

Herzliche Grüße am Nikolausabend!

Wir möchten Ihnen wie in jedem Jahr von unseren Projektpartnern berichten. Vor allem aber möchten wir Ihnen ganz herzlich für Ihre mannigfache Unterstützung auch im Jahr 2017 danken! Mit Ihrer Hilfe konnten wir weiterhin in Indien und Bolivien jungen Menschen helfen, durch eine Ausbildung einen guten Start ins Leben zu bekommen. Neben Zahlen und Fakten möchten wir Ihnen in diesem Jahr zwei Rezepte unserer Projektpartner verraten. Einfach mal ausprobieren; es lohnt sich!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr!

*Sophie Wego & Maria Wego*

---

**Die Divine Word School in Seppa** (Indien) und das ihr angeschlossene Internat sind weiter gewachsen. Mittlerweile gehen 750 Kinder dort zur Schule, von denen 150 im Internat leben. Wenn die letzten vier Klassenräume gebaut sind, so hofft Projektleiter P. Valentine Dung Dung SVD, wird die Schule für die nächsten Jahre ausreichend Räume haben. Doch weitere Baumaßnahmen am Internat sind erforderlich, damit Mädchen und Jungen getrennte Gebäude mit ausreichend Sanitäreinrichtungen erhalten. Sorgen macht das Trinkwasser, das aus einer Gebirgsquelle stammt. Vor allem in der Regenzeit ist es verschmutzt, so dass die Kinder unter Magen- und Darmerkrankungen leiden. Es muss also dringend Abhilfe geschaffen werden.

Hier noch ein Tipp von Mrs. Bargalary, der Köchin des Internats: Auch wenn die heimische Küche kaum Süßspeisen kennt, so lieben die Kinder Kheer, einen typisch indischen Reispudding. Wer einmal Kheer probieren möchte, hier ist das Rezept:  
1 (400 ml)-Dose Kokosmilch mit 200 ml Vollmilch und 3 EL Zucker zum Kochen bringen. 100 g Basmatireis hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. 50 g Sultaninen und 1/2 TL gemahlener Kardamom unterrühren und ein paar Minuten weiterköcheln lassen. Dann in Schalen füllen und mit 30 g gerösteten Mandelblättchen und 30 g gehackten Pistazien bestreuen.



*Die Frau aus dem Stamm der Puroik macht (aus Sicht der Kinder leider) kein Kheer, sondern Rangbang. Es wird aus einer strauchartigen Pflanze gewonnen, die in den Wäldern rund um Seppa wächst. Das Grundnahrungsmittel wird mit frischen Waldkräutern serviert.*

---

**Eine Ausbildung zur Krankenschwester** in Tamil Nadu (Indien) macht neben Merlin Sheeba derzeit auch Vinothini. Sie floh 2008 mit ihren Eltern aus Sri Lanka nach Indien und lebt seither in einem Flüchtlingslager. Obwohl ihr Vater nicht immer Arbeit hat, konnte sie dennoch eine Schulausbildung machen. Die Kosten für die vierjährige Krankenschwesterausbildung sind aber zu hoch für die insgesamt siebenköpfige Familie. Da das Projekt „Ausbildung zur Krankenschwester in Süd-Indien“ viele Unterstützerinnen und Unterstützer hat, kann auch ihre Ausbildung von der Niclas Stiftung finanziert werden. An dieser Stelle sei besonders den vielen [Payback-Punkte](#)-Spenderinnen gedankt, die seit vielen Jahren mit kleinen und großen Spenden helfen!



*Vinothini macht ihre Ausbildung zur Krankenschwester am Servite College of Nursing in Tiruchirappalli (Indien) und ist bereits im zweiten Ausbildungsjahr.*

**Das Mädcheninternat Casa Guadalupe** in San Ignacio de Velasco (Bolivien) hat seit Anfang 2017 einen neuen Leiter: Br. Josimar Ferreira de Sousa SVD. Er hat die Aufgabe von P. Michael Heinz SVD übernommen, der seit Frühjahr 2017 die Verantwortung für das deutsche Lateinamerika-Hilfswerks Adveniat trägt. Br. Josimar (47) stammt aus Brasilien und lebt seit 2000 in Bolivien. Er hat bereits gemeinsam mit P. Heinz gearbeitet und kümmert sich nicht nur um das Mädcheninternat Casa Guadalupe, sondern auch um das Jungeninternat Casa San José am gleichen Ort. Die Hausleitung und erste Ansprechpartnerin für die Mädchen der Casa Guadalupe ist weiterhin Trifonia, die wir bereits in einem Newsletter ausführlich vorgestellt haben. Kontinuität und Wandel gehen also wie so oft Hand in Hand.

Die Mädchen der Casa Guadalupe backen Brötchen selbst. Hier das Rezept:

1 Würfel Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser, 50 g Mehl und 1 EL Zucker gut verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen. In 500 g Mehl eine Mulde formen und Hefe mit 100 g Zucker, etwas Milch, 1 Prise Salz und 1 Ei hineingeben und zu einem weichen Teig verkneten. Dann 100 g Butterschmalz dazu geben und gut verkneten bis sich Bläschen bilden. Den Teig gehen lassen, danach Portionen abteilen und diese nochmals gehen lassen. Die Portionen zu Brötchen formen und erneut gehen lassen. Danach auf mittlerer Schiene bei 180° 10-15 Minuten backen.



*Wenn sie im Steinofen gebacken sind, schmecken die Brötchen sicher am besten, aber ein handelsüblicher Backofen tut es notfalls auch. Deshalb: einfach das Rezept ausprobieren.*

### **Projektförderung 2016/2017**

Im Jahr 2016 wurden die Projekte wie folgt gefördert:

Divine Word School und Internat in Seppa (Indien): 10.672 Euro  
Krankenschwesterausbildung in Tamil Nadu (Indien): 2.823 Euro  
Mädcheninternat in San Ignacio de Velasco (Bolivien): 2.186 Euro  
Gesamtförderersumme: 15.681 €

Im Jahr 2017 wurden die Projekte bislang wie folgt gefördert:

Divine Word School und Internat in Seppa (Indien): 7.650 Euro  
Krankenschwesterausbildung in Tamil Nadu (Indien): 3.556 Euro  
Mädcheninternat in San Ignacio de Velasco (Bolivien): 500 Euro  
Gesamtförderersumme: 11.706 €

#### **Spende an die Niclas Stiftung - Bankweg**

Verwendungszweck: Spende  
Niclas Stiftung  
IBAN DE04 3862 1500 3870 4700 45  
BIC GENODED1STB (Steyler Bank)

Meine Online-Spende für die Schule in Seppa

Meine Online-Spende für die Ausbildung zur Krankenschwester

Meine Online-Spende für die "Casa Guadalupe"

Bei Online-Spenden arbeiten wir mit der Spendenplattform betterplace-org zusammen.

**Spende an die Niclas Stiftung - Bankweg**

Verwendungszweck Spende

Niclas Stiftung

IBAN DE04 3862 1500 3870 4700 45

BIC GENODED1STB (Steyler Bank)

Niclas Stiftung  
Maria Wego

Düsselthaler Straße 27  
40211 Düsseldorf  
Deutschland

0211 365604