

HELLIG TRE KONGERS AKTIVITETER.



1 : Legen : Hellig tre konger.

Alle deltagere skal sidde ned.

Tre personer skal rejse sig og stå ved deres stol. De stående deltagere er velkommen til at sætte sig ned når de selv synes. Hvis en sætter sig ned, så skal en anden deltager straks rejse sig. Der er altid tre deltagere der skal stå op.

2 : Kongekronen brænder. (Variant af "Tampen brænder")

I kan lege "Kongekronen brænder" – det eneste I skal bruge er en lille hjemmelavet kongekrone som klippes ud af noget karton, klips den sammen og lim lidt perler på.



Reglerne :

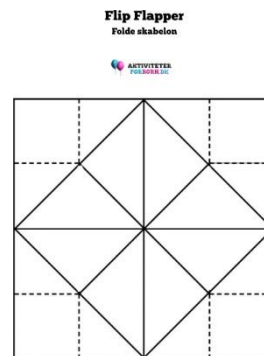
En deltager kigger væk (el. går uden for døren), mens de andre deltagere gemmer "*kongekronen*". Når deltageren kommer ind igen, skal vedkommende forsøge at finde kongekronen, mens de andre deltagere skal sige om det bliver "*varmere*" eller "*koldere*". Man kan f.eks. sige "*Det brænder ved din skulder*". Derudover kan man også sige "*fisk*", "*fugl*" eller "*midt imellem*" for at hjælpe med hvilken højde, "*kongekronen*" befinder sig i.

Deltagerne skiftes til at "*være den*" og til at gemme "*kongekronen*".

3 : Hellig tre kongers nip napper.

Når du har foldet nip napperen kan du tegne historien om de Hellig tre konger indeni.

- 1 : De hellig tre Konger
- 2 : Kikkert
- 3 : Betlehemsstjernen
- 4 : 3 Gaver. Guld, røgelse og myrra
- 5 : Kamel
- 6 : Kong Herodes
- 7 : Stalden i Betlehem
- 8 : Jesusbarnet i krybben



4 : Pakkeleg.

De vise mænd havde gaverne guld, røgelse og myrra med til den nyfødte Jesus. Hvorfor ikke bruge det som anledning til at lege sæsonens sidste pakkeleg?



5 : Kigge på stjerner om aftenen.



De vise mænd menes at have været astronomer. De studerede himmellegemernes bevægelser og opsøgte den nyfødte konge, fordi de havde set en ny, stor stjerne på himlen. Du kan også benytte lejligheden til at kigge på stjerner, hvis der er skyfrit.

6 : Tænd lyset.

Hellig-tre-Kongers-lys er fremstillet efter den gamle metode med hånddybning af opbunden bomuldsvæge i smeltet lysmasse. Ifølge traditionen slutter julen med Hellig-tre-kongersaften den 5. januar, som fejres med grød og klipfisk. Men selve den kirkelige festdag er den 6. januar. Lysets tre grene repræsenterer de hellige tre konger, Caspar, Melchior og Balthazar. Det var de tre vise



mænd fra Østerland, som kom for at tilbede den nyfødte frelser. Oprindeligt havde lysene indstøbt lidt krudt i bunden, så man kunne følge julen til dørs med maner! Det er dog udeladt af sikkerhedshensyn i nutidens lys...

Har man ikke et Hellig tre kongers lys er her et alternativ :

Et fad.

3 lys i stager stilles på fadet.

Pynt fadet med hjemmelavede stjerner og kongekroner fabrikeret i papir og pap.

7 : Lav en kikkertbrille.

Gå på opdagelse eller leg gemmeleg når du har kikkertbrillen på.

Du skal bruge:

Paprøret fra en køkkenrulle

Saks eller hobbykniv

Elastikbånd/Snor

Sådan gør du:

Skær paprøret ud i to lige lange stykker på cirka 10 cm i længden. Lav derefter huller med saksen i hver side af røret på begge rør og pas på, at hullerne ikke bliver for store. Klip to lange og et kort stykker elastikbånd ud.

Du skal nu trække den korte elastik gennem et af hullerne på begge køkkenrullerør og binde en knude på indersiden af rørene, så dine brillerør hænger sammen.

Træk derefter hver af de lange stykker elastik gennem hvert sidehul og bind elastikken fast på indersiden, så brillerne kan bindes rundt om hovedet. Du har nu nogle sjove briller, der både gør det svært og sjovt at finde rundt i hjemmet.



8 : Bage en Hellig tre kongers kage.

La galette des rois, kongernes kage, er en flad, rund butterdejskage med fyld af mandelcreme, som stammer fra Frankrig og bages til helligtrekonger. Kongernes kage indeholder

en lille porcelænsfigur (kan erstattes med en mandel). Og den, der får figuren, bliver dagens konge og smykkes med en krone til minde om de hellige tre konger fra Østerland, som fulgte stjernen til Betlehem for at se det nyfødte Jesusbarn.

Her får du opskriften på den franske helligtrekongerskage Galette des rois

La galette des rois, kongernes kage, er en flad, rund butterdejskage med fyld af mandelcreme, som stammer fra Frankrig.

Kongernes kage indeholder en lille porcelænsfigur (kan erstattes med en mandel). Og den, der får figuren, bliver dagens konge og smykkes med en krone til minde om de hellige tre konger fra Østerland, som fulgte stjernen til Betlehem for at se det nyfødte Jesusbarn.

Kagen kan med fordel bages og nydes med familie og venner på helligtrekongersdag den 6. januar, som afslutter julen.

Ingredienser

500 g butterdej
100 g smuttede, malede mandler
2 æg + æg til at pensle tærten med
100 g flormelis
75 g blødt smør
1 spsk. rom (kan udelades)
1 mandel/figur/bønne



Fremgangsmåde

1. Pisk smørret blødt med et piskeris eller en håndmixer. Bland lidt efter lidt flormelis, de malede mandler, æg og rom i smørret. Det hele blandes godt, indtil man har en ensartet creme.
2. Rul butterdejen ud til to runde plader med hver en diameter på 22 cm.

Anbring den ene butterdejsplade på en bageplade dækket af bagepapir. Smør mandelcremen ud på dejpladen og stop 2 cm fra kanten. Anbring den smuttede mandel/figuren/bønnen på cremen.

3. Pensl de 2 cm kant med lidt vand. Anbring den anden plade butterdej ovenpå. Tryk kanterne omhyggeligt sammen med fingrene, så fyldet ikke løber ud, og lav derefter mønster i kanten med en gaffel. Pensl overfladen med pisket æg og rids et rudemønster heri med en skarp kniv.

4. Bag tærten i ovnen ca. 35 min. ved 200°, til den er hævet og gyldenbrun.

Den person, som finder mandlen/figuren/bønnen, er dagens konge og belønnes med en papkrone, som kan bæres resten af dagen.

Kirke og kulturmedarbejder
Marianne Klausen
Jan. 2021.