

FAbUs Misjonsprosjekt 2024

Speidermerke og aktiviteter



FRELSESARMEEN

FAbUs
MISJONSSØNDAG
28.01.2024



Flokk:

- Fargelegg flagget til Den Dominikanske Republikk.
- Lær 3 fakta om Den Dominikanske Republikk.
- Lag og smak på en rett fra Den Dominikanske Republikk.
- Lær om prosjektet ved å se presentasjonen om prosjektet, eller høre noen fortelle om det.
- Være med å samle inn penger til prosjektet.

Tropp:

- Lær om Den Dominikanske Republikk.
- Historie, Innbyggertall og størrelsen på landet.
- Når kom Frelsesarmeen til landet. Og hvilke arbeid har Frelsesarmeen der?
- Lag og smak på en rett fra Den Dominikanske Republikk.
- Lær om prosjektet ved a se presentasjonen om prosjektet, eller høre noen fortelle om det.
- Være med å samle inn penger til prosjektet.

Rover:

- Lær om Den Dominikanske Republikk, f.eks. kort om historien til landet, innbyggertall og størrelsen på landet, Hvordan styres landet i dag? Hvordan er økonomi og næringslivet?
- Kjenne til Frelsesarmeens historie i Den Dominikanske Republikk.
- Lag og smak på en rett fra Den Dominikanske Republikk.
- Lær om prosjektet ved å se presentasjonen om prosjektet og presenter det for noen andre flokken og troppen el.l.
- Være med å samle inn penger til prosjektet, f.eks ved å være med og planlegge og gjennomføre en misjonsgudstjeneste, lage en Dominikansk rett og selge den under misjonsgudstjenesten m.m.
- Planlegge og gjennomføre annen form for innsamling

Ressurser til å gjennomføre speidermerket Semilla

Du finner mer info på fabu.no under Leder -> Misjonsprosjekt.

Her finner du:

- info om prosjektet
- PowerPoint presentasjon
- grafiske ressurser
- info om hvordan å samle inn penger (vipps og kontonr.)

Fakta om Den Dominikanske Republikk



Hovedstad: Santa Domingo

Antall innbyggere i landet: 11 332 972

Største by: Santa Domingo

8,3 % av befolkningen er underernært og 2,2 % av barn under fem år er undervektige (FN 2019)

Fakta om Frelsesarmeen i Den Dominikanske Republikk



Frelsesarmeen i Den Dominikanske Republikk er en del av det «The Northern Territory of Latin America», og startet opp arbeidet i landet i 1995.

Frelsesarmeen i Den Dominikanske Republikk:

- Jobber med program og arrangementer for barn og unge.
- Samarbeid med skoler, barnehager og besøker barn på barnesykehus.
- Har eget skolesenter med etterskoletilbud med fokus på utdanning og ernæring. De har i tillegg til dette søndagsskoler.
- Jobber blant hjemløse og rusavhengige.
- Holder gudstjenester og forkynner Guds ord.

Matretter fra Den Dominikanske Republikk

Empanadas

(12-15 stk.)



Deig:

6 dl mel

1.2 dl vann

0.5 ts salt

100 g smør, smeltet

- Miks alle ingredienser sammen til du har en myk deig.
- La deigen hvile 1 time i kjøleskapet.
- Kjevle deigen til den er ca. 2 millimeter tykk. Et triks her kan være å «jukse» med en pasta rulle.
- Deigen skjæres i runde former ca. 10-12 cm, bruk gjerne en bolle eller lignende som mal.

Fyll:

500g kjøttdeig

1/2ts salt

1/2ts oregano

2ts hvitløk, hakket

1 liten løk

1 liten paprika

2ts olje

2ss tomatpuré

- Varm olje i en panne og stek kjøttdeigen, hakk den godt opp.
- Krydre kjøttdeig med salt, oregano og hvitløk
- Hakk løk og paprika i små biter.
- Når kjøttdeigen er nesten ferdig stekt, tilsett løk, paprika og tomatpuréen. Ønsker du litt mer kick i smaken kan du legge til litt fersk chili eller jalapeño.
- Rør til krydderet løses opp, løk og paprika er blitt myke og det dannes en saus.
- Stek til sausen er tykk og reduserer med halvparten. Husk å røre.

Pakke Empanadas:

- Ta en deig runding og legg på ca. 1 spiseskje fyll.
- Brett kantene mot hverandre og press sammen med en gaffel.

Steking:

- Empanadasene frituresteges på 180 grader til de er gyllenbrune
Eller
- Pensle med eggeplomme og stek i ovn på 220 grader i 10 minutter

Jalao – søte kokosnøtt baller med ingefær



Ingredienser

- 220 g brunt sukker
- 300 g fersk strimlet/revet kokosnøtt (se notatet)
- 1,5 ts fersk ingefær, revet
- 0,5 ts vanilje ekstrakt
- En klype salt

Instruks

1. I en middels gryte, varme sukkeret over middels lav varme i 10 til 15 minutter, eller til sukkeret er helt smeltet og det ser ut som karamell, husk å røre sukkeret kontinuerlig for å unngå at det svir seg.
2. Tilsett kokos og ingefær, rør godt for å sikre at kokosnøtten er helt dekket med karamellen.
3. Rør inn vaniljeekstraktet og saltet og kok i 10 til 15 minutter, eller til kokosens juice har fordampet. Målet er å få en myk, klebrig konsistens.
4. Ta blandingen av varmen, hell kokosnøtt blandingen over i en bolle og la den avkjøles i 15 til 20 minutter.
5. Ta ca. 1 ss av kokosnøtt blandingen og legg den i muffinsformer
Eller
Forme blandingen til små baller ved å rulle den med hendene. Dette er den tradisjonelle måten å gjøre det på.
6. Server ved romtemperatur.

Notat - Bruk helst fersk kokosnøtt til denne oppskriften. Ferdigpakket strimlet/revet kokosnøtt er ikke ideell å bruke, oppskriften blir bedre med fuktigheten i den friske kokosnøtten og dette gir en jevnere tekstur.

Merket kan bestilles hos speiderkonsulenten på fas@frelsesarmeen.no