



## Ostern

Die Zeit vor Ostern bietet sich für vielfältige Werkaktionen in der Familie, oder in der Gruppe an. Eier werden bemalt und gefärbt, Nester aus unterschiedlichem Material gebaut, Palmbuschen gebunden, Ostergärtchen gesteckt und vieles mehr. Für das Osterfrühstück kann man nach altem Brauch ein Ostergebildbrot backen.

Zuerst ein paar Informationen zum Osterfest:

### Ostern

Ostern ist das Fest der Auferstehung Christi und der Erneuerung in der erwachenden Natur. Das Erwachen der Natur wurde schon weit vor Christi Geburt gefeiert und spielt auch in anderen Religionsgemeinschaften eine Rolle.

Das Ei wird in verschiedenen Schöpfungsmythologien als Symbol des Lebens geehrt.

Ostern ist ein bewegliches Fest, nach dem sich viele andere Festtage richten.

Der Ostersonntag ist der erste Sonntag, der dem ersten Vollmond nach der Tag- und Nachtgleiche im Frühling folgt. Er kann also zwischen dem 22.3. und dem 17.4. liegen. Vor dem Ostersonntag liegt die 40tägige Fastenzeit, die Passionszeit, die mit dem Aschermittwoch beginnt, davor wiederum der Fasching. 50 Tage nach Ostern wurden die Jünger Jesu vom Heiligen Geist erfüllt. Hier liegt jetzt unser Pfingstsonntag. Am Sonntag vor Ostern, dem Palmsonntag beginnt die Karwoche, sie steht im Zeichen des Leidens Christi.

Gemeinsam backen, Teig kneten und formen macht allen Kindern Spaß! Zuerst kann man das Mehl durch die Finger rieseln lassen, dann ein Ei in eine Tasse schlagen, die Zutaten mischen und verkneten. Hefeteig muss kräftig bearbeitet werden, bis er sich leicht von der Schüssel und von den Händen löst. Man darf ihn kneten, schlagen, klopfen, rollen, falten und was den Bäckern noch so einfällt. Ganz besonders viel Spaß macht es, wenn wir dabei rhythmische Sprüche sprechen oder singen  
Beispiel: Backe, backe, Kuchen...; Bäcker backe braunes Brot ...; ...

Ein außergewöhnliches Backwerk ist ein:

Kneten, kneten, kräftig kneten,  
jeder knetet so fest er kann  
und dann halten alle an.  
Rollen, rollen, fleißig rollen,  
jeder rollt so sanft er kann  
und dann halten alle an.  
Klopfen, klopfen, feste klopfen,  
jeder klopft so schnell er kann  
und dann halten alle an.

...

## Ostergelibrot

Zutaten für ca. 5 Brote:

1kg Mehl, 1 Würfel Hefe (oder Trockenhefe),  
½ l Milch, 2 Eier, 150g Butter, etwas Salz,  
nach Belieben 6 Esslöffel Honig, Nüsse, Rosinen

Das Mehl kommt in eine Schüssel und in die Mitte machen wir eine tiefe Kuhle, in die wir die Hefe bröckeln und etwas Honig und Milch dazugeben. (Die Trockenhefe wird einfach unter das Mehl gemischt) Dieser Vorteig muss ein bisschen

gehen, bevor die geschnittene Butter, die Eier, der Honig und die Milch dazukommen. Der süße Hefeteig wird kräftig bearbeitet und am Schluss nach Belieben mit Nüssen und Rosinen verfeinert. Jetzt darf der Teig ca. 1/2 Stunde gehen, während die Kinder spielen. Alle staunen darüber, wie groß der Teig geworden ist. Aus dem Teig formen wir drei lange Würste, die wir zu einem Nest flechten, oder wir legen einen dicken Teigstrang zu einer Schlinge, die wie ein Hasenkopf mit langen Ohren aussieht. In das Nest bzw. in die Schlinge legen wir ein rotgefärbtes Osterei, legen die Gebäcke auf ein Backblech und schieben alles in den Ofen.

\*\*\*\*\*

Diese und weitere Anregungen zum Werken und Spielen finden Sie im Internet unter:

**[www.ekp.de](http://www.ekp.de) > Eltern und Erzieher > Ideen aus der Praxis**

**oder in unseren Büchern:**

- „Frühling – Mit Kindern durchs Jahr“ von Ursula, Monika und Petra Bezdek, Don Bosco Verlag
- „Dem Frühling auf der Spur“, für Gruppenleiter und Familien, Hrsg.: Eltern-Kind-Programm e.V.