

Genug geschwiegen!

Genug geschwiegen – gegen die Kultur der Leugnung, Einschüchterung und Angst in der Kirche.

Der Preis – zu hoch

Jene,
die nicht Impfwilling sind,
treiben den Preis hoch, die jene zahlen müssen,
die auf dringende OP's angewiesen sind.

Das geht mir einfach zu weit!
Hier muss Politik und Staat handeln!

Ein für alle mal! – Botschaft für die Zweifler und Skeptiker

„Denn durch ein einziges Opfer hat er die, die geheiligt werden, für immer zur Vollendung geführt. Wo also die Sünden vergeben sind, da gibt es kein Opfer für die Sünden mehr.“

Gendern



„Es geht mir gut...“



Foto: www.pixabay.com

Heute Nacht hatte ich einen Traum.

Ich sah meinen Bruder Eric, der am 13.10.2013 gestorben war. Sein Gesicht war so klar und so vertraut, wie ich es zu seinen irdischen Lebzeiten kannte.

Und er sprach nur einen Satz zu mir: ***„Es geht mir gut!“***

Danach erwachte ich. Als ich auf die Uhr schaute, war es genau 3.00 Uhr!

Ist das nicht eigenartig; ein solcher Traum am frühen Morgen des Allerheiligen-Tages?!

,Dänische Art‘

... so haben wir in unserem Urlaub eine Zubereitungsart ‚getauft‘, die uns eine schmackhafte Mahlzeit bescherte und kaum Arbeit macht.

Die Zutaten bestehen **aus beliebigem Gemüse**, das man mag. Bei uns gehören dazu: **Süßkartoffeln, Möhren, Zucchini, Paprika, Tomaten, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Gemüsezwiebeln Auberginen, Rosenkohl,...**

Wer mag, kann auch Fleisch dazu nehmen.

Das Gemüse wird in Würfeln geschnitten oder bei Blumenkohl und Broccoli kleine Röschen. Rosenkohl lassen wir ganz.

Zum Garen verwende ich eine **Auflaufform aus Glas mit Glasdeckel**.



Das Gemüse, was besonders fest ist oder intensiver gegart werden muss, kommt nach ganz unten (Süßkartoffeln, Möhren, Fenchel,...). Das andere Gemüse in Schichten darüber.



Dann etwas **Kräuterbutter in Flöckchen** drauf verteilen und zum **Schluss 1/2 bis 1 Ltr. Gemüsebrühe** darüber gießen. Je mehr Wasser das Gemüse hat, um so weniger Brühe braucht man.



Glasdeckel drauf und ab in den noch **nicht vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene**.

Bei **ca. 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten** garen lassen, evtl. etwas länger.

Auf Tellern anrichten und ggfs. **mit geriebenem Käse bestreuen**.

Ein bekömmliches und gesundes Essen. Guten Appetit!

Alle Fotos: © Gerd Andreas Wittka, 2021