



Protestantse Gemeente
Zoetermeer



De Stand

€ 1.103,90

Streefbedrag € 4.000

Bankrekening

NL16RABO0373712928

Ten name van

Diaconie PGZ Noord,

o.v.v. 40-dagenproject 2019

Contact

Joost Boogaard, 342 1724

jboogaard@ziggo.nl

www.exodus.nl

www.kerkinactie.nl

Ernstig

Ernstig en eenzaam staat
Tussen de holten van
Hemel en aarde de man
Die Gods woorden verstaat,

Antwoord weet, maar nog zwijgt
Zo lang de vraag nog klinkt,
Wacht tot de wereld verzinkt
En een ster de zon overstijgt.

Hong'rend naar eeuwigheid
Brak hij zijn leven als brood,
Proefde in dit voedsel de dood,
Deed afstand, en houdt zich bereid.

Luisterend, zwigend, en in
Vroomheid bereid: voorwaar,
Dit is geen einde nog, maar
Een voorgoed begonnen begin.

(Martinus Nijhoff)

Versoberingstips

Kijk eens een paar dagen
geen tv.

Iedere woensdag om 17:30
Sobere Schrijfmaaltijd
in de Ichthuskerk

Leren leven met...

31 maart 2019

40-dagen project: Leren leven met...

Ook dit jaar sparen we voor twee projecten. Doet u weer mee?

Het eerste project: Expertisecentrum KIND

Als een ouder in de gevangenis zit, verandert het dagelijks leven van een kind ingrijpend. Tijdens de detentie en de jaren daarna is er bij kinderen, hun gedetineerde ouder en sociale netwerk behoefte aan informatie, aandacht en steun. Exodus Nederland en Avans Hogeschool hebben daarom in 2018 het expertisecentrum K.I.N.D., ouder en detentie opgericht. Dit expertisecentrum biedt kennis, advies en training. De belangen en behoeften van het kind staan daarbij centraal. K.I.N.D. besteedt veel aandacht aan het herstellen van de band tussen kind, gedetineerde ouder en hun sociale netwerk. Herstellen wil zeggen dat de onderlinge relaties opnieuw opgebouwd en versterkt worden op een manier die de betrokkenen willen. Zie ook de website www.expertisecentrumkind.nl.



Het tweede project: Leren leven met weinig water in Ethiopie

In samenwerking met de Ethiopische Evangelische Kerk probeert Kerk in Actie vrouwen met weinig inkomen weer een kans te geven. Zij doen dat door vrouwen te verenigen in spaargroepen en die ook technisch te ondersteunen. De spaargroepen sparen voor het aanschaffen van droogtebestendige zaden, het kopen van materialen om waterfilters te maken en het opzetten van kleine bedrijven (maken van zeep, houden van bijen of geiten). Iedere spaargroep krijgt een geldkist met sleutel, een gezamenlijk kasboek en een persoonlijk kasboek voor iedere deelnemer. De groep komt iedere week bij elkaar en legt dan geld in, dat genoteerd wordt in het gezamenlijk en het persoonlijk kasboek. De inleg wordt daarna opgeborgen in de geldkist. De meeste vrouwen sparen 5 tot 20 birr (= 15 tot 60 eurocent) per week.

Sobere schrijfmaaltijd

Iemand kookt een lekkere vegetarische soep en iemand neemt brood mee en wat smeerseltjes. We schuiven aan een tafel waar plaats is. Mensen uit alle hoeken van de stad. Bekenden en mensen die elkaar niet kennen. Zeer betrokkenen kerkmensen en mensen die niet of nauwelijks in de kerk komen. Wat hen bindt is dat ze in de 40dagentijd eens per week stil willen staan en luisteren naar hun innerlijke stem en naar elkaar. Zo schreven we afgelopen week over herinneringen aan de maaltijden vroeger thuis. En over een droommaaltijd en hoe die er uit zou zien. Bij het voorlezen van de schrijfsels luisteren we naar de verlangens die we daarin horen.

Meer informatie en aanmelden: Jannie van Maldegem, 06-37557355

Stroopwafelcake

- 200 gram boter
- 200 gram suiker en 8 gram vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 theelepels kaneel, snufje zout
- 200 gram stroopwafels

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig geheel. Doe de inhoud van het eerste ei erbij en mix alles door elkaar totdat het ei goed in het mengsel is opgenomen. Verwerk de andere eieren op dezelfde manier. Voeg het zelfrijzend bakmeel, de kaneel en een snufje zout toe. Meng alles met de mixer door elkaar totdat het beslag egaal is. Snij de stroopwafels in stukjes en roer 150 gram ervan door het beslag. Doe het beslag in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik. Strooi de overgebleven stukjes stroopwafel over de cake. Bak de stroopwafelcake in 60 minuten gaar.

