

CREATIEVE TIP

Palmpasensteinok



Elk onderdeel van de palmpasensteinok heeft een symbolische betekenis.

Het is betekenisvol als deze aan kinderen kunnen geduid worden.

De stok vertelt namelijk het verhaal van de gebeurtenissen in de Goede Week:

- Palmzondag: de palmtakken bij de intocht in Jeruzalem
- Witte Donderdag: het brood (het breken en delen van brood bij het laatste avondmaal)
- Goede Vrijdag: het houten kruis als Christusteken, de haan van de verloochening van Petrus
- Pasen: eieren als teken van nieuw leven, de opstanding van Christus, de paaskleuren geel en wit alsook de paasbloemen

Nodig

- twee stokken of houten latjes
- crêpepapier
- buxustakjes
- zoutdeeg
- touw of lint
- vruchten (rozijnen, appeltjes,...)
- gekleurde eitjes

Werkwijze

1. Bevestig twee stokken, een korte en een langere, in kruisvorm aan elkaar.
2. Wikkel (geel en/of wit) crêpepapier rond de stokken en maak ze vast.
3. Maak aan het bovenste deel van het kruishout een bosje buxustakjes vast, eventueel aangevuld met één of enkele kleine gele paasbloemen.
4. Bovenaan de stok hoort een haantje van zoutdeeg. Druk aan weerszijden van de kop een rozijn in het deeg als oog. Knip de bek van de haan even open, dan krijg je een kraaiende haan. Maak bij de staart ook enkele inkepingen. Eenmaal gebakken kun je het haantje een staart geven met wat kleine palmtakjes.
5. Versier de stok tot slot met rozijnen en vruchten zoals appeltjes die je aan een touw rijgt en gekleurde eitjes, gekocht of zelf geschilderd.

Tips/varianties

□ Wit en geel zijn de hoofdkleuren. Maar ook andere kleuren worden gebruikt, zoals groen (nieuw leven), rood (liefde en leven), paars (lijden van Jezus).



Benodigdheden en werkwijze om zoutdeeg te maken

- 1 kg bloem
- 600 g water
- 500 g zout
- 3 el olie

Maak een kuiltje in de bloem en giet het water erin. Los het zout op in het water en kneed er een beetje bij beetje de bloem onder. Blijf kneden tot het deeg niet meer aan je handen kleeft.

Kneed in de gewenste vorm of steek er figuurtjes uit met een uitsteekvormpje.

Vet de bakplaat in met een beetje olie. Bak de kleine figuurtjes 20 minuten en de grote 40 minuten op 170°C.

Strijk het deeg in met wat olie of geklopt eigeel zodat het een mooie glans krijgt.

- Bronnen:

www.geloventhuis.nl

www.godsdienstonderwijs.be

<https://njam.tv/>

Veel knutselplezier!!!