



## Brød og bål

### Mål

At opdage, få en forståelse for og opleve:

nadver, fællesskab, samtale, at være i naturen og en smule historisk forståelse

### Forløb

Lav bål enten på forhånd eller sammen med konfirmanderne.

Lav dej enten på forhånd eller sammen med konfirmanderne.

Saml børnene omkring bålet – fortæl om hvordan man bagte brød på Jesu tid.

Fortæl om hvor svært det kunne være at få korn til at vokse, at det tog lang tid at male korn til mel og at brød skulle bages hver dag som en fast del af dagsrytmen og som et vigtigt element i måltidet.

Knyt evt. an ved forskellige Bibelfortællinger om sædemanden, om måltidsfællesskaber, om nadver skærtorsdag.

Lad imens konfirmanderne/minikonfirmanderne forme deres brød. Alle får en "dejkugle" på størrelse med en bordtennisbold – dejen gøres flad og rund med fingrene. Dejen skal trykkes meget fladt ud for at få en kort bagetid og undgå rå dej i midten.

Brødene bages på bålpander – brug træredskaber til at vende brødene med.

Lad børnene bage alle de brød som de kan nå.

Alle brød lægges i en stor kurv og afslutningsvis holdes nadver.

Lad samtalen undervejs kredse omkring hvad nadver er, hvilke erfaringer børnene har med nadver eller måltidsfællesskaber.

Nadver:

Lad børnene stå eller sidde i en rundkreds.

Begynd evt. med en salme.

Lav en kort nadver indstiftelse. Del brød ud eller lad en af konfirmanderne dele ud eller send brødkurven rundt.

Lad bægeret/kalken med druesaft gå rundt i kredsen. Lad den ene holde kalken mens den anden dypper sit brød. Den der lige har dyppet overtager nu kalken og holder for den næste i kredsen. Eller præsten går rundt med kalken og stopper foran alle i kredsen der efter tur dypper sit brød.

Afslut med "fri" bøn hvor præsten inkorporerer nogle af de "oplevelser" eller nogle af de snakke der har været rundt om bålet.

Brug Fadervor som en del af nadverritualet.

Afslut med en salme. Fx "Igen berørt bevæget af" af Janne Mark

#### Arbejdsmetode



Skabende aktivitet, kreativ, bagning, bevægelse, udendørs aktivitet, samtale

#### Forberedelse



Indkøb af materiale eller gå på opdagelse i køkkenskuffen efter forskellige meltyper og i brændestakken efter bålbrænde.

Kløv evt. brænde sammen med konfirmander forinden fx som en defineret pause aktivitet.

Opskrift på dej: 3 kopper vand, 2 tsk salt, 4 kopper hvedemel, 2 kopper groft mel.

Ælt dejen sammen – den skal være meget bastant/hård – tilføj mere vand eller mel til den har den rette konsistens. Rul kugler på størrelse med bordtennisbolde. Gør brødene falde på en træplade med fingrene – så det bliver til små fladbrød. Bag brødet i 5 til 10 min.

#### Materialer



Brænde, bålfad/bålsted, bålpande/stegeplade til ophæng, paletkniv i træ, mel (gerne noget med kim og skaller så det virker "gammeldags"), vand, salt, druesaft, kalk/bæger af ler (fx et krus fra et middelaldermarked) træplader/træspækbrætter til at forme dejen på. Ildslukker/en stor spand med vand.

#### Varighed



30-60 minutter

#### Diverse



Jeg bruger bål og brød til alle typer af konfirmander og minikonfirmander. Det er selvfølgelig mere "besværligt" hvis man har børn i kørestol som skal være med i aktiviteten. Tilpas aktiviteten og antallet af voksne hjælpere i forholdt til den gruppe af børn som skal være med. Alle har glæde af at være i naturen og mærke varmen fra bålet og dejen mellem fingrene.

/Maria Louise Bøg Sørensen