

FINNEPOSTEN

Ekstra nummer
til
Mortensaften
2006



LANTERNEFEST MORTENSAFTEN

10. november kl. 17:30 ved børnehaven

MORTEN, eller Martin som han bliver kaldt længere sydpå, blev født i året 316 i Ungarn. Hans far var romersk soldat. Derfor voksede Morten op i Italien. 15 år gammel blev han også soldat, som rytter i Kejser Konstantins garde. Hans garnison lå i Frankrig.

Da han red hjem en bitterkold aften så han en sammenkrøbet skikkelse foran bymuren. Det var en tigger, næsten uden tøj på, og som frøs noget så frygteligt. Uden tøven skar Morten sin soldaterkappe i to stykker med sit sværd og gav tiggeren den ene halvdel. Han tog ikke hensyn til at han kunne komme i store vanskeligheder på grund af den ødelagte kappe.

18 år gammel forlod Morten hæren for at vie sit liv til sin tro. Han trådte ind i kirken og snart grundlagde han et kloster, det første i Gallien. Der skulle komme mange flere.

Da Morten blev valgt til biskop af Tours gemte han sig fordi han ikke ønskede at indtage en så magtfuld position. Men en flok gæs skræppede så højt ved hans skjulested at han hurtigt blev fundet. Efter lang tøven indvilligede han i at blive biskop.

Hele sit liv forblev Morten en beskeden mand, og hjalp især de fattige. Gentagne gange fortog han lange rejser for at fortælle folk om Kristus. I 397 døde han under en af disse rejser. Mere end 2000 munke bar ham i graven. En basilika blev bygget på hans gravsted.

I dag fejrer vi Mortens aften den 10. november, Mortens dag den 11. november, og mindes hans hjælpsomhed og næstekærlighed. Man spiser gæs, som må bøde for deres forfædres "sladren", og bager Mortensbrød. I Sønderjylland, Tyskland og Holland mindes man også historien med tiggeren og kappen og laver Lanterneoptog. Før i tiden satte man lys i udhulede roer, i dag bruger man fine papirlamper. Det er en vidunderlig fest for store og små i den mørke tid, og derfor vil vi prøve at indføre den i Finnebyen. Vel mødt!

Vi mødes fredag den 10. november kl. 17.30 foran børnehaven med vores lygter. Derfra går vi en tur omkring børnehaven og synger nogle meget enkle, smukke Mortenssange. De vil blive uddelt ved lejligheden sammen med nogle Mortensbrød. Hvis man har lyst til at lære sangene at kende, få teksterne i forvejen eller at få hjælp og ideer til at lave en papirlanterne, kan man møde op torsdag den 2. november hos Ana, Østerlarsvej 21. Tilmelding på telefonen 86 10 77 56 ville være meget praktisk, men man må også gerne bare dukke op.

Mortensboller

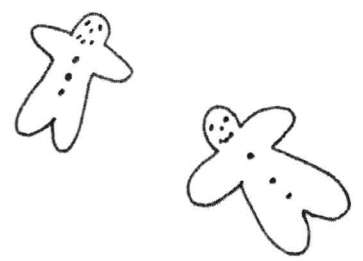
- 150 g kvark
- 75 g sukker
- 2 ½ tsk vaniljesukker
- ½ tsk salt
- 6 spsk olie eller 75 g smeltet smør
- 4 spsk mælk
- 300 g mel
- 2½ tsk bagepulver
- 1 æggeblomme

Bland kvark med sukker, vaniljesukker, salt, olie og mælk.
 Bland mel med bagepulver og si dem over kvarkblandingen.
 Ælt dejen hurtigt.
 Form små boller og læg dem på en smurt bageplade. Pensl med æggeblommen.
 Bag 15 – 20 minutter ved 190 grader.



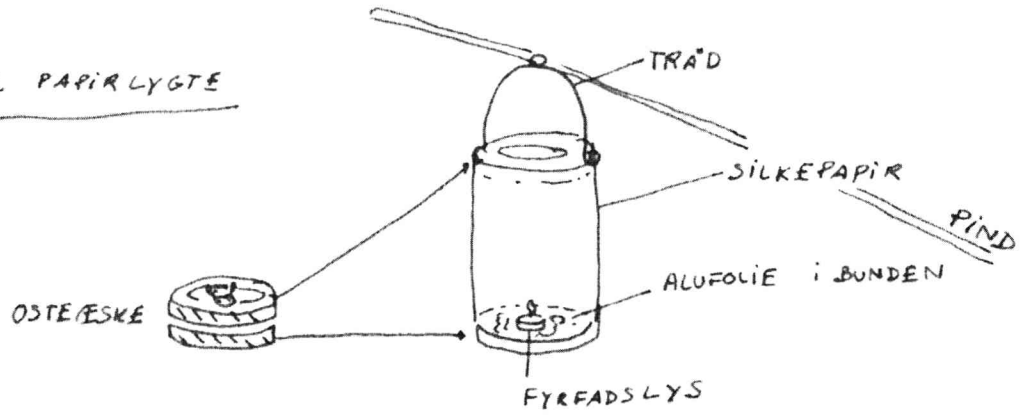
Mortensmænd

- 500 g mel
- 100g sukker
- 2 æg
- ½ tsk salt
- 125 ml mælk
- 120 g smør
- 30 g gær
- Rosiner
- Til pensling: 3 spsk mælk
- 1 æggeblomme

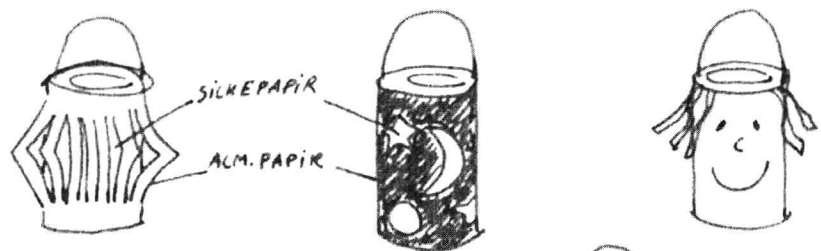


Bland mel, sukker, æg og salt. Varm smør og mælk sammen, indtil smørret er smeltet.
 Udrør gæren i den afkølede, lunkne mælk. Slå alle ingredienser sammen til dejen er glat.
 Sæt den til hævnning 20 minutter. Udrul dejen, ikke for tyndt. Skær små mænd ved hjælp af en skabelon. Læg figurerne på en smurt bageplade.
 Pisk mælk og blomme sammen, pensl figurerne dermed. Tryk rosiner i som øjne, mund og knapper.
 Bag ca. 20 min. ved 200 grader

EN ENKEL PAPIR LYGTE



VARIANTER



ANDRE LAMPER

