Iran

1963 begann die OM-Arbeit im Iran. 17 Jahre lang verkündigten OM-Teams im ganzen Land das Evangelium und arbeiteten mit Gemeinden vor Ort sowie weiteren Werken zusammen – oft wurden die Mitarbeiter dabei auch verhaftet und deportiert.

Während der islamischen Revolution 1979 wurde das OM-Team evakuiert und überließ den iranischen Gemeinden Tonnen von Bibeln und anderem christlichen Material. Nach dem Umbruch eröffnete die zurückgelassene Literatur unzählige Möglichkeiten, um die Gute Nachricht zu verbreiten. OM unterstützte die iranische Gemeinde auch bei der Archivierung und Bewahrung wertvoller übersetzter farsi-christlicher Ressourcen außerhalb des Irans. Als die Geheimpolizei die Kirchen durchsuchte und das gesamte Material beschlagnahmte, konnte OM dabei helfen, die Ressourcen auf tausende USB-Sticks und SD-Karten zu kopieren, um sie so der wachsenden Gemeinde wieder zugänglich zu machen. Die christlichen Online-Ressourcen und übersetzten Materialien stehen vielen Leitern zur Weiterbildung zur Verfügung. Sie sind der Schlüssel dafür, dass viele junge Menschen Hoffnung und Freude für die Zukunft finden.

OM hat sich mit Partnern zusammengetan, um bei der Erstellung und Verbreitung der Bibel und des Neuen Testaments sowie von weiteren christlichen Materialien über das Internet und Soziale Medien zu helfen.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie für die Verbreitung der Online-Ressourcen. Dass sie auf die verschiedenen elektronischen Geräte heruntergeladen werden und dass Iraner sich die Zeit nehmen, sie auch zu lesen. Bitte beten Sie auch, dass das christliche Material persönlich weitergegeben wird und dass das Angebot zu persönlichen Gesprächen genutzt wird.

IRAN

Sholezard (PERSISCHER SAFRAN-REIS-PUDDING)

Sholezard

(persischer Safran-Reis-Pudding)

IRAN

Rezept für 8 Personen

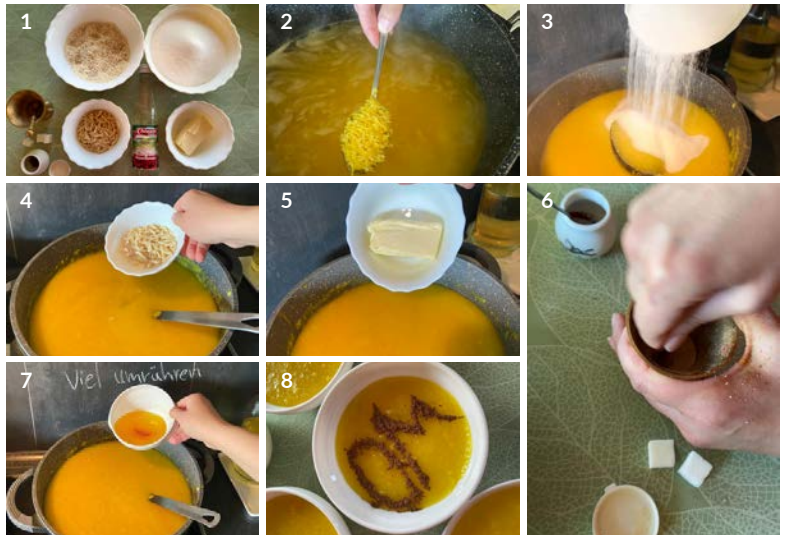
Zutaten:

150 g Reis
Mehrere Safranfäden
500 ml Wasser
300 g Zucker
100 g Mandelstifte
50 g Butter
50 ml Rosenwasser
½ Tasse heißes Wasser
1 Stück Würfelzucker
Etwas Zimt (für den Geschmack und zum Dekorieren)

Zubereitung:

Dieses Rezept ist einfach, aber durch langsames Kochen und mehrfaches Verrühren auch zeitaufwendig.

1. Reis waschen, zwei bis drei Safranfäden zerkleinern.
2. Wasser in einen Kochtopf füllen, Reis und zerkleinerten Safran hinzufügen. Auf kleiner Stufe mindestens eine Stunde köcheln lassen. Mehrfach mit einem Kochlöffel umrühren, bis der Reis matschig ist. Anschließend mit einem Pürierstab oder einem feinen Stampfer zerkleinern.
3. Zucker hinzufügen und weitere 15 Minuten auf kleiner Stufe gehen lassen, dabei öfter umrühren.
4. Mandelstifte hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
5. Butter und Rosenwasser hinzufügen.
6. ½ TL Safranfäden und Würfelzuckerstück mit einem Mörser kleinreiben und in eine halbe Tasse heißes Wasser geben.
7. Das Safran-Zucker-Wasser-Gemisch zu den anderen Zutaten in den Kochtopf geben, Deckel schließen und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
8. In eine (oder mehrere kleine) Schüsseln füllen und mit Zimt dekorieren.



Guten Appetit!