Tadschikistan

Tadschikistan ist ein kleines Gebirgsland in Zentralasien. Es ist reich an jahrhundertealten Traditionen, beeindruckenden Bergen und gastfreundlichen Menschen.

In Tadschikistan gibt es nur eingeschränkte Verdienstmöglichkeiten und eine hohe Arbeitslosenquote. Deswegen reisen viele Männer nach Russland, um dort Arbeit zu finden. Sie verlassen ihre Dörfer, Frauen und Kinder und bleiben dann monatelang in Russland. Die Hauptreligion in Tadschikistan ist der Islam. Bisher wurden nur sehr wenige einheimische Tadschiken mit dem Evangelium erreicht und die Christen leben weitgehend in den größeren Städten. Seit einigen Jahren übt die Regierung mehr Druck auf die örtlichen Kirchen aus und verhängt finanzielle Sanktionen. Die Vision einer Partnerorganisation von OM ist die Entstehung von gesunden, einheitlichen, kulturrelevanten und sich vermehrenden Gemeinden. Mitarbeiter sind in verschiedenen Regionen in der Evangelisation, Entwicklungszusammenarbeit, Jüngerschaft sowie Gemeindegründung im Einsatz.

Gebetsanliegen:

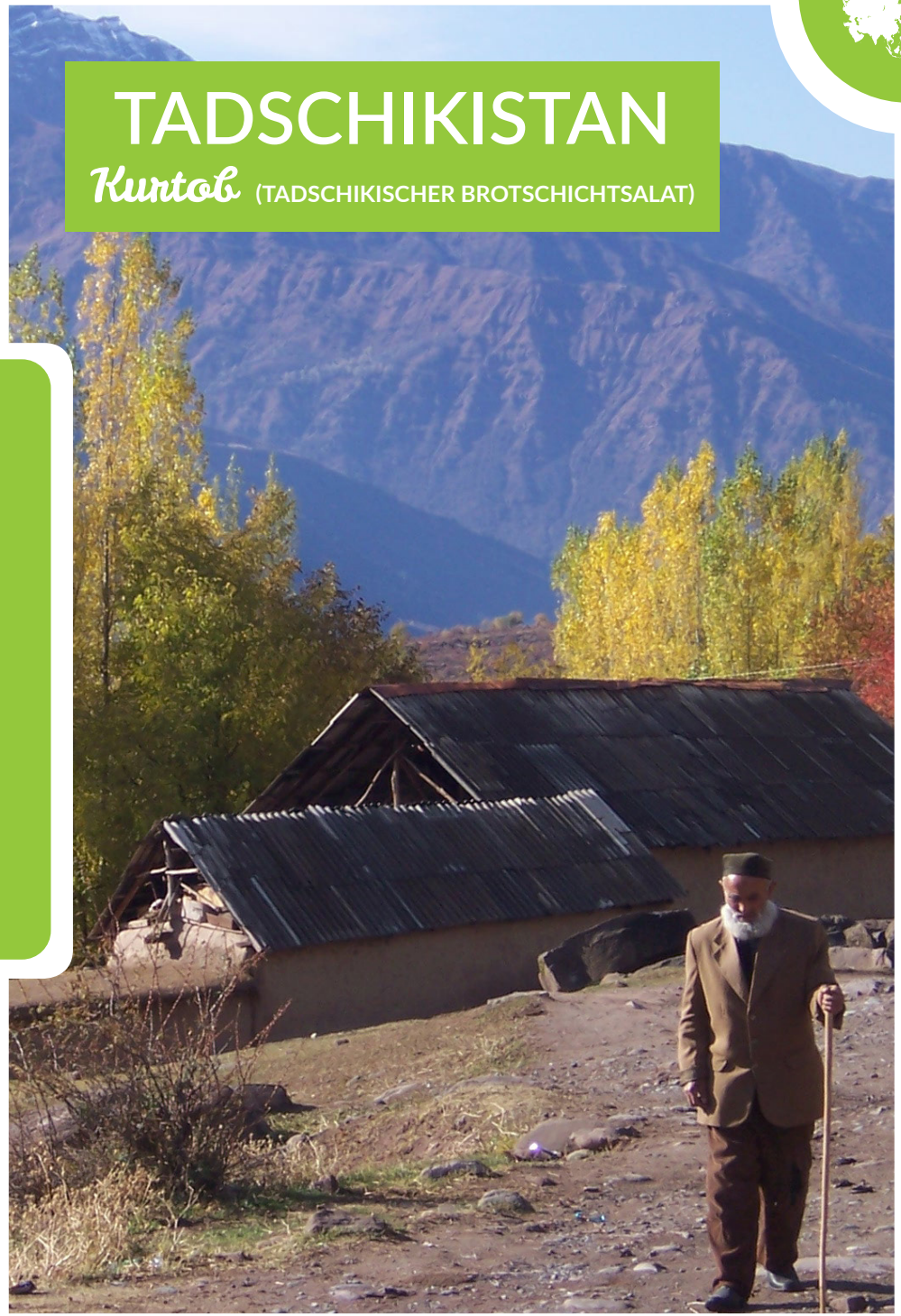
Bitte beten Sie für die tadschikischen Familien, dass die Männer Möglichkeiten finden, im Land arbeiten zu können. Beten Sie auch, dass die Kinder nicht zu sehr unter der Trennung leiden und sie gut mit den Umständen zurechtkommen.

Bitte beten Sie auch für die Christen mit muslimischem Hintergrund in Tadschikistan. Beten Sie, dass sie mehr Grundlagen in der Jüngerschaft bekommen, sie ihren neu gefunden Glauben ausleben können und Zeugnis für ihre Landsleute sein können.

Bildnachweis Titel: © WACA Communications, Rückseite: © Garrett N.

TADSCHIKISTAN

Kurtob (TADSCHIKISCHER BROTSCHICHTSALAT)



Kurtob

(tadschikischer Brotschichtsalat)

TADSCHIKISTAN

Rezept für vier Personen

Zutaten:

Fatir-Brot:

150 g Butter/Margarine
150 g Magerquark
175 g Mehl
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Eigelb

Alternativ: Blätterteig aus dem Kühlregal und 1 Eigelb

Kurtob:

2 Zwiebeln
Etwas Öl zum Anbraten
500 g Joghurt
Salz, Pfeffer
2 EL Leinöl (optional)

Gemüse:
- *Sommervariante: Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander-kraut (optional)*
- *Wintervariante: Karotten-salat mit 2 EL Öl und 1 EL Essig*

Zubereitung Fatir-Brot:

1. Aus Butter/Margarine, Quark, Mehl, Salz und Pfeffer einen Teig kneten. Diesen etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig auf einem Backblech (einfetten nicht nötig, da der Teig genügend Fett hat) ca. 1 cm dick rund auf Mehl aus-rollen.

   Wenn fertiger Blätterteig verwendet wird, eine Platte von ca. 0,5 – 1 cm Dicke herstellen (zusammenfalten).
3. Backofen auf 190° C vorheizen, und das Brot/den Blät-terteig mit Eigelb bestreichen.
4. Bei 190° C für 20 Minuten hellbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

Zubereitung Kurtob:

1. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, in etwas Öl bräunen.
2. Joghurt in eine Schüssel geben und mit den Zwiebeln vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Fatir-Brot in kleine Stücke zerpflücken. Die Joghurtmasse zum Brot geben und gut vermischen.
4. Optional kann Leinöl hinzugefügt werden.
5. Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit oben auflegen. Bei Bedarf ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviert wird Kurtob traditionell in einer Holzschüssel, zwei bis drei Personen essen zusammen aus einer Schüssel.

Guten Appetit!