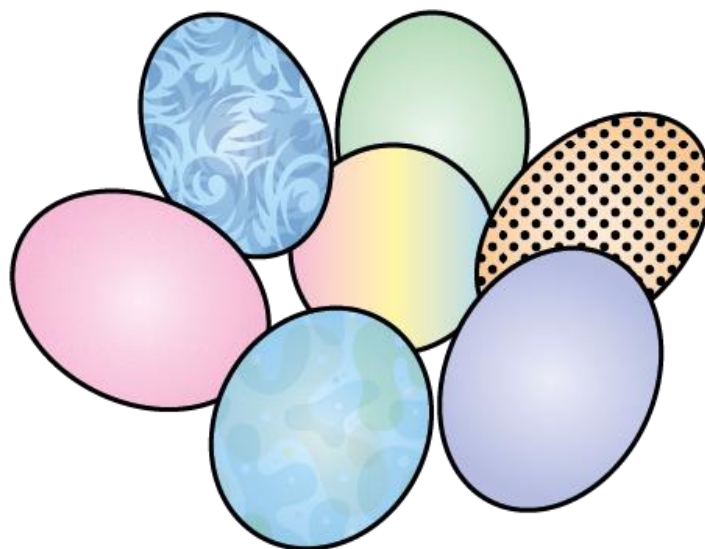


Gruppenstunde: Ostern, der Frühling naht heran!



Passend zu dieser Gruppenstunde können kleine bunte Osterkörbchen mit Nougat-Eiern, hartgekochten bunten Eiern und kleinen Osterhasen aus Schokolade auf den Tisch gestellt und sämtliche Teilnehmer herzlich zum Zugreifen und Naschen eingeladen werden! (Achten Sie bitte bei der Auswahl der Naschereien auf Nahrungsmittelallergien und eventuelle Schluckstörungen)



Biografische Fragen

Kennen Sie noch die Tradition, bei der früher am Ostersonntag Osterwasser geholt wurde?	Erinnern Sie sich an den schönen Brauch des Osterfeuers und haben Sie schon einmal daran teilgenommen?
Wie und womit haben Sie zu Ostern Eier gefärbt?	Zünden Sie zu Ostern eine Osterkerze an?
Welche Osterkuchen standen bei Ihnen zu Ostern auf der Kaffeetafel?	Haben Sie Ostern im großen Kreis mit der ganzen Familie begangen? Wer kam bei Ihnen alles zu Besuch?
Gibt es einen Osterspaziergang, an den Sie sich besonders gern erinnern? Berichten Sie davon.	Haben Sie an Ostern Eier ausgepustet und bemalt – für den traditionellen Osterstrauß?

Anekdote

Wie habe ich damals meine beste Freundin Petra bewundert! Sie hat sich ihr Osterkörbchen immer sehr gut eingeteilt, so dass sie meist bis zu den Sommerferien noch einige Naschwaren übrig hatte. Wir haben direkt Tür an Tür gewohnt und täglich unser beider Osterkörbchen verglichen. Ich gebe zu: Meines war meist schon in 3 bis 4 Tagen leergefüttert. Ich war auch ein paar Pfündchen schwerer als sie, warum nur?

Erzählerin Jahrgang 1963

Gruppenstunde: Ostern, der Frühling naht heran!



Quiz

Kleines Ratespiel rund um Ostern

Wie heißt die Insel mit den großen Steinskulpturen, die mit Ostern selbst eher wenig zu tun hat? ... (Osterinsel)

Was genau feiern wir zu Ostern? ... (Die Auferstehung Jesu)

Wieso ist das Ei klassisches Symbol für Ostern? ... (Das Ei steht in mehreren Kulturen für Fruchtbarkeit sowie neues Leben. Da Jesus an Ostern zu neuem Leben auferstanden ist, symbolisiert das Ei im Christentum die Auferstehung Jesu.)

Wie funktioniert das sogenannte „Ostereiertitschen“? ... (Alle Familienmitglieder beim Osterfrühstück nehmen je ein Ei in die Hand und klopfen es reihum mit den Eierspitzen aneinander. Derjenige, dessen Ei bis zum Schluss dabei heile bleibt, gewinnt und darf sich etwas wünschen.)

Gedicht

Osterjubiläum

Jetzt ist der Himmel aufgetan,
jetzt hat er wahres Licht!
Jetzt schauet Gott uns wieder an
mit gnädigem Gesicht.
Jetzt scheint die Sonne
der ewigen Wonne!
Jetzt lachen die Felder,
jetzt jauchzen die Wälder,
jetzt ist man voller Fröhlichkeit.

Jetzt ist die Welt voll Herrlichkeit
und voller Ruhm und Preis.
Jetzt ist die wahre, goldne Zeit
wie einst im Paradies.
Drum lasset uns singen
mit Jauchzen und Klingen,
frohlocken und freuen;
Gott in der Höh sei Lob und Ehr.

Jesus, du Heiland aller Welt,
dir dank ich Tag und Nacht,
daß du dich hast zu uns gesellt
und diesen Jubel bracht.
Du hast uns befreiet,
die Erde erneuet,
den Himmel gesenket,
dich selbst uns geschenkt,
dir, Jesus, sei Ehre und Preis.

– **Angelus Silensius**

Gruppenstunde: Ostern, der Frühling naht heran!



Biografisches Wissen

Wissen Sie, was es mit dem Osterwasser auf sich hat und wie der Brauch ausgeübt wird? ...

(Das Osterwasser schöpfen Mädchen und Frauen ganz früh am Ostermorgen (noch vor Sonnenaufgang) aus einem klaren Bach oder einer Quelle. Dabei darf kein Wort gesprochen werden, auch sollte man möglichst nicht gesehen werden; denn nur dann erhielt man beim Waschen mit dem Osterwasser besondere Schönheit für ein Jahr!)

Sammlungen

Was gehört für Sie zu Ostern dazu?

Osterwasser	Ostereier suchen	Ostersonntag	Karfreitag
Ostermarsch	Ostara	Ostermontag	Karsamstag
Osterglocken	Osterfeuer	Osterstrauß	Osterferien
Osterhase	Osterlamm	Gründonnerstag	Osterspaziergang

Zusatzmaterial

Der perfekte Osterkuchen: Rüblikuchen!

Kaum etwas passt besser zum Osterfest und zum Osterhasen als ein Rüblikuchen mit Karotten. Und so wird er gebacken:

Wir brauchen für den Kuchenteig:

- 400 g geschälte und fein geraspelte Karotten
- 250 g Zucker/ Rohrohrzucker
- 200 g feines Weizenmehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 100 ml feines Sonnenblumenöl
- 1 TL geriebene Schale einer unbehandelten Bio-Apfelsine
- 4 Eier mittlerer Größe
- 1 Prise Salz
- 2 EL reiner Orangensaft (frisch gepresst oder fertig ausgewählt)
- ... sowie ein wenig Butter zum Einfetten der Kuchenform (Springform)

Gruppenstunde: Ostern, der Frühling naht heran!



Zum Glasieren des Kuchens:

- 200 g feiner Puderzucker
- 2-3 weitere EL vom Orangensaft
- 1 Päckchen mit kleinen Marzipan-Rübchen

Und so wird gebacken:

Die fein geraspelten Möhren mit der Prise Salz sowie der geriebenen Schale von der Orange mit dem Mehl, dem Backpulver und den Mandeln gleichmäßig vermengen und beiseite stellen.

Nun bei den Eiern das Eiklar sauber vom Eigelb trennen, das Eiklar in eine Extra-Schüssel geben und steif schlagen. Ebenfalls beiseite stellen!

Eigelb, Öl und Zucker gut mit dem Orangensaft vermischen und anschließend in die Schüssel mit der Möhren-Mandelmasse hinzugeben und gleichmäßig durchrühren. Zum Schluss wird das steife Eiklar sorgfältig unter den Teig gehoben und alles in eine gefettete Springform gegeben. Der Rüblikuchen wird im vorgeheizten Backofen etwa für 50 Minuten bei 180 Grad gebacken (Umluft 160 Grad). Nach der Backzeit muss er komplett auskühlen.

Für die Glasur wird der Puderzucker mit 2-3 EL Orangensaft verrührt und der Kuchen damit per Backpinsel hübsch glasiert. Kurz einziehen lassen. Schließlich die Marzipanrübchen auf dem Kuchen verteilen und sanft andrücken, so dass jedes Stück eines erhält. Ein Augen- und Gaumenschmaus für die gemeinschaftliche Ostertafel – gutes Gelingen und guten Appetit!

Noch ein Ostergedicht (zum Schmunzeln)

Auf ein Ei geschrieben – von *Eduard Mörike*

Ostern ist zwar schon vorbei,
Also dies kein Osterei;
Doch wer sagt, es sei kein Segen,
Wenn im Mai die Hasen legen?
Aus der Pfanne, aus dem Schmalz
Schmeckt ein Eilein jedenfalls,
Und kurzum, mich tät's gaudieren,
Dir dies Ei zu präsentieren,
Und zugleich tät es mich kitzeln,
Dir ein Rätsel drauf zu kritzeln.

Die Sophisten und die Pfaffen
Stritten sich mit viel Geschrei:
Was hat Gott zuerst erschaffen,
Wohl die Henne? Wohl das Ei?

Wäre das so schwer zu lösen?
Erstlich ward ein Ei erdacht:
Doch weil noch kein Huhn gewesen,
Schatz, so hat's der Has gebracht.

Gruppenstunde: Ostern, der Frühling naht heran!



Ostereier in schönem Rotbraun färben – mit Zwiebelschale

Heute wie damals sind Zwiebelschalen sehr beliebt, um Ostereier zu färben. **Wir benötigen:**

- Einen entsprechend großen Topf
- 10-12 Eier, möglichst weiß – je nach Teilnehmerzahl der Gruppe
- 1 Esslöffel mit Essig
- 1 Kilo normale, einwandfreie Zwiebeln, hiervon die Schale
- 1 helle Nylon-Strumpfhose
- etwas Schnur fürs Zusammenbinden der Strumpfhose
- ein paar Kräuter, z. B. Majoran oder Petersilie

Und so wird gefärbt:

Zuerst putzen wir die Eier mit etwas Essigwasser, schneiden von der Nylonstrumpfhose Stücke von ca. 10 cm Länge ab und legen diese bereit, ebenso die Schnur, Bindfaden, etc. Jedes Ei wird nun sorgsam mit einem Kräuterblättchen belegt und anschließend in den Strumpfhosenabschnitt gegeben – oben und unten mit der Schnur zusammenbinden und straff zusammenziehen. Das Blatt muss auf dem Ei gut anliegen! Nun die sauberen Zwiebelschalen zusammen mit den Eiern in den Topf legen. Mit heißem Wasser aufgießen und auf der Herdplatte für etwa 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Eier aus dem Zwiebelwasser nehmen, kurz herunterkühlen lassen. Die Strumpfhose öffnen und das nun schön rotbraune Ei mit Pflanzenabdruck herausnehmen, ggf. mittels einem Stück Küchenpapier, das mit ein paar Tropfen Speiseöl beträufelt wurde, sanft einreiben. Im Anschluss können die Eier auf dem Tisch in ein Osterkörbchen gelegt und vor dem Verzehr bestaunt werden. Wichtig: Nicht abschrecken, falls die Eier nicht gleich gegessen werden, dann halten sie sich länger.

Filmtipp zu Ostern: Fröhliche Ostern (1984)

Französische Verwechslungs-Komödie aus dem Jahr 1984 mit Jean-Paul Belmondo und Sophie Marceau. Die beiden spielen ein Pärchen, wobei er (verheiratet) seine Geliebte als Tochter aus einer früheren Beziehung ausgibt. Es kommt natürlich zu Irrungen und Wirrungen, bis die eigentliche Ehefrau ihrem umtriebigen Gatten schließlich doch noch auf die Schliche kommt ...