



Brødet

Mål

At erindre kirkens brød

Forløb

I mange år har jeg bagt brød til mini-konfirmander, af den langtidshævede slags, der står udenfor køkkendøren om natten (i hvert fald i sommerhalvåret) og hurtigt klaskes i nogle forme og bages ved høj varme. Arbejdstid: ca. 10 minutter – hurtigere end at cykle i brugsen og købe noget.

Og jeg gjorde mig den erfaring, når de søde små kom igen i 7. klasse, at det var brødet, de huskede. Brødet, vi havde spist i kirkeloftets halvmørke. Jeg synes ellers selv, jeg er rimelig god til at fortælle bibelhistorie og havde forfængeligt håbet, at det var det, de huskede om kirken. Men nej. Det var brødet.

Således bager jeg nu også til konfirmanderne. Vi spiser de sidste ti minutter af dobbeltlektionen. Og jeg håber, at erindringen om brødet vil sidde i deres kroppe, hvis de glemmer alt andet. Måske ikke livets brød, men så i det mindste kirkens.

Opskriften rækker til 3 brød, og du finder den [her](#).

Anne Røndal Kjeldsen

Sognepræst i Engesvang

Arbejdsmetode

Solidt forarbejde og samvær.

Tekster

Joh 6,1-15 - Bespisningen af de fem tusind

Forberedelse

Følg opskriften - bag brødet.

Materialer

Opskriften finder du [her](#).

Varighed

10-20 minutter