

Virtuelles Pascha-Mahl in St. Peter

für Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Familien und alle.

Hallo,

hiermit laden wir alle recht herzlich zu einem virtuellen Pascha-Mahl in St. Peter ein.
Wegen der Corona-Krise findet die Feier über Skype statt.

Wann: **Gründonnerstag, 09.04.2020, 19:00 Uhr**

Wo: **über Skype**, der Link wird nach Anmeldung verschickt.

Anmeldung per Mail an jugend-st-peter@gmx.de bis 08.04.2020.

Wichtig: bei der Anmeldung den Namen des Skype-Kontos mitteilen.

Teilnehmer benötigen einen Skype-Zugang von PC oder Handy.
Informationen über die nötigen Vorbereitungen siehe unten.
Wer Unterstützung benötigt, kann sich gerne an uns wenden.

Das Orga-Team

Thomas Kloos, Lothar Both, Tassilo Kloos,
Darius Gutte, Timo Kloos, Richard Both

Vorbereitungen für die Teilnehmer zu Hause

- Schüssel mit Wasser und Handtuch für Handwaschung
- Siebenarmiger Leuchter oder 1 Kerze / Streichhölzer
- Rotwein bzw. Traubensaft (pro Person 4 Gläser)
- Lammfleisch (z. B. Lammlachse)
- Mazze (z. B. Fladenbrot)
- Bittere Kräuter (z. B. Chicorée, Petersilie)
- 1 kleines Schälchen Salzwasser (zum Tunken der bitteren Kräuter)
- Fruchtmus, z. B. Apfelbrei (wenn gewünscht mit etwas Zimt)
- 1 feierlich gedeckter Tisch mit Teller und Besteck und Weingläsern

Alles Weitere wird während des Ablaufs erklärt.

Technische Regeln für den Ablauf während der Feier

Wir werden alle Texte live während der Feier über Skype präsentieren. Der "Hausvater" leitet durch das Pascha-Mahl. Wir bitten alle Teilnehmer während des Pascha-Mahl den eigenen Zugang auf stumm zu schalten. Bei den Liedern und Antworten werden wir ein paar Kanäle offen halten. Die übrigen sprechen und singen mit, ohne dass der Ton übertragen wird. Es werden zwei Koordinatoren diesen Ablauf unterstützen. Für Fragen und Kommentare wird der Chat-Kanal offen sein.

Zubereitung der Lammlachse

Zuerst Backofen auf 175° C vorheizen (keine Umluft). Eingelegte Lammlachse ca. 2 – 3 Minuten von beiden Seiten in Olivenöl in der Pfanne anbraten. Dann die Lammlachse in eine backofenfeste Schale legen und mit Alufolie abdecken. Ca. 30 Minuten im Backofen garen. Dann nochmals ca. 10 bis 20 Minuten bei 200° C im Ofen lassen. Erfahrung: Nach 10 Minuten waren sie rosa, nicht mehr blutig. Man kann sie aber auch etwas länger im Ofen lassen, obwohl die Teilnehmer sehr zufrieden mit den Lammlachsen waren! Wie immer: alles ohne Gewähr.

P.S.: Wer möchte, kann natürlich auch etwas anderes essen.