

Huisliturgie n.a.v. liturgische feesten

‘Palmzondag’ en ‘Advent’



Inspiratie voor huisliturgie hoef je niet altijd ver te zoeken. In onze christelijke traditie zijn er heel wat kleine rituelen die in de vergetelheid zijn geraakt, maar die heel zinvol zijn om thuis te doen. Hier vind je twee voorbeelden: ‘Palmzondag’ en ‘Advent’.

Palmzondag

Een verhaal

We staan stil bij het verhaal van de intocht van Jezus in Jeruzalem (Lc 19,28-40). Iemand vertelt telkens het verhaal of je zoekt samen een kindvriendelijke versie op.

Een symboolhandeling met een zending

Gewijde palmtakjes worden na de viering van Palmzondag mee naar huis genomen, waar ze doorgaans aan een kruisbeeld worden bevestigd om te bewaren tot Aswoensdag van het jaar daarop.

Het is een mooi ritueel om samen met het gezin te ‘palmen’.

Palmtakjes zijn groen en verwijzen naar het nieuwe leven na Pasen, naar het geloof dat zorgen, pijn en de dood niet het laatste woord hebben, maar wel het leven en de liefde. Wanneer je een palmtakje achter het kruisbeeld in de woonkamer steekt, vraag je dat God in jullie huis leven, liefde en verbondenheid mag brengen. Je kan in dezelfde beweging in het hele huis palmtakjes steken en het leven gevende en verbindende concretiseren door er telkens een kort gebed bij te formuleren.

Bijvoorbeeld:

- in de woonkamer: “Hier bidden we om veel samen te kunnen zitten”
- in de badkamer: “om lang in bad te kunnen zitten”
- in de keuken: “om heel lekker te eten”, “om samen te koken”
- in de slaapkamer: “om zalig te slapen”
- in de hall: “om gasten welkom te heten”.

Ga als gezin het hele huis rond met dit betekenisvol en vrolijk ritueel. Dat elke plek een plek mag zijn waar God leven, liefde en verbondenheid mag brengen!

Een gebed

Bron: <https://www.pastoralezorg.be/page/de-goede-week-teksten-palmzondag/>

Een klein beetje groen
voor op het kruis
en zie het komt weer tot leven.

Een klein beetje hoop
voor in jouw huis
en zie het komt weer tot leven.

Een klein beetje liefde
voor in jouw gezin
en zie het komt weer tot leven.

Een klein beetje geloof
voor deze wereld
en zie hij komt weer tot leven

Antoon Vandeputte

Samen eten met een zending

Afsluiten kan met een drankje, verwijzend naar het feest van de intocht in Jeruzalem. Hef het glas en klink op leven gevende doe-ideeën. Telkens als je klinkt vertel je een concreet iets dat je kunt doen om als gezin leven gevend te zijn voor je burens, je familie of je vrienden.

Bijvoorbeeld:

- Ik ga een praatje maken met onze buurvrouw die vaak alleen is.
- Ik ga mijn vriendin een bemoedigend sms-je sturen.
- Ik wil deze week extra hoffelijk zijn in het verkeer.
- Ik stuur een tekening op naar oma en opa.
- ...

Advent

Een verhaal

We staan stil bij de lezingen die tijdens de advent in de zondagsliturgie worden gelezen.

Je kan ze vinden via de '[Liturgische kalender](#)' op de website van de Interdiocesane Commissie voor Liturgie.

Iemand vertelt telkens het verhaal of je zoekt samen een kindvriendelijke versie op.

Een symboolhandeling met een zending

Op sommige plaatsen in Vlaanderen bestond vroeger het gebruik dat kinderen iedere dag een strohalmpje in de kribbe legden opdat Jezus zacht zou liggen. Dat betekent dat de kribbe al aan het begin van de advent in de woonkamer werd geplaatst, weliswaar zonder Jezusbeeldje.

In de context van een wekelijkse huisliturgie kan iedereen – kinderen én volwassenen – een strohalmpje in de kribbe leggen. Terwijl de kribbe wordt klaargemaakt voor Kerstmis, formuleert iedereen om beurten hoe hij of zij zich klaarmaakt voor Kerstmis (*zending*).

Bijvoorbeeld:

- Ik probeer mij vandaag te verwonderen over kleine dingen in de natuur.
- Ik maak het af en toe eens stil in mijn hart.
- Ik probeer extra goed te luisteren naar de verhalen van mijn broer of zus.
- ...

Een gebed

Goede God,
 maak ons klaar voor de komst
 van het kindje Jezus.
 Help ons
 om anderen beschutting te bieden
 zoals de stal bescherming geeft,
 en om zacht te zijn
 zoals de kribbe.
 Amen.

Samen eten

Maak een eenvoudig gerecht klaar op basis van ondergrondse wintergroenten. De adventsperiode is immers een tijd van koud en stil verwachten van nieuw leven dat nog niet zichtbaar is. In het verborgene, ondergronds, wordt nieuw leven voorbereid.

Kies bijvoorbeeld voor ‘knollenpoffertjes’. Dit zijn hartige pannenkoekjes met ondergrondse groenten en pittige kaas.

Of kies voor elke week een krans met ondergrondse wintergroenten.

Recept voor knollenpoffertjes

Bron:

<https://www.sameneerlijketen.nl/knollenpoffertjes/>



Ingrediënten

80 g bloem

4 eieren, losgeklopt

1 kg geraspte ‘ondergrondse’ groenten, zoals bijvoorbeeld wortel, knolselderij, pastinaak, aardappel, aardpeer

200 g geraspte pittige kaas

zout en peper

olie om te bakken

Voor de saus:

2 dl yoghurt

fijngeknijpte verse kruiden, zoals bijvoorbeeld venkel, peterselie, selderij, tijm, rozemarijn

Bereiding

Meng de bloem met de eieren en klop even door.

Voeg de geraspte groenten en kaas toe en meng het geheel goed.

Breng op smaak met peper en zout.

Verhit de olie in een koekenpan met dikke bodem en neem voor elk poffertje ca drie eetlepels van het mengsel.

Druk plat in de pan en bak aan beide kanten goudbruin.

Serveer met de saus.

Recept voor vier kransen met ondergrondse wintergroenten

Bron:

Brugge T. en Vos G., *Hemelse spijzen. Een jaarkrans van recepten en hun diepere betekenis*, Lannoo/Ten Have, 2004, p. 17.



Ingrediënten (voor 4 personen)

175 g patentbloem

60 g boter uit de koelkast

Interdiocesane Dienst voor Gezinspastoraal vzw (IDGP)

www.graagsamen.be – www.gezinspastoraal.be – www.huwelijksvoorbereiding.be

*25 g geraspte oude kaas
1 eetlepel ijskoud water*

Vulling 1: knolselderij

*300 g geroosterde knolselderij
250 g lamsgehakt
½ appel, geschild en in stukjes
1 theelepel verse rozemarijn*

Vulling 2: pastinaak

*500 g geroosterde pastinaak, in grove stukken gesneden
100 g gehakte walnoten
50 g rozijnen
25 g gesmolten boter
1 theelepel tijm*

Vulling 3: winterwortel

*300 g geroosterde winterwortel, in grove stukken gesneden
250 g kipfilet, in kleine blokjes gesneden
50 g rozijnen
25 g boter, gesmolten
1 theelepel honing
1 theelepel kerrie*

Vulling 4: koolraap

*300 g geroosterde koolraap, in blokjes gesneden
150 g rookkaas, in blokjes gesneden
1 peer, geschild en in blokjes gesneden
1 theelepel speculaaskruiden*

Bereiding

Basisrecept voor de krans

Doe de bloem in een kom. Rasp de harte boter boven de kom. Plaats de kom 5 minuten in de koelkast. Bewerk met de vingertoppen de boter tot het op broodkruim lijkt. Voeg de geraspte kaas toe. Maak in het midden een kuiltje en voeg 1 eetlepel ijskoud water toe. Maak een bal van het deeg (voeg zo nodig nog wat water toe), maar kneed het niet! Wikkel de bal in folie en laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

Rol het deeg daarna uit tot een lange lap, ca ½ cm dik en 10 cm breed. Zorg dat de ondergrond en de deegroller beide licht met bloem bestrooid zijn. Leg de vulling in het midden. Maak een ring door beide uiteinden van het deeg aan elkaar te plakken, eventueel met wat water. Plaats de ring op een bakplaat met bakpapier en bak 30 minuten in een op 190° C voorverwarmde oven.

Basisrecept geroosterde wintergroenten

Schil en was de groenten. Snijd de groenten in kleine, gelijke stukjes. Zorg dat alle stukken bedekt raken met wat olijfolie door ze in een kom te husselen.

Gebruik desgewenst knoflook of kruidenolie voor extra smaak. Leg de groenten op een bakplaat of een ondiepe ovenschaal en rooster 35 tot 40 minuten in een op 220°C voorverwarmde oven.