebäudes weiterzuarbeiten. So sollen zum Beispiel in den nächsten Tagen die Treppen fertig betoniert werden. Die Anträge für den 380V Stromanschluss laufen. Sobald die Dokumente genehmigt sind und das Elektrizitätswerk den Hausanschluss gemacht hat, können die Leitungen im Gebäude verlegt werden. Bis spätestens Mitte 2009 sollen die erste Dusche und das erste WC im Haus vorhanden sein. Dies wird für die Teilnehmenden des nächsten Sommereinsatzes einen bisher in Fofeldea nie dagewesenen Luxus bedeuten.

Keine Hilfe in der Not!

Unser Hauswart Dan hat sich eine schlimme Schnittverletzung an der Hand zugezogen. Mit dem Glassplitter einer Scheibe schnitt er sich tief in die rechte Hand, bis fast auf die Vene. Einmal mehr zeigte uns dieser Unfall, wie menschenverachtend das rumänische Gesundheitssystem ist. Dan rief die Ambulanz in Sibiu an. Doch diese verweigerten ihr Kommen! Ihre Begründung: Fofeldea sei zu weit weg und sie zweifelten, dass jemand dort genügend Geld hätte, um sie zu bezahlen. Im Dorf selber

gab es gerade kein einziges fahrtüchtiges Auto. Sorin Boica, unser Projektleiter befand sich zu diesem Zeitpunkt nicht in Fofeldea. Nachdem er von Dans Notsituation hörte, fuhr er schnellstmöglich hin und brachte den Verletzten selber in die Notfallstation des Spitals nach Sibiu. Unterdessen geht es Dan Gott sei Dank wieder besser.



Dan bei der Kartoffelernte von Hand, vor dem Unfall

Sorins Besuch in Malaysia

Was hat Malaysia mit Rumänien zu tun? In Malaysia gibt es eine internationale Bibelschule. Die Kirchgemeinde, in welche Wuttkes und Gassers aus unserem Vorstand gehen, ermöglichte Sorin im

Rumänischer Cozonac

Rezept für das typische Weihnachtsgebäck (siehe Bild rechts) aus Rumänien:

Zutaten für den Hefeteig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe
125 ml warme Milch
80 g Zucker
100 g Butter
2 Eigelbe
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

250 g gemahlene Haselnüsse
5 Eiweisse
200 g Zucker
Schale von einer Zitrone
1 Vanillestange
1 EL Cognac oder Rum
1 EL Walnussöl
100 g Rosinen
2 Eigelbe
2-3 EL Sahne
2-3 EL Hagelzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe in etwas Milch mit einem Teelöffel Zucker auflösen, ins Mehl kippen und unter einem Tuch etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch leicht erwärmen, den Zucker unterrühren und die Butter darin auflösen, die Salzprise hinzufügen. Die Knethaken langsam arbeiten lassen, dabei diese Milchmischung hinzugiessen und die beiden Eigelbe dazugeben. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst. Den Teig in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel legen und gut zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die Eiweisse mit etwa der Hälfte des Zuckers und der Prise Salz in einer grossen Schüssel langsam steif schlagen.

In einer zweiten grossen Schüssel den restlichen Zucker mit den gemahlene Haselnüssen, dem Vanillemark und der abgeriebenen Zitronenschale vermischen. Nach und nach den Eischnee unterrühren, bis eine cremige Paste entsteht. Zum Schluss den Cognac, nach Geschmack auch etwas Walnussöl, und die Rosinen unterrühren.

Den Teig ca. 1 Zentimeter dick zu einem Rechteck von der Breite einer Kekeform ausrollen, mit der Füllung gleichmässig bestreichen und aufwickeln. In die ausgebutterte Form setzen und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Erst dann bei 200 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) ca. 50 bis 60 Minuten backen. Zehn Minuten vor dem Ende der Backzeit den Cozonac aus dem Ofen holen, die Oberfläche mit Eigelb bestreichen, das mit Sahne (oder Milch) verquirlt wurde, und mit Hagelzucker bestreuen. Der Cozonac schmeckt wunderbar ganz frisch und lauwarm, lässt sich aber auch gut ein paar Tage aufheben, denn die Füllung hält ihn schön saftig.

Än Guete!



Oktober den Besuch dieser Bibelschule. Zum ersten Mal in seinem Leben bekam Sorin eine solche Gelegenheit. Zusammen mit weiteren 151 Teilnehmenden aus 27 Nationen tankte er in Malaysia neue Kraft.

Sorin, unser Projektleiter ist ein viel gefragter und beschäftigter Mann mit vielen Fähigkeiten, einem grossen Herz für die benachteiligten Menschen in den Dörfern Rumäniens. Er arbeitet hart und versucht die Menschen in diesen Dörfern zu fördern. Wo Menschen nicht in der Beziehung zu Gott leben, ist gerade in einem solchen Dorf wie Fofeldea die Hoffnungslosigkeit bestimmend.

Die Zeit in Malaysia war für Sorin sehr ermutigend. Er wurde neu bestärkt in dem Anliegen, dass die Menschen nicht in religiösen Ritualen stecken bleiben, sondern den lebendigen Gott kennen lernen. Menschen sollen echte Hoffnung bekommen. Es ist nicht getan mit etwas Nothilfe. Der innere Mensch soll durch Jesus Christus berührt und verändert werden. Sorin dankt allen von Herzen, welche ihm diese Zeit ermöglicht haben!

Fachkräfte gesucht!

Im Frühling möchte unser Bauleiter Peter Häsler, mit einem kleinen Team aus Fachkräften nach Rumänien reisen. Dazu sucht er vor allem Fachleute aus den Bereichen Sanitär und Heizung. Wer sein Wissen und seine Zeit für die Menschen in Rumänien investieren möchte, kann sich bei Peter Häsler melden (E-Mail: 9_haesler@bluewin.ch oder Tel. 041 750 57 36).

Herzlichen Dank!

Als Verein Fofeldea lebt wünschen wir Ihnen/ Euch von ganzem Herzen eine besinnliche Adventszeit, gesegnete Weihnachten und ein gutes neues Jahr. Vielen Dank für jegliches Mittragen und Mitbeten!

Text und Gestaltung:
Elsbeth Wuttke, Gabi Weber

Vorstand „Fofeldea lebt“:
Matthias & Elsbeth Wuttke, Walter & Marie-Louise Gasser
sowie Daniel & Gabi Weber-Comminot