



# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



In navolging van de Advent van 2020 organiseren we in de parochie ook voor de periode van de Goede Week en Pasen 2021 activiteiten voor de kinderen (jullie dus). Alle activiteiten zijn door de coronamaatregelen natuurlijk nog online met Zoom, via de link bovenin (of uitgewerkt onderin) kun je elke keer eenvoudig inloggen om samen met elkaar deze bijzondere dagen extra te beleven. Maar wat kun je op welke dag verwachten? Dat én nog wat meer lees je in deze nieuwsbrief!

## Palmzondag

28 maart – 11:30 uur

- We beginnen deze bijzondere zondag met verhaal over Palmpasen! We gaan samen palmpaasstocken maken en we zullen ze online zegenen.
- Ook kun je je palmpaasstock vervolgens bij iemand brengen. Daarnaast geven we aandacht aan het bakken van matses voor Witte Donderdag.

### Dit heb je nodig voor een palmpaasstock:

- Een "kale" palmpaasstock, een kruis dus. Deze kun je zelf maken, maar je kan ze ook op elke ochtend (werkdagen) ophalen bij de pastorie van Maria van Eik en Duinen.
- Palmtakje, kun je ook afhalen bij de pastorie van Maria van Eik en Duinen.
- Broodhaantje (kopen of zelf bakken, zie recept verder in deze nieuwsbrief).
- Attributen om aan je palmpaasstock te hangen.



\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzdz09>





# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



## Witte Donderdag

**1 april – 17:00 uur**

We hebben het over het verhaal van de voetwassing en uiteraard over het laatste avondmaal, met het delen van matses en druivensap. De bedoeling is dat we zelf de matses gaan bakken, de druivensap kun je beter van tevoren kopen, dus vraag dat aan je ouders! Ook leggen we uit wat we op deze dag in de kerk met het altaar doen.

## Goede Vrijdag

**2 april – 11:30 uur**

We lopen deze dag Live de Kruisweg, via Zoom maar vanuit een van onze echte kerken. Het is het vervolg op de Witte Donderdag, we nemen de Lijdensweg van Jezus door met af en toe een gebed en een liedje.

Belangrijk is wel dat je hierbij een waxinelichtje of een kaarsje bij de hand hebt, en lucifers of een aansteker om deze aan te steken!

\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzdz09>





# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



## Eerste Paasdag

**4 april – 12:00 uur**

Deze feestdag staat in het teken van de verrijzenis van Jezus! Het gaat over licht, nieuw leven, de paaskaars, het doopwater en eieren! We lezen het paasverhaal en maken hiermee de activiteiten rondom de Goede Week en Pasen vrolijk compleet!

We zouden het leuk vinden als je voor dit moment een gebed of een intentie wilt maken. Deze kun je mailen aan diaken Jos van Adrichem op [diaken.josvanadrichem@p4ev.nl](mailto:diaken.josvanadrichem@p4ev.nl).

Ook op deze dag kun je een mooie, eventueel zelf versierde kaars gebruiken, met lucifers en een aansteker! Wil je dat, zorg dan dat je die van tevoren klaar hebt staan.



\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzd09>







# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



## Recept voor Matses (9 grote)

Dit heb je nodig:

**250 gram tarwebloem**

**250 gram volkorenbloem**

**220 gram water**

Verwarm de oven voor op 250 graden.

Meng alles met een lepel goed door elkaar.

Kneed met je handen snel een soepel deeg, voeg eventueel een heel klein beetje water extra toe.

Verdeel het deeg in 9 stukken (of meer voor kleinere matses).

Rol deze met een deegroller of fles zo plat mogelijk uit.

Leg ze op een bakplaat en prik ze aan beide zijden in met een vork (dat voorkomt dat ze opbollen door lucht)

Bak ze in 10 minuten hard, zet de oven uit en laat de matses in de oven afkoelen, met het deurtje op een kier.

Doe ze, na afkoelen in een trommel, en bewaar ze tot Witte donderdag.



\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzdz09>





# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



## Recept voor Broodhaantjes (8 kleine)

Dit heb je nodig:

**500 gram tarwebloem**

**2 el zachte boter**

**300 ml lauwwarm water**

**een mesje en satéprikker**

**10 gram bakkerszout**

**1 el basterdsuiker**

**beetje melk of zachte boter**

**bakpapier**

**7 gram instantgist**

**1 ei (klein)**

**rozijntjes voor de oogjes**

**weegschaal**

Meel, zout en gist goed door elkaar roeren. Dan het water en het ei er goed doorheen mengen. Ca. 5 min. in de kneedmachine (KitchenAid) kneden, dan de boter en de basterdsuiker toevoegen en nog 5 min. goed kneden totdat er een soepel en elastisch deeg is ontstaan. Het deeg blijft iets plakken, denk aan een post-id briefje, moet iets lauwwarm en soepel aanvoelen. Je kunt het even testen met een klein stukje deeg.. Zachtjes uit elkaar trekken, zodat er een dun vliesje ontstaat, denk aan kauwgom. Als het niet snel scheurt, kun je van al het deeg een bal vormen en in een licht ingevette kom doen. Dek deze af met het douchemutsje (of plastic zak) en laat het op kamertemperatuur 1 uur rijzen (1 ste rijs). Het deeg moet in omvang verdubbelen.

Deeg uit de kom halen, zachtjes en goed door kneden, zodat de luchtbelletjes zich door het deeg verspreiden. Het deeg in ca. 8 porties verdelen. Maak voorzichtig een soort van bolletjes van de stukjes deeg en laat deze ca. 10 minuten onder een stukje plastic rusten.

Rol de bolletjes, een voor een uit tot dikke deegslerten van ca 15 cm, het middelste deel mag iets dikker zijn dan de uiteinden, vouw de strengen in een U vorm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat wel wat ruimte tussen de broodjes, want ze worden nog groter.

Maak met een (saté-)prikker een oogje dwars door het deeg heen, mag een beetje groot lijken, deeg gaat nog uitzetten en anders zou het oogje na het bakken niet meer zichtbaar zijn. Je kunt eventueel een rozijntje als oogje gebruiken, maar ze verbranden nogal snel, dus ik heb ze weggelaten. Snij het deeg in met een scherp mesje (of met een schaar), zoals op de tekening, Vouw het deeg voorzichtig in model, zodat er een haantje ontstaat. Bestrijk de broodjes met een beetje melk of gesmolten boter.

Dek haantjes af met een plasticzak en laat ze nog ca. 50 min rijzen op kamertemperatuur (2<sup>de</sup> rijs).

Ondertussen de oven voorverwarmen op 160 graden.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de broodjes in ca. 20 min. goudbruin. Laten ze afkoelen op een rooster! Je kunt ze natuurlijk al eerder maken en invriezen. Haal ze een paar uur voor dat je ze gaat eten uit de koeling.

\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzdz09>





# Activiteiten voor Kinderen

## Goede Week en Pasen

### Online via ZOOM

→ [KLIK-HIER](#) ← om direct mee te doen! (Ctrl + klikken) \*

Meeting-ID: 969 1379 6614

Passcode: 975085



### Vastenactie voor kinderen

De periode van veertig dagen voor Pasen noemen we ook wel de Vastenperiode. Mensen die in Jezus geloven, wij dus, willen in deze periode meer tijd besteden aan het geloof, door vaker te bidden dan anders, in de Bijbel te lezen en aandacht en zorg te schenken aan mensen die een helpende hand of troostende woorden nodig hebben. Ook willen we iets doen voor arme mensen, zodat zij tenminste normaal kunnen eten en drinken, en kunnen zorgen voor hun kinderen. Dichtbij ons, in de stad Den Haag, leven arme mensen en als ze bij onze kerken aankloppen, dan proberen we ze zo goed mogelijk te helpen.

In de Vastentijd besteden we vooral ook aandacht aan arme mensen ver weg, bijvoorbeeld in diverse landen in Afrika, waar kinderen niet naar school toe kunnen, daardoor later ook geen werk kunnen krijgen en zo hun leven lang arm dreigen te blijven. In onze parochie steunen we daarom Vastenactie, een organisatie die helpt om in die landen te zorgen dat er goed onderwijs komt, kinderen voor een beroep kunnen leren en later geld kunnen verdienen.

De volwassen mensen in de parochie doen geld in de collectebus voor Vastenactie of maken geld over. Er is een groep mensen die wandelt en zich laat sponsoren om zo geld voor Vastenactie in te zamelen. Maar jij kan en wil misschien ook iets doen?! Bijvoorbeeld door minder snoep of andere extra's te eten, sparen je ouders geld uit en kan je dat misschien aan Vastenactie geven. Of je kunt karweitjes voor oudere of eenzame mensen in de buurt doen en het geld dat ze jou daar misschien voor geven, kun je dan aan Vastenactie geven. Misschien weet je zelf nog een leuke actie om te doen, waarmee je geld op kan halen. Dat geld kun je dan verzamelen in een vastendoosje, dat je eerst zelf in elkaar zet. (Zie de bijlage, druk het doosjes af op wat dikker papier of karton, knip en plak en je spaardoosje is klaar!) En het gevulde doosje kun je tot en met Pasen naar de kerk brengen. Vastenactie zal daar blij mee zijn, en vooral natuurlijk de arme kinderen die daarmee worden geholpen aan een iets rooskleuriger toekomst. Alvast bedankt namens al die kinderen!

# Zien we jullie allemaal weer?

\* Complete link:

<https://zoom.us/j/96913796614?pwd=cjRraENTTUQ1N3Q0bmw3QkIwOUgzdz09>

