

ALLTAGSTAUGLICHES

Karsamstag

1. Was ist Karsamstag? 2. Warum sollten wir das feiern? 3. Was können wir machen?

1. Ein Tag, an dem nichts passiert. Nachdem Jesus an Karfreitag gekreuzigt und begraben wurde, wird er am 3. Tag auferstehen - also noch nicht am Karsamstag. Es ist ein Tag, an dem wir uns vorstellen können, dass die Freunde Jesu verunsichert waren, ängstlich, traurig. Von Hoffnung konnten sie noch nichts spüren. Wir hingegen wissen, dass wir nur noch etwas warten müssen, bis wir seine Auferstehung feiern dürfen. Bei uns ist die Hoffnung schon spürbar und darf schon greifbar werden.

2. Der Karsamstag ist ein wunderbarer Tag, an dem Hoffnung und Freude schon spürbar werden dürfen. Feste zu feiern bedeutet auch Vorfreude, Vorbereitung und Geduld haben., bis es losgeht. Nutzen wir diesen Tag hierfür.

3. Bereitet doch das Osterfest vor an Karsamstag. Ganz klassisch mit Basteln (Idee im Anhang) und Ostereier einfärben, vielleicht mit einer Geschichte zum Thema Osterei (im Anhang) einstimmen, Osterkekse (Rezept im Anhang) oder Osterlamm backen. Auch ein Osterfeuer am Abend ist spannend.

Anhang

Zum Malen und Basteln - Osterdeko:

Heute könnt ihr euer Osterfest vorbereiten. Dazu muss natürlich wunderschöne Osterdeko her! Bastelt doch aus Filtertüten heute mal bunte Ostereier. Das ist super einfach und macht Spaß:

1) entweder mit Wasserfarben:

- Filtertüten aufschneiden
- Mit einem Pinsel recht nass machen
- mit Wasserfarben Punkte oder Regenbogen malen...die Farbe verläuft dann wunderschön
- auf die Heizung legen und trocknen lassen
- Ostereier ausschneiden und wenn du magst, zu einer Girlande auffädeln oder so ans Fenster kleben - das schimmert richtig schön

2) oder mit Filzstiften:

- Filtertüten aufschneiden
- Mit Filzstiften die Filtertüten anmalen
- Filtertüte ins Wasser stellen - dann verlaufen die Tüten von unten nach oben auch richtig toll!
- auf die Heizung legen und trocknen lassen
- Ostereier ausschneiden und wenn du magst, zu einer Girlande auffädeln oder so ans Fenster kleben - das schimmert richtig schön

Anhang

Zum (Aus-) Probieren - Osterplätzchen backen:

Ostern feiern bedeutet auch immer Leckereien! Heute bekommst du ein Plätzchen-Rezept zum Ostereier- oder Osterhasenausstechen.

(wenn ihr keine Ausstecher habt - kein Problem: nehmt doch einfach ein rundes Glas für die Ostereier!)

Ihr braucht für den Teig:

125 g kalte Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

etwas Mehl für die Teigverarbeitung

Und so geht's:

Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit Ausstechern ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

Wenn du magst:

Verzier die Ostereier doch mit Puderzucker - Guss oder flüssiger Schokolade

Jetzt kann das Osterfest kommen.