

25. und 26. Dezember 2014 – Weihnachten – Familiennacht

Am 25. Dezember und am 26. Dezember feiern wir Weihnachten im grossen Familienkreis. Es sind richtige Familiennächte. Den 1. Weihnachtstag gestalten wir jedoch ruhig. Wir essen einen grossen Brunch. Dazu laden wir meistens die Mutter meines Mannes ein. Die Kinder spielen mit ihren neuen Sachen, wir hören Musik, sortieren das nochmals verwendbare Geschenkpapier, bestücken unseren Lichterbaum nochmals mit Kerzen, gehen schlitteln oder spazieren je nach Wetter, räumen etwas auf, lesen und meistens nehme ich ein Bad. Ich bade nicht so oft. Aber an Weihnachten geniesse ich es richtig lange in der Wanne zu sein. Am Abend brennen nochmals alle Kerzen und die Kinder wünschen sich beim Anzünden jeweils etwas. Ich lese aus "unserem" Weihnachtsbuch *Ich bin das Licht* vor.

Neale Donald Walsch

Ich bin das Licht!

Die kleine Seele spricht mit Gott



Eine Parabel für Kinder nach dem Buch

Gespräche mit Gott

Illustrationen von Frank Hees

Edition Sternenprinz

Für mich ist dieses Buch der Schlüssel, um Vieles zu verstehen.



Meine Kinder mögen es, Kerzen anzuzünden.

Zum Abendessen gibt es einen grossen bunten Salat meistens aus dem Garten, Saubohnensalat à la Dani und Linsensalat. Dazu essen wir die Resten vom 24.Dezember.

26. Dezember

Am 26. Dezember feiern wir im grösseren Familienrahmen. Meine Schwester mit ihrem Sohn und ihrem Partner, mein Vater und der

Vater von meinem Mann sind bei uns zum Feiern eingeladen. Nach einem grossen Frühstück, bereiten wir das grosse und lange Essen vor.



Wir decken den Tisch festlich.

Es gibt Gemüsedipp, Chips und gefüllte Gipfeli zum Apéro,

einen Nüsslisalat mit Crouton und verschiedene geröstete Samen und als Hauptgang Fondue veganaise, Fondue chinoise (mein Vater bringt jeweils das Fleisch) und Tischgrill. Eine selber gekochte Gemüsesuppe steht im Caquelon auf dem Tisch. Darin können Blumenkohl, Broccoli, Rosenkohl, vorgekochte Karotten, Zwiebeln und Sellerie und selbergemachte Tortelloni mit Spinatfüllung gewärmt werden. Auf dem Racletteofen grillieren wir im Kokosfett marinierte Zucchetti und Pilze, Tofu, Zwiebelringe und Peperoni. Im Racletteofen kann man Crêpes herstellen oder einen Käse schmelzen. Dazu gibt es Schalenkartoffeln, Mais, Oliven, scharfeingelegte Zucchetti und Essiggurken. Cocktail-Sauce, Kräuter-Knoblauch-Sauce und Cenovis-Sauce stehen zum Verfeinern bereit.



Ich kann die grossen Essen auch wieder geniessen. Meine Kinder sind selbständig und wissen sich zu helfen.

Beim Eindunkeln zünden wir nochmals alle Kerzen an. Nochmals dürfen die Kinder ins Zimmer verschwinden, wenn sie wollen. Nochmals gibt es Geschenke, Kerzenschein, Musik und friedliches Zusammensein. Dabei lachen wir viel und von Herzen.



Die Kinder schenken sich ihre selbstgemachten Geschenke.