

FEESTEN VAN HET LICHT

# SINT-LUCIA

Foto by Blondinrikard Fröberg (Flickr <https://www.flickr.com/photos/blondinrikard/with/11381870994/>)

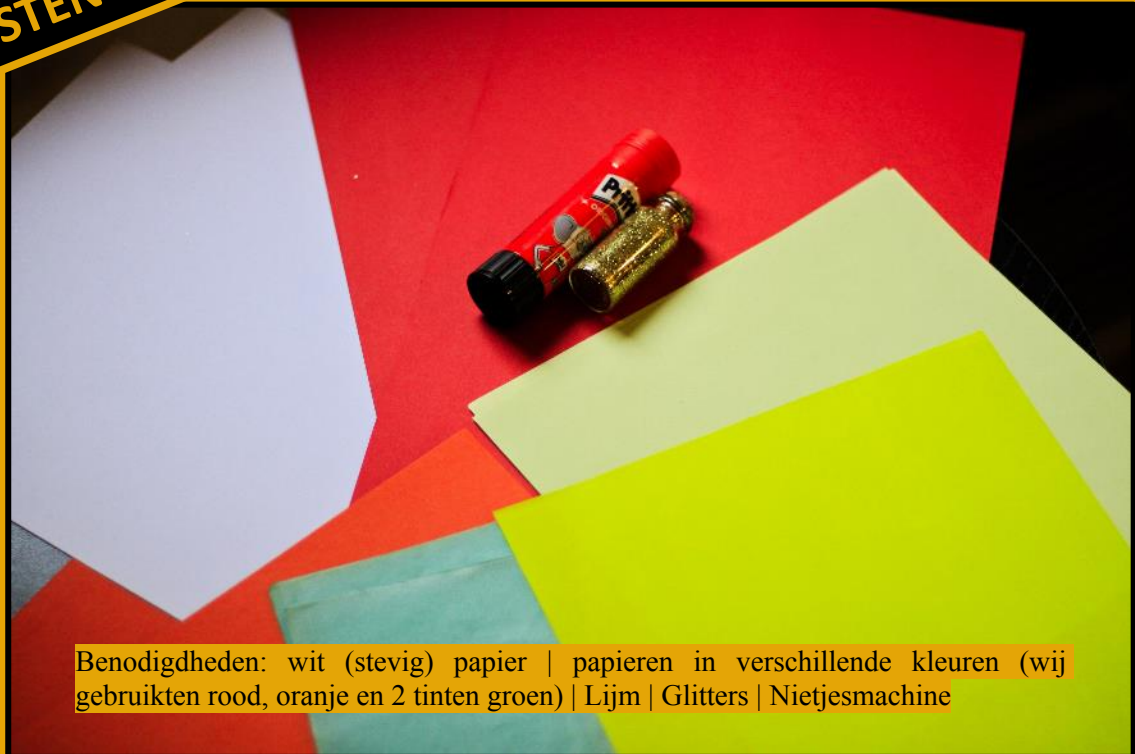
**In Zweden, maar ook sommige andere landen, staat 13 december in het teken van Sint-Lucia. Breng jij graag de sfeer van Sint-Lucia tot bij jouw thuis of in je klas? Wij geven jullie een aantal tips!**

**FEESTEN VAN HET LICHT**

# SINT-LUCIA

**Op internet vinden we ongelooflijk veel ideeën om de typische Sint-Lucia kroon te maken. Dit is dan ook dé activiteit om mee aan de slag te gaan. Wij geven jullie een idee, maar ga gerust verder op zoek en wees creatief!**





Benodigheden: wit (stevig) papier | papieren in verschillende kleuren (wij gebruikten rood, oranje en 2 tinten groen) | Lijm | Glitters | Nietjesmachine

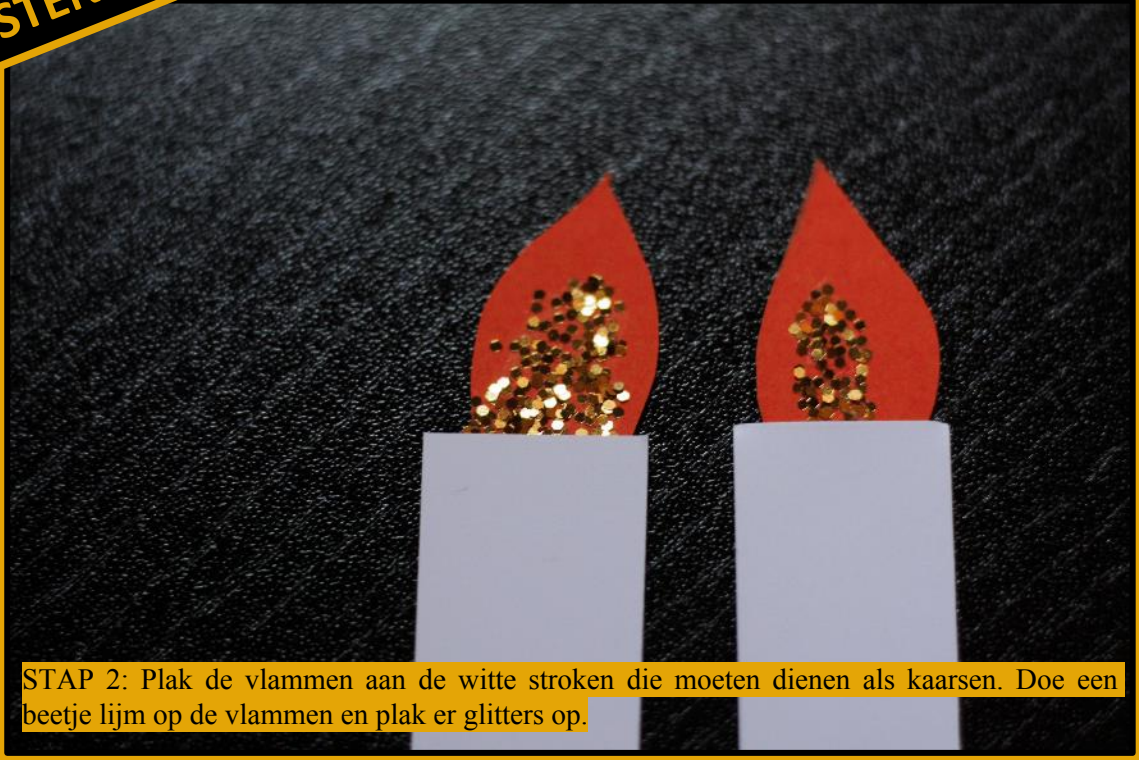


STAP 1 Knip alle papieren in de juiste vorm:

- Het oranje papier in de vorm van vlammen
- De groene papieren in de vorm van hulst
- Het rode papier in bolletjes (de bessen voor op de kroon)
- Van het witte papier knip je stroken van 5cm breed die kunnen dienen als kroon én rechthoeken (15cm x 2cm) voor de kaarsen

# FEESTEN VAN HET LICHT

# SINT-LUCIA



STAP 2: Plak de vlammen aan de witte stroken die moeten dienen als kaarsen. Doe een beetje lijm op de vlammen en plak er glitters op.



STAP 3: Plak alle gekleurde papieren op de grote witte stroken van de kroon. Niet de kaarsen achteraan de kroon en niet als laatste de kroon dicht.

KLAAR! Breng de sfeer van Sint-Lucia in huis met de kroon!

FEESTEN VAN HET LICHT

# SINT-LUCIA

## SINT-LUCIAKROON MET VILT

Benodigdheden: Template (via onderstaande link) |  
Schaar | Lijmpistool | Groene en witte Foam vellen |  
Groene, rode en gele vellen vilt

Instructies: bekijk deze [link](#) om te zien hoe je deze Sint-Luciakroon maakt. Je download ook daar de template voor deze kroon.



**FEESTEN VAN HET LICHT**

# SINT-LUCIA

## LUSSEKATT SAFFRAANBROODJES

Op Sint-Lucia worden veel Zweedse gezinnen gewekt door één van hun dochters, zoals de traditie dit omschrijft: ze draagt witte kleding, een rode sjerp en een krans met kaarsjes op haar hoofd. De dochter heeft bovendien een lekkernij bij voor haar gezin: *lussekatt* of saffraanbroodjes.



**Kijk verder om het recept te ontdekken!**

## LUSSEKATT SAFFRAANBROODJES

### BENODIGHEDEN VOOR 30 BROODJES:

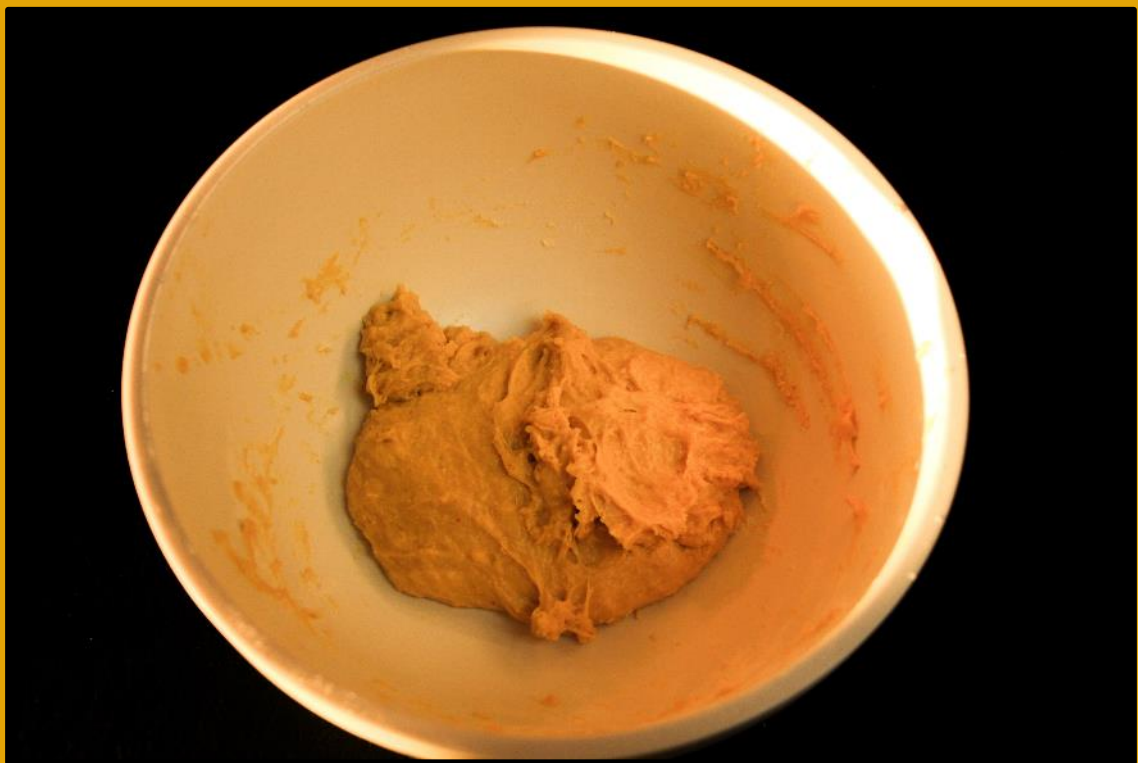
- 100 g boter
- 500 ml melk
- 0,5 – 1 g saffraan (gemalen saffraan, geen draadjes)
- 180 g suiker
- 250 g magere verse kaas
- 1 theelepel zout
- 1 Ei
- 1 kg bloem + beetje extra voor het vormen van de broodjes
- 42 g verse gist
- Rozijnen om te versieren



## LUSSEKATT SAFFRAANBROODJES

### BEREIDINGSWIJZE:

- Laat de boter zachtjes in een pan smelten.
- Voeg de (koude) melk toe en verwarm langzaam tot 37 graden.
- Verkruimel de gist in een kom. Giet het melkmengsel erover en roer tot de gist opgelost is.
- Voeg vervolgens suiker, zout, verse kaas en saffraan toe.
- Nadien voeg je ongeveer de helft van de bloem toe. Roer goed en voeg beetje bij beetje de rest van de bloem toe tot het deeg zacht en een beetje kleverig is. Doe het deeg 5 minuten in de keukenrobot of kneed het met de hand.
- Bedek nadien de kom met een schoon theedoekje en laat het deeg rijzen tot het dubbel zo groot is, ongeveer 45 minuten.





## LUSSEKATT SAFFRAANBROODJES

- Na het rijzen haal je het deeg uit de kom om het te vormen in de typische S-vorm van de Sint-Luciabroodjes.
- Je verdeelt het deeg daarvoor in 30 gelijke delen. Elk deeltje rol je uit tot een lange rol (gebruik bloem voor de ondergrond van je werkblad zodat het deeg niet blijft plakken). Vorm van elke rol een S-vorm. Voeg meer bloem toe als het deeg te veel kleeft.
- Leg de broodjes op een bakplaat die ingevet is met boter of met bakpapier bekleed is. Bedek de broodjes opnieuw en laat ongeveer 30 minuten rijzen.
- Leg in elke kronkel van deze vorm een rozijn en duw deze in het deeg.
- Klop het ei lichtjes en gebruik een bakkwast om de broodjes mee te bestrijken.



## LUSSEKATT SAFFRAANBROODJES

- Bak de broodjes ongeveer 5-8 minuten op 250°C tot ze goudbruin zijn.
- Laat afkoelen.
- Eet de broodjes dezelfde dag nog op zodat ze niet hard worden.
- De broodjes kunnen zo genuttigd worden maar zijn extra lekker met wat (bloem)suiker erop!
- **SMAKELIJK!** Geniet van Sint-Lucia!



FEESTEN VAN HET LICHT

# SINT-LUCIA

## EXTRA SINT-LUCIA IDEEËN

Wil je nog meer ideeën om 13 december in de sfeer van het Sint-Luciafeest te komen?



Via deze [link](#) kan je een Sint-Lucia ceremonie bekijken en luisteren naar het prachtige gezang op deze dag

Veel plezier en geniet van dit heuglijke Feest van het Licht!