



Bage nadverbrød

Mål

- At bage brød sammen
- At skabe en ramme og en tydelig struktur
- At bruge i forbindelse med nadver

Forløb

At bage nadverbrød som en fast del af strukturen i specialkonfirmandundervisningen har lagt sig som hjerteslaget i den ugentlige undervisning til stor glæde både for mig og konfirmanderne.

Konfirmanderne på specialholdet ankommer med bussen, jeg står i entréen og giver hånd til alle.

- 15 min: Velkomst i mindre lokale (døren til det store lokale er lukket) – **én går med i køkkenet og bager med mig - [se deltaljeret vejledning/opskrift.](#)**
- 30-40 min: Vi går til kirken, har andagt (jeg har præstekjole på: tænde lys på alteret, trosbekendelsen siges, bibefortælling/oplæsning, salme synges, lyset slukkes – det er den samme konfirmand, der har bagt, som også tænder og slukker lyset på alteret. Liturgi og salme er i deres mappe, som de får), og vi går tilbage til sognegården.
- 15-20 min: vi sidder ved aflangt bord og laver afvekslende aktiviteter eller ser lidt film (i det store lokale)
- 15-20 min: nadver ved festdækket bord (i det samme store lokale) m. fadavor efter måltidet. Vi synger "gå da frit enhver til sit" – farvel
- 1,5 times undervisning uden nogen frie pauser, men på skinner, der ligger fast og som sørger for afveksling og åndehuller både ude og inde.

Laura Håkansson

Fræer Sogn, Skørping sogn

Arbejdsmetode

- At bage sammen

Forberedelse

- Se vejledning - [klik her](#)

Materialer



Detaljeret vejledning herunder bageopskrift - [klik her](#)

Varighed



15 minutter