

Liebe Kinder und liebe Erwachsene,

morgen ist der 13. Dezember, der Tag der Hl. Lucia

Ein Junge aus Schweden erzählt euch, wie er in seiner Heimat das Fest der Hl. Lucia feiert:



Die Heilige Lucia

„Ich heiße Liam und ich wohne in Schweden.

Da es bei uns in Schweden während der Weihnachtszeit sehr kalt und dunkel ist, wird Weihnachten mit besonders viel Licht und vielen Feierlichkeiten begangen. Unsere Häuser sind schön geschmückt. Es werden Strohsterne am Weihnachtsbaum aufgehängt.

Ein wichtiges Fest in der ist das Luciafest. Es wird an die Lichterkönigin, die Lucia wurde zum Tode Glauben angehören wollte Die Christen mussten sich Damit sich Lucia mit Nahrungsmitteln zu einen Kranz mit Kerzen



schwedischen Vorweihnachtszeit am 13. Dezember gefeiert und soll Heilige Lucia, erinnern. verurteilt, weil sie dem christlichen und das war damals sehr gefährlich. in dunklen Gängen verstecken. ihnen treffen konnte, um sie mit versorgen, setzte sie sich auf den Kopf, um etwas zu sehen.

Den Brauch mit dem Luciakranz gibt es noch heute. In jedem Dorf wird ein Mädchen bestimmt, das für einen Tag die Lucia ist. Meine große Schwester war auch schon einmal die Lucia. Das war spannend. Sie trug ein weißes Kleid und eine Krone aus Preiselbeerblättern mit Kerzen auf dem Kopf.

An uns Familienmitglieder hat sie Lussekatter verteilt. Das sind die beliebten Luciakatzen, ein leckeres Gebäck. In den Teig kommen Safran und Rosinen zur Verzierung. Mir schmeckt das Luciagebäck immer besonders gut.“

Rezept „Lussekatter“



Zutaten

350 g Mehl,
25 g Hefe,
40 g Zucker,
1/8 l lauwarme Milch,
kleine Messerspitze Safran,
Prise Salz,
1 Ei,
50 g Margarine,
Eigelb zum Bestreichen, Rosinen zum Garnieren, Margarine für das Blech.

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten einen Hefeteig kneten, dazu den Safran in einem Schälchen mit Milch auflösen. Den Teig zudecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Auf einem bemehlten Backbrett aus dem Teig daumendicke, etwa 15 cm lange Rollen formen und zu Schnecken, Brezeln, doppelten und einfachen Spiralen drehen. Einige der doppelten Spiralen über Kreuz zusammenlegen.

Auf einem gefetteten Backblech 15 Minuten gehen lassen. Mit gequirltem Eigelb bepinseln und mit Rosinen verzieren. Bei 250° C ca. 15 Minuten backen.

Wir wünschen dir gutes Gelingen!

Basteln einer Luciakrone



Du brauchst

2 Vorlagen der Lucia-Krone, Schere, Buntstifte, Tacker

So geht's

Schneide die Luciakronen aus. Bemale sie mit schönen Farben. Hefte sie so zusammen, dass sie gut auf deinem Kopf hält.

Die Vorlage zum Ausschneiden ist auf der nächsten Seite.

Hier findest du noch eine andere Vorlage:

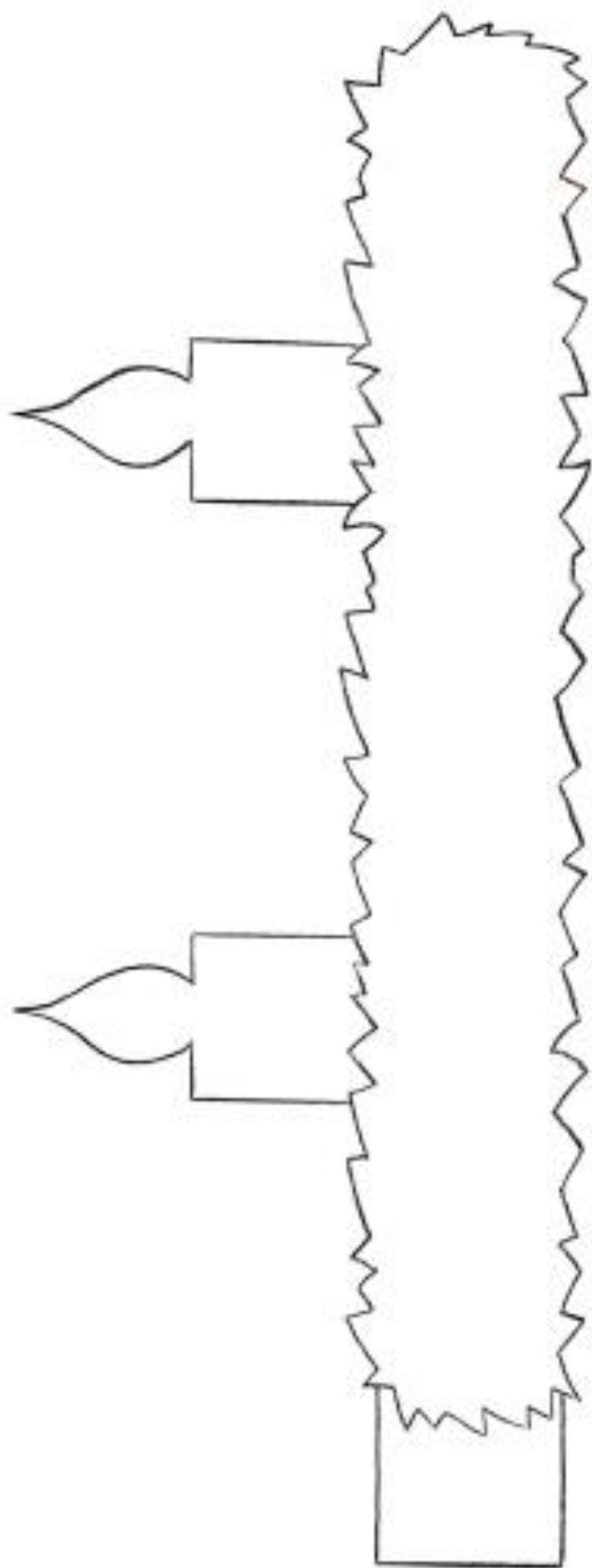
https://www.essener-adventskalender.de/wp-content/uploads/2020/10/WEBdownloads_EXTRASTEil8.pdf

Du brauchst

2 Vorlagen der Lucia-Krone
Schere
Buntstifte
Tacker

So geht's

Schneide die Lucia-kronen
aus. Bemale sie mit schönen
Farben.
Hefte sie so zusammen, dass
sie gut auf deinem Kopf hält.



Noch mehr Informationen über Lucia findet ihr hier:

Hl. Lucia

Viele Christen freuen sich elf Tage vor Weihnachten – am **13. Dezember** – auf den Namens- tag der **heiligen Lucia**.

Die Christin lebte im dritten Jahrhundert nach Christi Geburt in Sizilien.

Damals wurden die Christen verfolgt.

Sie durften sich nicht zu erkennen geben oder mussten sich verstecken. Laut Überlieferung brachte Lucia den Menschen damals in der dunkelsten Jahreszeit das Licht.

Darüber gibt es verschiedene Legenden.

Hier ist eine davon:

Lucia half vielen Christen, die sich in Höhlen versteckt hatten. Lucia brachte ihnen Essen und Trinken.

Um den Weg zu finden, setzte sie sich einen Kerzenkranz auf den Kopf. Auch nach dieser Legende verriet ihr Verlobter Lucia an den Richter und dieser verurteilte sie zum Tode.



Hoffentlich gelingen euch die Lussekatter – das sind ja glücklicherweise keine richtigen Katzen!

Schickt mir doch Fotos vom Backen und Basteln kirchenmaus@klipso.at

Einen schönen Luciatag wünscht euch Poldi