

## At bage nadverbrød

*At bage nadverbrød som en fast del af strukturen i specialkonfirmandundervisningen har lagt sig som hjerteslaget i den ugentlige undervisning til stor glæde både for mig og konfirmanderne.*

Eleverne ankommer og sidder med de medfølgende pædagoger i et mindre rum og "ankommer" (undervisningen ligger mandag morgen). Jeg siger velkommen og beder én gå med mig i køkkenet. Det går på skift at være med i køkkenet og bage. Imens sidder resten og "ankommer" med pædagogerne.

Det første jeg gør med konfirmanden i køkkenet er at vi begge vasker hænder og tørre hænder. I køkkenet har jeg forberedt bagningen, så der er lavet en melblanding af 500 gr. hvedemel, 1 tsk. salt og 1 tsk. sukker. 50 gr. margarine er lagt i en lille gryde (jeg har varmet blusset på forhånd), som konfirmanden nu smelter. Der på hæler konfirmanden 3 dl. kold mælk op i den smeltede smør (jeg har målt mælken af hjemmefra) og opløser 50 gr. alm. gær i smøren og mælken. Konfirmanden rører rundt i melblandingen for at sikre at saltet ikke ligger og klumper sammen. Derpå blander konfirmanden melblanding med gærblandingen og ælter dejen. Nogle af konfirmanderne vil slet ikke have hænderne i den klistrede dej. Så får vedkommende en træske at begynde med og så overtager jeg, når det bliver nødvendigt at ælte rigtigt. Når dejen er æltet formes lige så mange boller, som vi er personer. På dette hold er det 11, og det passer fint til dejen. Bollerne lægges på en plade med bagepapir (den er gjort klar, inden de kommer). Bollerne pensles ikke, men sættes som de er ind i en kold ovn, der indstilles til 200 gr.. Bollerne skal have ca. 20 min. Når konfirmanden har sat bollerne i ovnen, vasker vi begge hænder igen, og jeg går ud og meddeler, at nu skal vi over i kirken og holde andagt sammen.

Det er en gave at have det **kvart** det tager at bage alene med konfirmanderne på skift. Jeg lærer dem således hurtigere lidt mere personligt at kende, og vi taler om alt muligt, imens vi bager. De får også en bedre fornemmelse af, hvem jeg er hurtigere.

Når vi kommer tilbage fra andagten har min medhjælper taget bollerne ud af ovnen og der dufter dejligt i hele huset. Det er en god "pick me up" for mig som underviser, men også for eleverne. Vi går til den næste bid undervisning med forventningens glæde til at efter dét, skal vi spise boller sammen.

Bollerne spises som nadverbrød. Dvs. det sidste **kvart** af undervisningen går med at alle sætter sig ved et festdækket bord (jeg har naturligvis dækket det, inden de kommer til undervisning). Der er altid en pæn papirsduge på (som er klistret fast under bordet!), fint foldede servietter, en tallerken til hver og glas samt to levende lys inde midt på bordet (det er et bredt bord, så midten af bordet kan ingen nå.) Den konfirmand, der har været med i køkkenet, går nu med derud og henter bollerne. Jeg tager rød saftevand (som igen er lavet inden de ankommer) samt smør og to smørknive. Vi stiller det hele på bordet. Jeg sidder alene ved den ene bordende, og der står konfirmanden og jeg nu, imens de andre sidder på deres faste pladser. Jeg

indstifter nadveren først med bollerne og så saften (de andre bliver siddende, imens jeg indstifter nadveren, dels fordi jeg tror, at de således lytter bedre i denne situation og dels for at imitere, hvordan den første nadver nok har været). Jeg fortæller lidt løst henover den sidste nadver, så nadverens betydning kan lægge sig ind i dem i bidder. Efter nogle uger siger jeg de formelle indstiftelsesord, så de har hørt dem, men laver de følgende uger en blanding af de rigtige nadverord og så mine egne forklarende regibemærkninger. Jeg har fokus på Jesu bordfællesskab med disciplene på trods af disciplenes svigt – både Judas og de andre samt at Jesus siger, at han giver sig selv for dem. Dette er mit legeme henviser til, at Jesus der dør for dem (og os!) på korset. Efter indstiftelsen går konfirmanden, der har bagt rundt til hver enkelt af sine kammerater og de pædagoger, der er med og siger "Dette er Jesu Kristi legeme" og lægger en bolle på deres tallerken. Jeg går bagefter med saftevanden. Når alle har fået går smøren rundt, og vi spiser og snakker. En af konfirmanderne spurgte en dag, om det ikke var spild af tid, at vi hver gang sidder og spiser boller. Men det er det ikke, for vi får nogle af vores bedste og mest uformelle samtaler om Gud og vores liv med hinanden hen over de boller. Vi slutter måltidet med at folde hænderne og bede Fadervor sammen, så stiller vi os ud i rummet i en cirkel, lægger armene over kors og synger "gå da frit enhver til sit", og så er undervisningen slut, og de går til bussen.

Undervisningsmodulet er struktureret således:

Konfirmanderne ankommer med bussen, jeg står i entréen og giver hånd til alle.

15 min: Velkomst i mindre lokale (døren til det store lokale er lukket) – én går med i køkkenet og bager med mig

30-40 min: Vi går til kirken, har andagt (jeg har præstekjole på: tænde lys på alteret, trosbekendelsen siges, bibefortælling/oplæsning, salme synges, lyset slukkes – det er den samme konfirmand, der har bagt, som også tænder og slukker lyset på alteret. Liturgi og salme er i deres mappe, som de får), og vi går tilbage til sognegården.

15-20 min: vi sidder ved aflangt bord og laver afvekslende aktiviteter eller ser lidt film (i det store lokale)

15-20 min: nadver ved festdækket bord (i det samme store lokale) m. fadervor efter måltidet.

Vi synger "gå da frit enhver til sit" – farvel

1,5 times undervisning uden nogen frie pauser, men på skinner, der ligger fast og som sørger for afveksling og åndehuller både ude og inde.

Det giver alle konfirmanderne en succesoplevelse at lave velmagende boller, som de får ros for, når vi spiser dem. Nogle skal overvinde sig selv for at gå med i køkkenet, så aftaler jeg måske med vedkommende at "næste gang er det dig", så de kan forberede sig mentalt. En enkelte meldte ud at han IKKE ville bage. Så bad jeg ham gå med i køkkenet og kigge på, imens jeg bagte. Da vi kom derud, ville han jo godt

alligevel. Han var faktisk den bedste til det på holdet, men hans selvbillede var meget negativt. Da jeg sagde, det var nogle boller, han havde bagt svarede han: "Det er ovnen, der har bagt dem!". De er kun 7 elever på holdet, så vi kommer igennem to omgange. Næste gang det blev hans tur til at bage, var der ikke nogle sure miner.

Eleverne har enten ADHD eller er tilknytningsforstyrrede børn, dvs. børn, der er omsorgssvigtede i en grad, der har givet dem følelsesmæssige skader, så de ikke evner at være i relationer til andre og ikke kan begå sig socialt. Det er ikke alle børnene, der vil spise bollerne, de får så lov til at lade være. Der er en enkelt dreng, som kun vil drikke saft af et bestemt mærke. Det fandt jeg ud af, ved at spørge ham, om der var noget andet saft, han gerne ville have, når han ikke ville havde det, vi fik. Han svarede så, at Ribena solbær var det eneste, han drak. Så skiftede jeg naturligvis mærke til det.

Laura Håkansson

Fræer Sogn, Skørping Sogn