
Die Heilige Lucia



Die Geschichte, die wir erzählen möchten, spielte vor vielen, vielen Jahren in einer Stadt auf der Insel Sizilien. Diese Insel gehörte damals zum Römischen Reiche, heute zu Italien.

Dort lebte das Mädchen Lucia. Lucias Eltern waren sehr reich und sie waren Christen. Sie erzählten Lucia daher sehr oft von Gott und Jesus.

Lucia liebte es, wenn die Mutter aus der Bibel vorlas.





Lucia wurde älter und beschloss ihr Leben ganz dem Glauben zu widmen. Das bedeutet, dass Jesus, sein Handeln und seine Worte ihr sehr wichtig waren.

Statt sich einen Mann zu suchen, kümmerte sie sich um arme und bedürftige Menschen.

Man sagt, dass sie alle ihre Kleider verkaufte, um den Armen Geld geben zu können.

Nur einen roten Gürtel, den ihre Mutter selber gemacht hatte, trug sie als einzigen Schmuck.





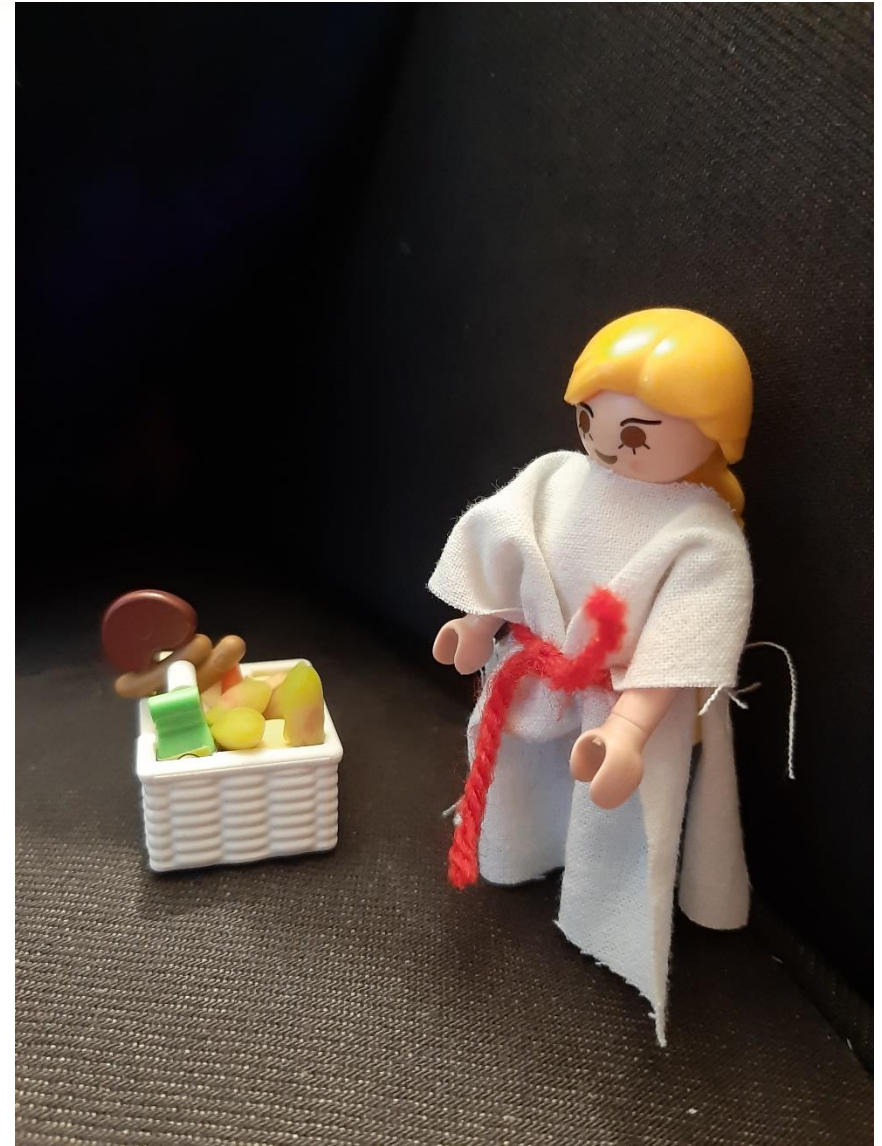
Zu der Zeit, als Lucia lebte, hatten es die Menschen, die Christen waren und an Gott glaubten, schwer. Der Kaiser wollte, dass alle an römische Götter glaubten. Daher wurden die Christen verfolgt.

Sie mussten ihre Häuser verlassen und lebten nun in den Katakomben. Das sind schmutzige Höhlen unter der Erde.

Mitnehmen könnten die Christen damals nicht viel und dann kam auch noch der Winter.

Es wurde dunkel und kalt. Lucia hörte von diesen Menschen und wollte ihnen helfen.

In einen Korb packte sie Brot, Obst und Getränke. Auch Kerzen legte sie dazu, denn sie musste in der Nacht dorthin gehen.





Als sie dort ankam, stellte sie fest, dass sie Kerzen und Korb nicht gleichzeitig tragen konnte. Daher kam sie auf folgende Idee:

Sie sammelte Zweige, band einen Kranz und steckte die Kerzen in den Kranz. So hatte sie die Hände frei, um den schweren Korb zu tragen und konnte den Weg gut erkennen.

In den Katakomben saßen die Menschen dicht gedrängt, um sich zu wärmen. Hunger hatten sie auch und freuten sich daher natürlich sehr über Lucia, die ihnen Essen mitbrachte.

So vergingen viele Tage und Wochen. Die Menschen warteten jeden Tag auf Lucia.

In den Katakomben wurde es heller und die Menschen schöpften Hoffnung und Zuversicht.





Es sprach sich herum, dass Lucia anderen Menschen half. Das machten damals nämlich nur Christen. Und so wurde auch Lucia irgendwann verfolgt und musste sterben.

Ihre Geschichte aber wurde über die Jahrhunderte immer weiter erzählt.

In den skandinavischen Ländern wird am 13. Dezember an die Heilige Lucia gedacht.

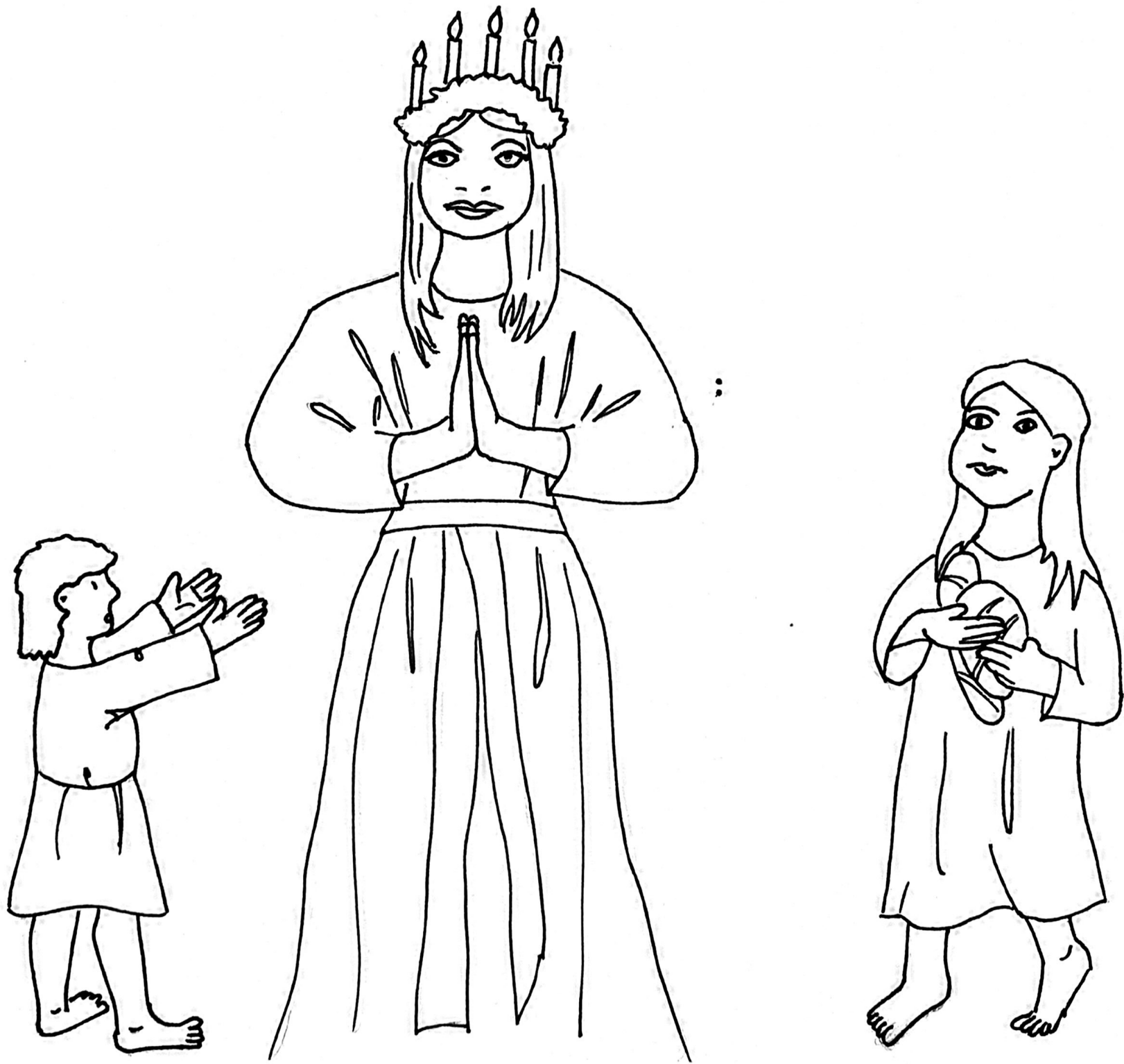
Morgens in der Dunkelheit gehen weiß gekleidete Kinder mit einem roten Band um die Taille und einer Kerze in der Hand durch Kindergärten, Schulen, Altenheime... Eine Person hat den typischen Lichterkranz im Haar. So bringen alle Licht mit in die Dunkelheit. Denn Licht bedeutet Hoffnung. Es bringt die Zuversicht, dass es immer wieder heller wird.



Bastel auch du ein Licht für den 13. Dezember

- *Drucke die Vorlage (siehe nächste Seite) aus.*
- *Male sie in deinen Lieblingsfarben aus.*
- *Klebe das Blatt dann, eventuell mit Hilfe deiner Eltern, zu einer Röhre zusammen.*
- *Dann kannst du ein Glas mit einem Teelicht hineinstellen und deine Lucia erläuchtet.*





Lussekatter: Rezept für traditionelles Gebäck aus Schweden zum Luciatag

Zutaten:

200g Butter

3g Safran, gerieben

250ml Milch

½ TL Salz

125g Zucker

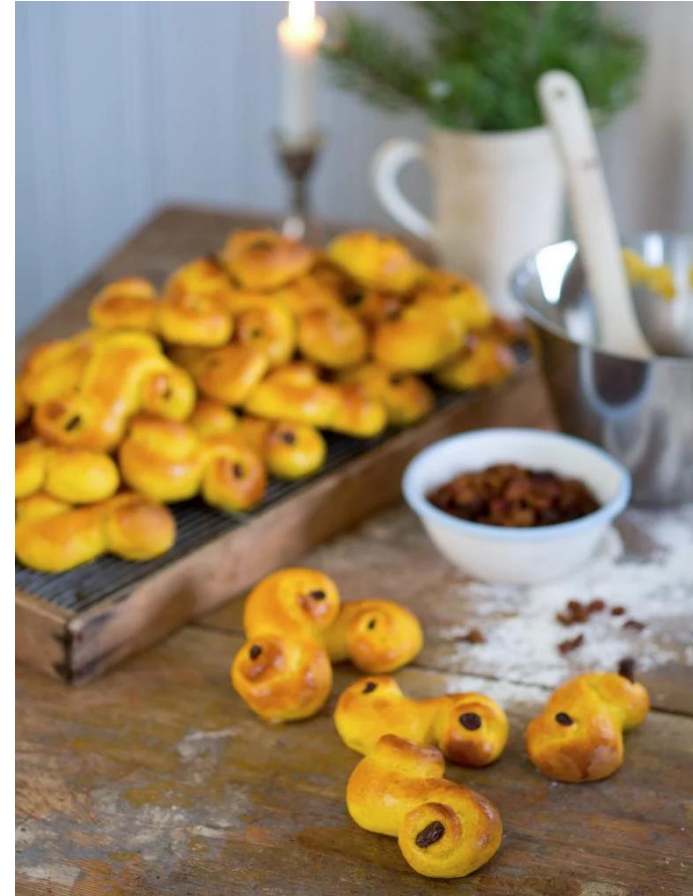
50g Hefe

850g Mehl

70g Rosinen, gewaschen

70g Mandeln, gehackt

2 Eigelb und etwas Milch zum Verquirlen



Lussekatter: Rezept für traditionelles Gebäck aus Schweden zum Luciatag

- 1. Butter langsam zerlassen. Milch leicht erwärmen.*
- 2. Safran mit Prise vom Zucker in einem kleinen Teil der erwärmten Milch auflösen.*
- 3. In eine Schüssel die zerbröselte Hefe geben und die restliche, erwärmte Milch drüber gießen. Alles so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.*
- 4. Danach die zerlassene Butter und die Safran-Lösung zufügen und alles gut verrühren. Dann erst den Zucker und das Salz untermischen.*
- 5. Bei laufenden Knethaken des Handrührgerätes das gesiebte Mehl einstreuen und so lange kneten, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Der Teig muss sich dabei von der Schüsselwand lösen und leicht Blasen werfen.*
- 6. Hat er die richtige Konsistenz, die Rosinen und Mandeln einarbeiten und den Teig so lange abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat (circa 1h).*
- 6. Backofen auf 230° vorheizen. Eigelb mit etwas Milch verquirlen, bereit stellen.*
- 7. Hat der Teig sein Volumen verdoppelt, ihn aus der Schüssel nehmen und noch einmal gut durchkneten. Eine Waage bereit stellen und nun von dem Teig ca. 60 g schwere Portionen abstechen. Diese zu etwa 1,5 cm dicken und ca. 20 cm langen Rollen formen. Die beiden Enden mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen und entgegengesetzt so einrollen, dass ein "S" entsteht. Die beidseitig entstandenen kleinen Spiralen etwas andrücken, damit sie sich beim Backen nicht öffnen.*
- 8. Die Lussekatter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jede Teigspirale Rosinen in die Mitte drücken. Alle Teilchen mit dem geschlagenen Eigelb bestreichen und auf mittlerer Schiene (ohne Umluft) ca. 12 - 15 Min. backen.*
- 9. Dann sofort heraus nehmen und am Backtag noch leicht warm genießen.*

*Das Kindergottesdienst-Team der
Bugenhagengemeinde wünscht allen
eine schöne und besinnliche
Adventszeit!*