

13.
desember



Visste du at ordet Lucia stammer fra det latinske ordet Lux som betyr LYS. Lucia ble drept ca år 304 fordi hun var en kristen. På den tiden fikk man straff for å tro. I dag har vi mye større frihet til å tro på det vi vil, men det er også steder i verden i dag hvor folk må dø fordi de er troende.

Tradisjonen med å feire Lucia kom til Norden med kristendommen, og siden har vi feiret Lucia som etter den julianske kalenderen var den lengst natten i året. Lucia-feiringen minner oss om vårt kristne håp!

Luciasangen

- | | | |
|---|--|--|
| 1. Svart senker natten seg
I stall og stue
Solen har gått sin vei,
Skyggene truer
Inn i vårt mørke hus
Stiger med tente lys,
Santa Lucia, Santa Lucia | 2. Natten er mørk og stum
Med ett det suser
I alle tyste rom
Som vingene bruser
Se, på vår terskel står
Hvitkledd med lys i hår
Santa Lucia, Santa Lucia | 3. Mørke skal flykte snart
Fra jordens daler
Slik hun et underfullt
Ord til oss taler
Dagen skal atter ny
Stige av røde sky
Santa Lucia, Santa Lucia |
|---|--|--|

I dag skal vi både tenne 3 lys i adventsstaken, synge Lucia-sangen, og bake lussekatter! Kanskje kan du invitere noen av dine nærmeste på nybakte lussekatter, eller du kan gå på døren og overraske noen. Det spesielle med denne deigen er at den inneholder safran.

Lussekatter

Ingredienser:

0,5 g safran

1 sukkerbit

Ca 900 g hvetemel

50 g gjær

1 ½ dl sukker

½ ts salt

5 dl melk

1 egg (kan sløyfes)

-

150 g romtemperert smør



1. Ha safran og sukkerbit i en morter og knus sukkerbiten og safranen. Dersom du har malt safran trenger du ikke gjøre dette.

2. Smuldre fersk gjær i melet, og tilsett resten av ingrediensene, med unntak av smøret, i kjøkkenmaskin med eltekrok og kjør det på lav hastighet til alt er godt blandet. Tilsett eventuelt mer melk dersom deigen virker kompakt, eller litt mer mel om den virker løs. Elt deretter deigen i ca. 10 minutter på middels hastighet til den samler seg og slipper bakebollen.

3. Tilsett så romtemperert smør i terninger og elt i ytterligere 10 minutter. Dekk bakebollen med lokk eller plast og sett til forheving til den har est til omtrent dobbel størrelse, etter ca. 1 ½ time.

4. Om du ikke har kjøkkenmaskin kan du gjøre det samme med hendene. Det er bare veldig viktig å kna deigen godt og leeeeeeenge! Til den samler seg og blir glatt og fin.

5. Etter at deigen er hevet heller du den på bordet, og nå skal lussekattene formes. Det er mange måter å gjøre det på. Utgangspunktet er å lage en remse av hver bit, for så å rulle endene sammen den veien du vil. Vi har valgt å lage «katter» som du ser! Du kan også velge om du vil ha rosiner som øyne, eller sjokoladeknapper som vist på bildet.

Etterhev de ferdigutbakte lussekattene under plast på et lunt sted ca 45 min. Stekes i forvarmet ovn på 225 grader. Masse lykke til!

Vi tenner det 3. lyset i adventsstaken vår



Nå tenner vi det tredje lys, det er et hellig tall
Vi venter på at kongen vår skal fødes i en stal