

Heilige Luzia

13. Dezember

Ihr benötigt:

Einmachgläser,

Transparenzpapier,

Klebstoff,

Teelicht und Streichhölzer,

Zutaten laut Rezept



Ideen für zuhause

Geschichte: Lichtbringerin aus Silzilien

Am 13. Dezember feiert die Kirche das Fest der heiligen Luzia. Luzia ist ein lateinisches Wort und heißt auf Deutsch: „die Lichtvolle, die Strahlende“. Die junge Frau brachte vor langer Zeit Licht in das Leben vieler Menschen.

Luzia wurde um 286 in Syrakus auf Silzilien geboren. Sie kam aus einer reichen Familie und glaubte an Jesus Christus. Das war damals gefährlich. Denn zu dieser Zeit wurden die Christen unter Kaiser Diokletian verfolgt, verhaftet und getötet.

Doch Luzia wollte als Christin leben. Sie ging immer wieder zu den Menschen, um ihnen in der Not zu helfen. „Da, wo ich lebe, soll es hell werden in der Welt“, sagte sie.

Auf allen Reichtum wollte Luzia verzichten. Sie verschenkte ihr Hab und Gut und half den Armen, Kranken und Verfolgten, wo sie nur konnte.

Die Legende erzählt, dass Luzia oft in die dunklen Verstecke der Katakomben der verfolgten Christen ging. Sie brachte ihnen dorthin Essen und Trinken. Damit sie die Hände zum Tragen und Verteilen der Speisen frei hatte, trug sie eine Lichterkrone auf dem Kopf.

Lange Zeit wollten Luzias Eltern ihre Tochter mit einem reichen jungen Mann verheiraten. Aber da er nicht an Gott glaubte, wollte Luzia nichts von ihm wissen. Sie lebte nur für Jesus und die Menschen in Not. „Jesus allein soll mein Bräutigam sein“, sagte sie.

Darüber wurde der auserwählte Bräutigam sehr zornig. Aus der Liebe zu Luzia wurde Wut und Hass. Er brachte Luzia vor den Richter des Kaisers. Dieser sollte die junge Frau wegen ihres Glaubens an Jesus Christus zum Tode verurteilen. So fragte der Richter Luzia: „Bist du eine Christin?“ Luzia antwortete: „Ja, ich bin eine Christin. Ich liebe Gott und will die Liebe Gottes zu den Menschen in die Stadt bringen.“ Darauf verurteilte der Richter Luzia zum Tode.

Die Menschen in der Stadt Syrakus konnten Luzia nicht vergessen, besonders die Verfolgten, Hungernden und Armen. Später errichtete man über dem Grab der Märtyrerin die Kirche St. Lucia, die bis heute erhalten ist. Jedes Jahr feiern die Menschen auf der ganzen Welt die heilige Luzia als Lichtbringerin. Sie denken an das junge Mädchen, das da sein wollte für alle Menschen, die Hilfe brauchten.

Bräuche am Luzia-Tag

Verehrt wird Luzia vor allem in Italien, aber auch in Frankreich, Serbien, Kroatien und Ungarn. An zahlreichen Orten wird am Luziatag mit Lichterumzügen und Volksfesten an die beliebte Heilige gedacht.

Am 13. Dezember feiert man die Heilige Luzia besonders in Schweden. Eine weiß gekleidete Luzia-Braut mit einem Lichterkranz auf dem Kopf tritt auf. Sie besucht mit anderen weiß gekleideten Mädchen umliegende Krankenhäuser, Altenheime und Gefängnisse. Dort werden Luzialieder gesungen und Lusselkatter, das Luziagebäck aus Hefeteig verteilt.

In einem anderen schwedischen Brauch ist die älteste Tochter in der Familie die Lichtträgerin. Auf dem Kopf trägt sie einen grünen Kranz mit sieben oder dreizehn Kerzen. Am Morgen des 13. Dezember geht sie von Zimmer zu Zimmer und weckt die Eltern und Geschwister.

aus: Die Weihnachtsheiligen, Abeln/Briswalter

Bastelidee

Ein anderer Brauch ist in manchen Familien das Luzialicht fürs Fenster. Die Kinder nehmen ein altes Einmachglas und bekleben es mit bunten Schnipseln aus Transparenzpapier. Am Abend des 13. Dezember stellen sie das Glas mit einem Teelicht ins Fenster. Dieses Luzialicht erinnert an die Heilige von Syrakus und alle, die in der Dunkelheit unterwegs sind, freuen sich, wenn sie am Fenster vorbeigehen.

Sucht euch ein altes Einmachglas und schmückt es mit Transparenzpapier.
Wenn es dunkel wird, könnt ihr ein Teelicht hineinstellen und das Licht an euer Fenster stellen.

Lichtbringer*in werden

Luzia hat durch ihre Taten das Leben für andere Menschen hell gemacht.
Nehmt euch ein Beispiel an Luzia und überlegt gemeinsam welchen Menschen ihr das Leben heller machen könntet und werdet selbst Lichtbringer*innen.

Rezept für Luziabrot - Lussekatter

Zutaten

350 g Mehl,

25 g Hefe,

40 g Zucker,

1/8 l lauwarme Milch,

kleine Messerspitze Safran,

Prise Salz,

1 Ei,

50 g Margarine,

Eigelb zum Bestreichen, Rosinen zum Garnieren, Margarine für das Blech.

Mit den angegebenen Zutaten einen Hefeteig kneten, dazu den Safran in einem Schälchen mit Milch auflösen. Den Teig zudecken und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Auf einem bemehlten Backbrett aus dem Teig daumendicke, etwa 15 cm lange Rollen formen und zu Schnecken, Brezeln, doppelten und einfachen Spiralen drehen. Einige der doppelten Spiralen über Kreuz zusammenlegen.

Auf einem gefetteten Backblech 15 Minuten gehen lassen. Mit gequirltem Eigelb bepinseln und mit Rosinen verzieren. Bei 250° C ca. 15 Minuten backen.

