Albanien

Die Arbeit von OM in Albanien begann nach dem Ende des Kommunismus. Die OM-Mitarbeiter stießen in dem ehemals kommunistischen und atheistischen Land auf großen geistlichen Hunger und bereits nach kurzer Zeit wurde in der Stadt Durrës eine Gemeinde gegründet. Heute hat OM in Albanien vier Teams in drei Städten:

OM-Mitarbeiter beraten einheimische Christen, sodass Gemeinden unter albanischer Führung wachsen. Die Christen werden ermutigt, sich sowohl im Inland als auch im Ausland zu engagieren und sich ganzheitlich in den albanischen Gemeinden einzusetzen. Es gibt auch heute noch viele Menschen in Albanien, die das Evangelium noch nicht gehört haben.

In der Stadt Lushnjë arbeitet ein Team unter der Volksgruppe der Roma. Außerdem gibt es noch eine weitere Arbeit unter Menschen mit Behinderungen.

In Albanien ist es für viele Familien sehr hart, Arbeit zu finden oder sich selbst zu ernähren. Daher arbeitet das ‚Business for Mission'-Team mit Gemeinden zusammen, um bestehende christliche Unternehmen zu unterstützen und neue Unternehmen zu gründen.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie, dass OM-Mitarbeiter ihren Mitmenschen Gottes Liebe praktisch zeigen können. Beten Sie, dass Albaner trotz ihrer schwierigen Lebensumstände im Glauben wachsen und bereit sind, in den Gemeinden Verantwortung zu übernehmen.

ALBANIEN

Pogaçe (Salzgebäck)

Pogaçe

ALBANIEN

Das Rezept ergibt gut 50 Stück

Zutaten Teig:
2 Eier
125 ml Öl
500 g Naturjoghurt
750 g Mehl
1 EL Salz
4 TL Backpulver

Zutaten Füllung:
75 g Schafskäse
40 g Frischkäse
1 Bund Petersilie

Zubereitung Füllung:

1. Schafskäse mit einer Gabel klein drücken. Den Frischkäse hinzufügen, damit es eine streichbare Konsistenz ergibt. Petersilie zerkleinern und nach Geschmack untermischen.

Zubereitung Teig:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und den Teig fingerdick ausrollen.
2. Mit einem Glas Kreise aus dem Teig ausstechen.
3. Auf der linken Seite eines Teig-Kreises ein kleines Loch stechen.
4. Die Füllung in die Mitte daumendick auf den Teig streichen.
5. Beide Seiten nehmen und die rechte Seite durch das Loch auf der linken Seite hindurchziehen.

Bei 170 Grad für 15 bis 20 Minuten backen, bis die Pogaçe von außen leicht braun sind.

Guten Appetit!