

Liebe Eltern, liebe Kinder!

Die Karwoche ist die letzte Woche der Fastenzeit, sie beginnt am Palmsonntag mit der Erinnerung an den Einzug Jesu in Jerusalem und endet am Ostersonntag mit der Feier der Auferstehung Jesu Christi.

In „**Oster-Jungschar- & Minis-Sackerl**“ haben wir uns drei kurze Aktionen überlegt, die ihr Karwoche machen könnt. Alle Materialien, die ihr braucht, sind entweder im Sackerl drinnen oder ihr habt sie mit ziemlicher Sicherheit daheim in der Küche – einfach mal Mama oder Papa fragen. ;-) Und wenn nichts von beiden zutrifft, kleiner Tipp: hinaus an die frische Luft, vielleicht findet ihr ja dort was, was ihr brauchen könnt.

Worauf wartet ihr noch? Los geht's!

1. OSTEREIER FÄRBen MIT NATURMATERIALIEN

Schon lange ist es Brauch, zu Ostern bemalte und gefärbte Eier zu verschenken, die die Freude über Christi Auferstehung symbolisieren. In den Supermärkten findest du schon Wochen vor dem Osterfest die kleinen bunten Säckchen zum Eier färben, aber heuer haben wir eine andere Idee für dich: auch unsere Natur bietet eine bunte Palette an Farbtönen mit denen du deine Ostereier einfärben kannst. Verwenden kannst du verschiedene Pflanzen wie z.B.



- ♥ rote Beete oder die Schale von roten Speisezwiebeln (**rot**)
- ♥ Kurkuma oder Kamillenblüten (**gelb**)
- ♥ Spinat oder Brennesel (**grün**)
- ♥ schwarzer Tee, Kaffee oder Zwiebelschalen (**braun**)
- ♥ Heidelbeeren oder Rotkohlblätter (**blau & violett**)

Zuerst zerkleinerst du dein Färbematerial, gibst es in einen Topf mit ca. 800 ml Wasser (**ACHTUNG**: wegen der Farbe besser einen alten Topf verwenden und auch bei der Kleidung aufpassen), und lässt alles etwa eine Stunde lang köcheln. Danach legst du deine gekochten Eier in den Farbsud und lässt alles erkalten. Zum Trocknen legst du die Eier am besten auf ein Gitter und darunter Küchenpapier, falls Farbe abtropft.

Damit deine Ostereier auch richtig schön glänzen kannst du sie noch mit etwas Öl oder Butter einreiben.

2. GERM-OSTERHASE

Zutaten: 500g Mehl, 200ml lauwarme Milch, 80g Zucker, 80g zimmerwarme Butter, 1 Pkg. Trockengerm, 1 Prise Salz, 1 Ei



- ♥ Zuerst vermischt du alle Zutaten und verarbeitet sie zu einem feinen, glatten Teig. Du kannst den Teig mit den Händen Kneten oder du verwendest die Knethaken deines Mixers.
- ♥ Den Teig lässt du nun ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort rasten.
- ♥ Den Teig teilst du nun in 6 gleichgroße Teile, aus denen du jeweils zwei Rollen formst. Die erste sollte etwa aus $\frac{2}{3}$ des Teiglings bestehen, die kleinere aus dem restlichen Drittel.
- ♥ Die längere Rolle drehst du nun zu einer Schnecke ein und legst sie auf's Backblech
- ♥ Von der kleinen Rolle trennst du ca. 1 cm ab, den du als Schwänzchen am hinteren Ende des Hasenkörpers andrückst
- ♥ Den Rest drückst du an der anderen Seite des Körpers oben an und ritzt ihn in der Mitte mit dem Messer ein: er stellt die Ohren des Hasen dar.
- ♥ Als Augen kannst du z.B. eine Haselnuss oder eine Rosine verwenden, zum Abschluss die Häschen noch mit Wasser bestreichen
- ♥ Nun lässt du die Häschen noch einmal ca. 15 Minuten rasten, inzwischen kannst du das Backrohr auf 170° Heißluft vorheizen
- ♥ Die Häschen ca. 25 Minuten goldbraun backen

3. OSTERNEST VERSCHENKEN

Was wäre Ostern ohne ein prall gefülltes Osternest? Es gehört zum Fest der Auferstehung genauso fix dazu wie für die Großen die Osterjause.



Vielleicht möchtest du ja heuer auch ein kleines Osternest für deine beste Freundin oder deinen besten Freund basteln? Füllen könntest du es zum Beispiel mit Ostergras (im Sackerl), den natürlich gefärbten Ostereiern, einem selbst gebackenen Germhäschen und einer kleinen Grußkarte. Das Nest kannst du am Samstag oder Sonntag vor die Türe deiner Freundin/deines Freundes stellen und so für sie/ihn ein kleiner Osterhase sein, sie/er wird sich sicher riesig darüber freuen!