

Georg Austen / Robert Haas /
Matthias Micheel (Hg.)

Wir entdecken
das
Ostergeheimnis

GESCHICHTEN UND LIEDER

lahn
ROBERT HAAS
MUSIKVERLAG





Einen Palmstock binden

Das wird gebraucht:

- ✦ Eine Holzstange oder ein Stock
- ✦ Buchsbaum- oder Palmzweige, Weidenkätzchen, Hasel- oder Birkenzweige
- ✦ Bunte Bänder (Krepppapier oder Geschenkband)
- ✦ Blumendraht

So wird es gemacht:

Die Zweige werden zu einem Strauß zusammengefügt und mit Draht an dem Stock befestigt. Dann wird der Stock mit buntem Band umwickelt. Er kann auch farbig gestrichen oder selbst geschnitzt sein. Besonders schön sieht der Palmstock aus, wenn er mit kleinen selbst gebastelten Papiervögeln, einem gebackenen Palmvogel oder einem ausgeblasenen Ei verziert wird. Viele Familien schmücken nach dem Gottesdienst mit dem Palmstock ihren Wohnungseingang.





Aus Liebe zu uns Menschen

Lieber Gott,
bevor Jesus gestorben ist,
hat er sich mit seinen Freunden
an den Tisch gesetzt.

Er hat mit ihnen getrunken.
Er hat ihnen gesagt,
dass er bald sterben muss.
Die Freunde waren sehr traurig
und konnten es nicht fassen.

Aber Jesus hat sie getröstet.
Er hat ihnen Brot und Wein gegeben
als Zeichen seiner großen Liebe.
Bitte, lieber Gott,
lass uns nicht vergessen,
dass Jesus aus Liebe zu uns Menschen
gestorben ist!

Amen.





Kräuterpfannkuchen

In vielen Familien ist es Brauch, am Gründonnerstag etwas Grünes zu essen. Ein typisches Rezept ist der Kräuterpfannkuchen.

Das wird gebraucht:

120 g Mehl
2 Eier
¼ l Milch
Petersilie
Schnittlauch
Öl

So wird es gemacht:

Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen Teig rühren und mindestens eine halbe Stunde quellen lassen. Klein gehackte Petersilie und Schnittlauch unterrühren. In einer Pfanne etwas Öl zerlassen und kleine Pfannkuchen backen.





Tun, wie er uns getan

Jesus sagt:
Eine größere Liebe hat niemand,
als wer sein Leben gibt
für die Freunde.

Füreinander das Brot brechen
Miteinander teilen
Voneinander nehmen
Aufeinander hören
Zueinander kommen
Voreinander sich bücken
Einander die Hand geben
In die Arme schließen
Tun, wie er uns getan

Eleonore Beck





Karsamstag – Gedenken an die Grabesruhe Christi

Der Karsamstag gedenkt der Grabesruhe Christi, weshalb an diesem Tag in keiner Kirche eine Eucharistiefeier (= Messe) stattfindet. Wie Gründonnerstag ist der Karsamstag

traditionell ein „Beichttag“, an dem die Gläubigen zur Beichte gehen, um ihre „österliche Pflicht“ (Beichte und Kommunionempfang am Osterfest) zu erfüllen.

MBH



Ostereier verzieren

In vielen Familien ist es Brauch, den „stillen“ Karsamstag zur Vorbereitung auf das Osterfest zu nutzen. Dazu gehört auch das Bemalen und Verzieren von Ostereiern. Die ausgeblasenen Eier lassen sich auf unterschiedlichste Arten gestalten:

Serviettentechnik: Aus einer Serviette das gewünschte Motiv herausreißen und die oberste bedruckte Schicht ablösen.

Das Motiv auf das Ei legen und mit einem Borstenpinsel vorsichtig mit Serviettenlack überstreichen.

Wachs: Ei mit buntem Kerzenwachs betropfen; event-

darüber malen.

Bekleben: Ei mit einem Pinsel Kleister bestreichen. Aus farbigem Seidenpapier kleine Schnipsel reißen und in mehreren Schichten auf das Ei kleben. Alternative: Alleskleber verwenden und das Ei mit Wollfäden, Gewürzen, Samen oder Perlen bekleben.

Bedrucken: Ei mit Wattestäbchen oder kleinen Stempeln bedrucken.

Bemalen: Ei mit Plakafarben oder Filzstiften bemalen.

Mithilfe einer Fadenschleife, die an einem kleinen Stück Zahnstocher festgebunden und in die Öffnung des ausgeblasenen Eis gesteckt wird, kann das verzierte Ei am Osterstrauch aufgehängt werden. Man kann auch mehrere Eier auf einen Blumendraht fädeln und zu einem Kranz biegen. Den Kranz nach Belieben mit Buchsbaumzweigen, Palmkätzchen und Zierhölzchen verzieren.





Ostereier malen

Ich will Ostereier malen,
sagt der Peter schlau.
Eier haben bunte Farben.
Fange an mit Blau.
Nehme dann die rote Farbe,
hinterher noch Grün.
Lass sie dann für eine Weile
noch im Gelben drin.



Jedes Ei mit allen Farben
färbt der Peter schlau.
Als er endlich fertig ist,
sind sie schwarz und grau.





Osterlämmchen backen



So wird es gemacht:

Die Lämmchen-Backformen einfetten und bemehlen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl sieben und in zwei Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Backformen füllen, auf ein Backblech stellen und auf unterster Einschubleiste im Backofen bei ca. 170° (vorgeheizt) 65 Minuten backen. Nach dem Backen 10–15 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig lösen, auf ein Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Nach dem Erkalten Boden eben schneiden. Tipp: Besser schneidet es sich, wenn man es noch in der Form schneidet. Zum Schluss wird das Lämmchen mit Puderzucker bestreut.

Für dunkle Lämmchen Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen, das Lämmchen damit übergießen und mit etwas Schokostreusel bestreuen.

Den Lämmchen Schleifen oder Bändchen umbinden.

Das wird gebraucht:

250 g weiche Butter
 250 g Zucker
 2 Pck. Vanillezucker
 Salz
 10 Tropfen Zitronenaroma
 10 Tropfen Bittermandelöl
 4 Eier
 250 g Mehl

Für den Guss:

100 g Halbbitterschokolade
 30 g Schokostreusel
 oder Puderzucker zum Bestreuen
 außerdem 2 Schleifen
 oder Bändchen

