



Tiquipaya Wasi Hilfe für verlassene Kinder e.V.

www.strassenkinder-bolivien.de
c/o Wolfgang Buchmeier, Langstr. 24, 55257 Budenheim
E-Mail: info@strassenkinder-bolivien.de Tel: +49 177 1695 873

26.11.2023

Liebe Freundinnen und Freunde von Tiquipaya Wasi, liebe Förderinnen und Förderer, wieder ist ein Jahr vergangen und wir blicken dankbar auf Ihre Unterstützung zurück. Nur dank der langjährigen Treue unserer Spenderinnen und Spender können wir die Unterstützung für Tiquipaya Wasi weiterhin aufrechterhalten. In einer Zeit, die von den Folgen der Pandemie und personellen Schwierigkeiten geprägt ist, ist es unglaublich wertvoll, sich nicht allein zu wissen. Wir hoffen auch weiterhin auf Ihre Unterstützung.

Tiquipaya Wasi bietet zurzeit 16 hilfsbedürftigen Jugendlichen ein sicheres Zuhause, in dem sie fernab von häuslicher Gewalt und Drogenmissbrauch aufwachsen. Das motivierte Team bestehend aus zwei Sozialarbeiterinnen, drei Betreuern, einer Psychologin, einem Koch und dem Direktor ermöglicht es den Jugendlichen, sich auf eine gute Zukunft vorzubereiten. Tagsüber besuchen die Jugendlichen eine Schule und erhalten nachmittags vom Personal Hilfe bei ihren Hausaufgaben. Eine der Lieblingsbeschäftigungen der Jugendlichen ist es, Fußball zu spielen. Neben dem kleinen Fußballplatz, im spanischen auch „Cancha“ genannt, auf dem Gelände von Tiquipaya Wasi, gibt es mehrere größere Fußballplätze in der Gegend. Diese sind häufig das Ziel gemeinsamer Ausflüge.



Die Jugendlichen mit neuen Fußballen

Sowohl der rege Kontakt mit dem bolivianischen Verein als auch die Schilderungen unseres Vorstandsmitglieds Johannes Röschner, der zu Besuch in Bolivien war, zeigen uns, dass unsere Hilfe ankommt. Den Jugendlichen kann in Tiquipaya Wasi dank Ihrer Hilfe ein neues, würdevolles Leben ermöglicht werden.

Im Rahmen unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung wurden Vorstandswahlen abgehalten. Den Vorsitz haben Bastian Eider und Julian Bitsch übernommen, Niklas Karstadt besetzt das Amt des Kassenswarts. Als Beisitzer wurden Johannes Röschner und Carolin Sauer gewählt. Kommen Sie gerne auf uns zu, wenn Sie Fragen oder Anregungen haben oder Sie sich selbst gerne aktiv beteiligen möchten.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine gesegnete Weihnachtszeit! Um ein wenig bolivianisches Flair nach Deutschland zu bringen, haben wir auf der Rückseite ein Rezept für Buñuelos abgedruckt. Vielleicht finden Sie über die Feiertage Zeit, diesen bolivianischen Frühstückssnack auszuprobieren.

Herzliche Grüße im Namen des gesamten Vorstandes

Bastian Eider, 1. Vorsitzender



Buñuelos

Zutaten:

350 ml lauwarmes Wasser
25 g frische Hefe
Weizenmehl
Prise Salz
Zucker/Ahornsirup (nach Belieben)
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Lösen Sie die Hefe in etwas warmem Wasser auf und fügen Sie das restliche Wasser hinzu. Geben Sie nach und nach Mehl und eine Prise Salz hinzu, kneten Sie mit den Händen, bis ein weicher und klebriger Teig entsteht. Decken Sie den Teig mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn etwa 40-60 Minuten ruhen. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit Öl in einem tiefen Topf oder einer Bratpfanne.

Um die Buñuelos zu formen, verwenden Sie eine Schüssel mit Wasser, um Ihre Hand zu befeuchten, bevor Sie eine Portion Teig in das Öl geben. Nehmen Sie den Teig mit einer Hand, umschließen Sie ihn und versuchen Sie, eine Teigblase zwischen Zeigefinger und Daumen zu formen, indem Sie die Hand schließen (ähnlich wie beim Halten eines Blumenstraußes). Mit der anderen nassen Hand machen Sie ein Loch in die Mitte der Teigportion und lassen Sie sie in das heiße Öl fallen. Wenn die Buñuelos goldbraun sind, nehmen Sie sie aus der Pfanne und legen Sie sie auf saugfähige Papiertücher. Zum Abschluss überziehen Sie die Buñuelos mit Ahornsirup oder gemahlenem Zucker.

Ingredientes:

350 ml de agua tibia
25 g de levadura fresca de panadería
c/n de harina de trigo
una pizca de sal
c/n de azúcar para rebozar
c/n de aceite para freír

Elaboración

Disuelve la levadura en agua tibia y mézclala con el resto del agua. Agrega la harina y la pizca de sal, y amasa con las manos hasta obtener una masa suave y pegajosa. Cubre la masa con un paño y deja reposar durante 40-60 minutos. Mientras tanto, calienta

aceite en una olla profunda sin que llegue a humear.

Para formar los buñuelos, utiliza un bol con agua para mojar la mano cada vez que coloques una porción de masa en el aceite. La técnica consiste en tomar la masa con una mano abierta, cerrarla para crear una burbuja que sobresalga entre el dedo índice y pulgar al cerrar la mano como un puño (similar a sostener un ramo de flores).

Con la otra mano mojada, toma la porción de masa, haz un agujero en el centro con el dedo pulgar y suéltala en el aceite caliente. Cuando los buñuelos estén dorados, retíralos y colócalos sobre papel absorbente. Para finalizar, cubre los buñuelos con miel de caña o azúcar molida.

