



Danke, dass du da bist!

Lieber Jesus,
Danke, dass du Mensch geworden bist!
Danke, dass du uns gezeigt hast, wie wir leben können!

Danke, dass du unsere Sünden auf dich genommen hast, als du am Kreuz gestorben bist!

Danke, dass du am Ostermorgen aus dem Grab gestiegen bist und den Tod besiegt hast!

Danke, dass du bei uns zu bleiben wirst bis ans Ende der Welt!

Danke, dass du uns das ewige Leben versprochen hast!

Danke, dass du uns die Kraft gibst, an dich zu glauben und dir nachzufolgen!

Extra für euch:

17.04. - 10.30 Uhr Palmsonntag: Heute werden eure selbstgebastelten Palmstöcke geweiht. Anschließend gehen alle Kinder in den Dio-Kindergarten zum gemeinsamen Beten, Singen und Spielen

20.04. - 10.30 Uhr Wortgottesdienst der Kindergärten

22.04. - 11.00 Uhr Kinderkreuzweg

25.04. - 12.00 Uhr Ostergabensegnung der Täuflinge

20.06. - 11.45 Uhr Segnungsfeier Taufferinnerung

03.07. - 10.30 Uhr Familiengottesdienst

10.07. Pfarrfamilienfest

21.07. - 10.30 Uhr Abschlussgottesdienst der Kindergärten



Die nächste Diolino-Ausgabe bekommt ihr nach den Sommerferien

Herausgegeben vom **Kinderwortgottesdienstkreis(Kiwogo)**- Ausgabe 2/2011

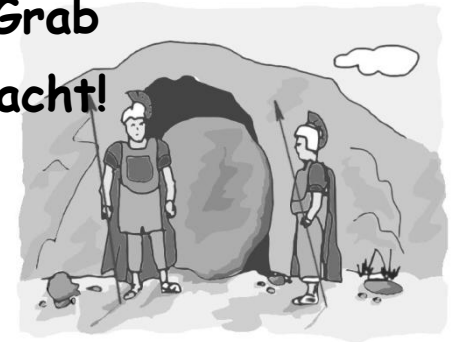
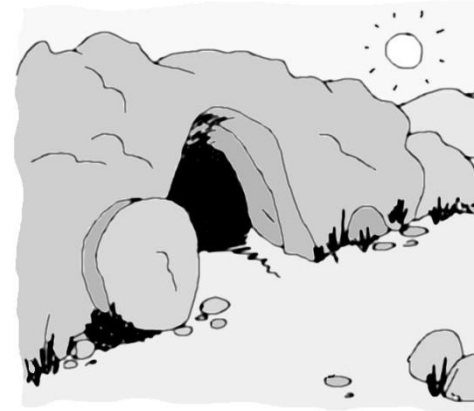
Info: marie-luise@robbe-online.de/ Tel.: 05453-3456



KINDERKIRCHENZEITUNG IN RECKE

APRIL 2011

Unglaublich! das Grab ist leer der Held erwacht!



Jesus ist auferstanden!

'Jesus ist auferstanden!' - das klingt den Frauen, Maria Magdalena und Maria, die Mutter von Jakobus, die Jesus am Morgen einbalsamieren wollten, noch immer in den Ohren, während sie zu den Jüngern eilen. Unterwegs begegnen sie Jesus. Auch er sagt ihnen, dass die Jünger ihn in Galiläa wieder sehen würden. Bestimmt sind sie jetzt noch schneller gelaufen. Aber - die Jünger glauben ihnen nicht, obwohl Jesus es ihnen doch schon mehrmals vorher gesagt hatte. Petrus und Johannes eilen zum Grab - es ist tatsächlich leer. Fein ordentlich sind die Tücher zusammengelegt, in die Jesus gewickelt worden war. Es stimmte!



Ostern mit Laura und Lukas

Bild: © katholisch.de; Susanne Mix

Laura und Lukas lernen etwas über die österlichen Bräuche

Laura und Lukas möchten eine eigene Osterkerze gestalten. Lauras Mama hilft ihnen dabei. Die Kerzen sind wunderschön geworden. Bestimmt möchtet ihr auch eine eigene Osterkerze haben. Lukas erklärt euch, wie ihr sie gestaltet könnt:

So verziert ihr eure Osterkerze

Ihr braucht eine dicke, weiße Kerze, einen Bleistift, ein kleines Messer und Wachsplatten in verschiedenen Farben. Zeichnet die Motive für die Kerze mit Bleistift auf der Wachsplatte vor. Schneidet die Motive dann entlang der Konturen mit dem Messer heraus und drückt sie fest gegen die Kerze. Sie haften dann von selbst.

Jede Osterkerze trägt den ersten und den letzten Buchstaben des griechischen Alphabets: Alpha und Omega. Das bedeutet: Christus ist der Anfang und das Ende. Als Aufdruck gehört auch das Jahr dazu, also 2011. Ihr könnt die Kerze noch mit einem Kreuz oder mit Blütenranken verzieren. Nehmt sie mit zum Ostergottesdienst und zündet sie an der Osterkerze in der Kirche an.

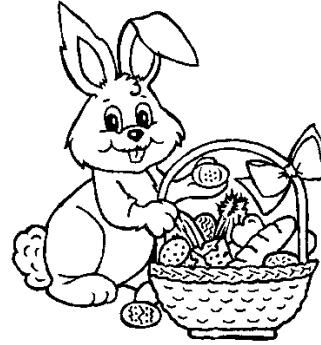


Ostern werden Lämmer gebacken

Lauras Mama erzählt den Kindern von einem weiteren Osterbrauch: "In vielen Gegenden wird zu Ostern gebacken. Der Karsamstag hieß früher in Norddeutschland Kaukenbackensonabend. Auch heute noch backt man in der

Osterzeit Lämmer, Hefezöpfe oder Hasen. Beliebt ist vor allem das Osterlamm aus Kuchenteig.

Früher haben die Menschen einen Korb mit Backwerk, Eiern, Schinken, Butter und Salz mit in den Ostergottesdienst genommen. Die Speisen wurden gesegnet. Dann kam der Korb auf den Frühstückstisch, und die Sachen wurden aufgegessen."



Von Margret Nußbaum

Süßes Osterlamm backen

Dieses Osterlamm ist extrem einfach in der Herstellung und schmeckt besonders lecker!

Zutaten:

- 300 Gramm Mehl
- 220 Gramm Zucker
- Eine Tüte Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- 100 ml Wasser
- Eine eingefettete Osterlammform

Zubereitung:

Rührt einfach alle oben genannten Nahrungsmittel zu einem glatten Teig und füllt diesen anschließend in die Osterlammform (Natürlich könnt Ihr den Teig auch in andere Formen Eurer Wahl füllen). Nun stellt Ihr diese Form bei 180 Grad für 20 Minuten in den Backofen. Nachdem das süße Osterlamm abgekühlt ist, könnt ihr es verspeisen.

