

Vorbereiten auf Ostern in der FS Halbenrain-St.Martin

(FSDir. Leopoldine Tschiggerl)

Innerhalb eines Schuljahres lernen die Schülerinnen und Schüler den Jahresfestkreis kennen. Mit der Verabschiedung des Faschings – Fastnacht – Fastabend führt uns die 40-tägige Fastenzeit zur Mitte des Glaubens hin. Es ist dies die Zeit des Frühlingsbeginnes.

Seit dem von Kaiser Konstantin einberufenen Konzil von Nizäa (heute Türkei) anno 325 wird der Ostersonntag stets am 1. Sonntag nach dem 1. Frühlingsvollmond gefeiert. (ehestens am 22. März, spätestens am 25. April)

„Im Rahmen der religiösen Übungen werden die Schülerinnen der Fachschule Halbenrain – St. Martin darauf vorbereitet Ostern zu feiern.



Sie lernen im Unterricht den Osterfestkreis kennen und werden durch einen Einkehrtag eingestimmt, Ostern als Fest des Lebens zu erfahren. Ostern als Fest der Lebendigkeit, des neuen Lebens und der Auferstehung zu entdecken und so auch unseren Körper und unsere Beziehung zu Gott neu und lebendig zu spüren und auferstehen zu lassen.

Die Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit dem Thema:

„Liebe dich selbst - Freundschaft mit dir.

Liebe deinen Nächsten – Freundschaft mit dem du.

Liebe zu Gott – Freundschaft mit Gott.“



Die Referentin Dipl. Päd. Marianne Gschier aus Deutschfeistritz ladet die SchülerInnen auf eine Entdeckungsreise zu sich selber ein. Sie muntert die SchülerInnen auf, sich für diese drei Schritte zu öffnen, sich selbst zu spüren, zu achten und Wert zu schätzen, um so die Gottes Kraft und Liebe zu erfahren.

Dieser Einkehrtag regt die SchülerInnen zum Innehalten an, eine Unterbrechung ihrer Alltäglichkeit - es war ein Tag der „Erneuerung“. (Dipl. Päd. Veronika Pfeifer)

„Der Orientierungstag, am 14.03.2006 in Tieschen mit Frau Gschier und Frau Pfeifer hat mir sehr gut gefallen. Dieser Tag war sehr gut

organisiert und das Programm war sehr abwechslungsreich. Wir tanzten, sangen und massierten uns und machten Fantasiereisen und viele Gruppenarbeiten. Wir lernten unser eigenes „ICH“ besser kennen und arbeiteten Fragen über uns aus, für die wir uns sonst nie die Zeit nehmen würden. Der Tag war sehr interessant und lustig. Den Abschluss bildete eine Danksagung durch den Tieschener Pfarrer.

(Martina Dirnböck)

Wir haben gelernt, uns selber anzunehmen und auch die Nähe zu Gott zu finden. In unserem Alter finde ich es sehr positiv, denn uns Mädchen stört immer etwas an unserem Körper. Und wie die Jugend zu Gott steht, wissen wir alle – aber uns wurde gezeigt, dass der Glaube im Leben sehr wichtig ist. (Ulrike Hirtl)

Mir gefiel der Tag sehr gut, weil wir diesen Tag außerhalb der Schule verbrachten. Durch diesen Einkehrtag lernten wir auch andere Seiten von Schülern kennen und können diese somit besser akzeptieren.“ (Katharina Tschiggerl)



Osterschinken im Bierbrotteig

Zutaten für 6 Portionen:

Bierbrotteig:

200 g Mehl griffig
200 g Roggenmehl
1 Esslöffel Salz
½ Kaffeelöffel Anis
1 Kaffeelöffel Kümmel
1 Würfel Germ
1 Kaffeelöffel Honig
¼ l Weizenbier

1,20 kg Selchroller (ohne Netz)
gekocht und ausgekühlt
1 Ei zum Bestreichen
Mehl zum ausarbeiten
Backtrennpapier

Ostersalat:

300 g Vogerlsalat
3 Eier, hart gekocht

Marinade:

3 Esslöffel Senf
5 Esslöffel Öl
4 Esslöffel Essig
4 Esslöffel Wasser
Salz, Pfeffer

Tipp:

Schinken in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden
Mit Senf und frisch geriebenem Kren servieren

Neues aus der Schlossküche



ZUBEREITUNG:

Bierbrotteig:

- Beide Mehlsorten mit den Gewürzen gut vermischen-Germ zerbröseln und mit Honig glatt rühren
- Im Mehl eine Mulde machen, flüssige Germ dazugießen, mit etwas Mehl bestreuen, etwa 10 min an einem warmen Ort gehen lassen
- Bier dazugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten

- Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 min gehen lassen
- Selchroller mit verquirltem Ei bestreichen
- Teig nochmals gut durchkneten und 100 g für die Dekoration zur Seite legen
- Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ovalen Platte von etwa 25 cm x 20 cm ausrollen
- Fleisch darauf legen und eng in den Teig einrollen, aufs Backblech legen
- Aus dem Teigrest einen Zopf flechten
- Brot mit Wasser bestreichen, Zopf darauf legen, gut festdrücken und mit Wasser bestreichen
- 15 min gehen lassen
- Rohr auf 180°C vorheizen
- Brot etwa 35 min auf unterster Schiene backen
- 30 min überkühlen lassen

Ostersalat:

Vogerlsalat waschen, putzen, abtropfen lassen
Für die Marinade die Zutaten verrühren
Vogerlsalat damit vermengen
Mit gehackten Eiern bestreuen

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ing. Renate Frauwallner*

Wir dürfen gratulieren:

**Herrn
Christoph BENKO
8484 Oberpurkla 28**



**zur bestandenen Meisterprüfung für das Handwerk
„Mechatroniker für Elektronik, Büro- und EDV-Systemtechnik“.**