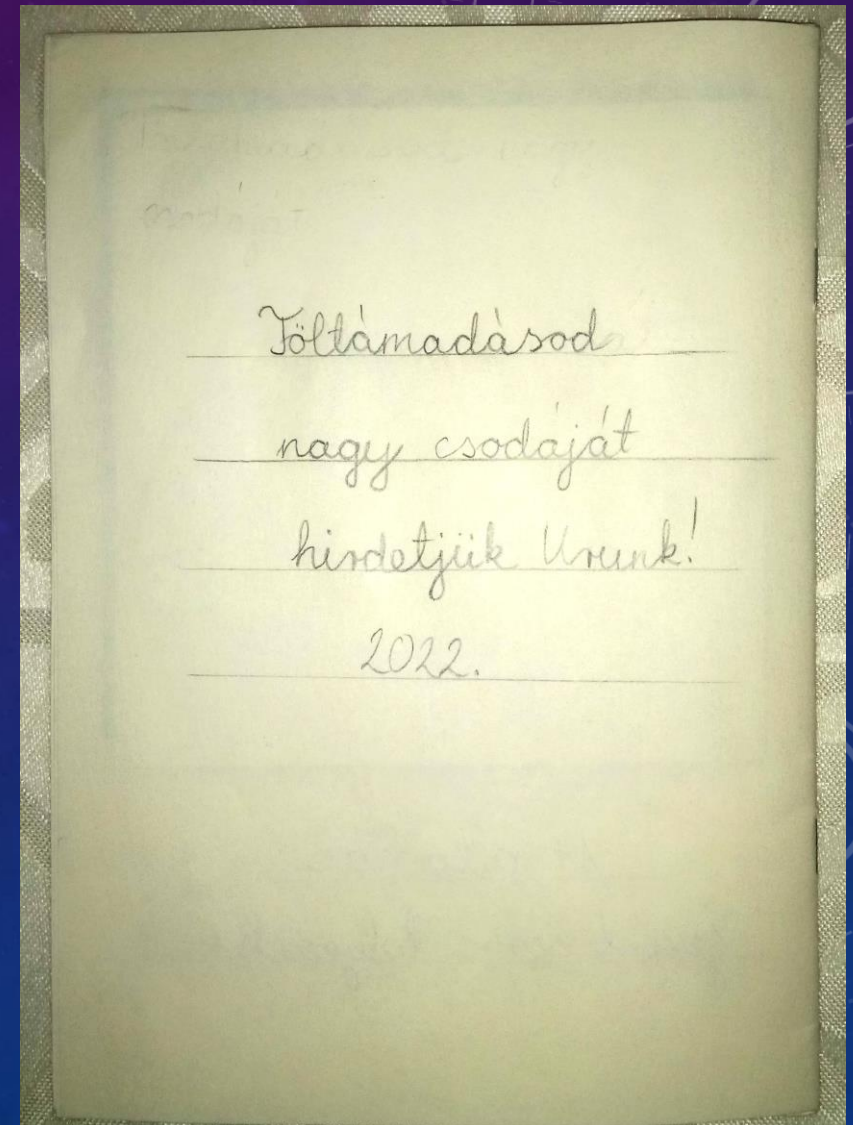
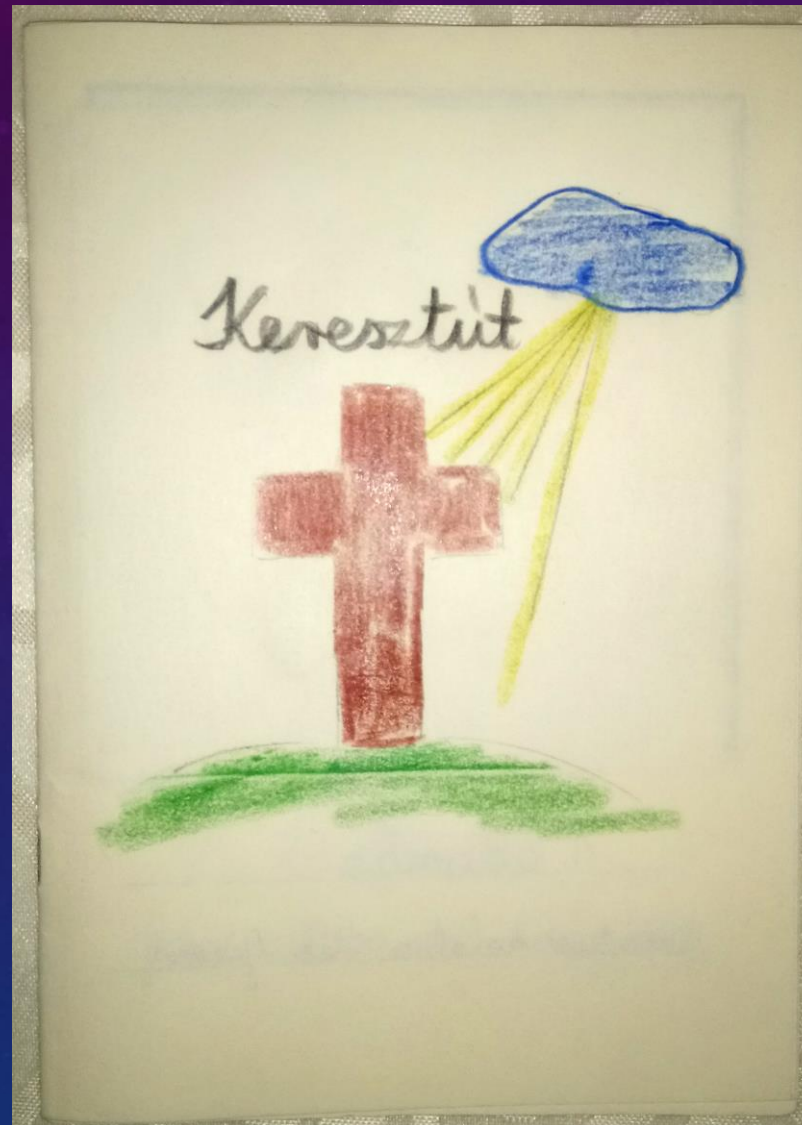


# HÚSVÉT A 3.A-BAN



# Készülünk a keresztút járásra

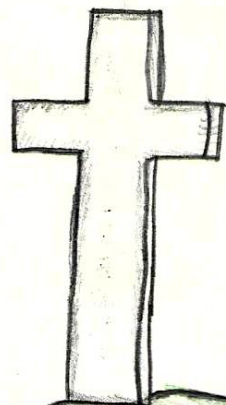
Füzet készítése:  
keresztút  
állomásaival





# Készülünk a keresztút járására

Keresztút



5. állomás

Simon szíriai segít vinni a keresztet



6. állomás

Veronica kendőt nyújt Jézusnak



# Keresztút járás Tóni atyával



# A keresztút állomásai között énekeltünk

## 45 Virrassz még (Bleibet hier)

*Lento p*

The musical score for 'Virrassz még (Bleibet hier)' is written for a single melodic line and a basso continuo line. The key signature has one flat (B-flat), and the time signature is common time (C). The tempo is marked 'Lento' and the dynamics are 'p' (piano). The melody features a long, sweeping line with a crescendo leading to a 'f' (forte) dynamic and then a decrescendo back to 'p'. The lyrics are in German and Hungarian.

Blei-bet hier und wa-chet mit mir. Wa - chet und be - tet, wa - chet und be - tet.  
Vir - rassz még és i - mád-kozz még! Jé - zus - sal éb - ren, vir - rassz az éj - ben.

## 68 Ne féljete (Nebojte se)

*Vivace*

The musical score for 'Ne féljete (Nebojte se)' is written for a single melodic line and a basso continuo line. The key signature has one flat (B-flat), and the time signature is common time (C). The tempo is marked 'Vivace'. The melody is more rhythmic and includes two first and second endings. The lyrics are in Hungarian and German.

Ne - boj - te se, ra - duj - te se! Kris - tus sláv - ny vi - tez z hro - bu vstal. z hro - bu vstal.  
Ne fél - je - tek! Ő - rül - je - tek! Krisz - tus győ - zel - me - sen föl - tá - madt! föl - tá - madt!



# Keresztút járás a Budafoki kálvárián





# Kézműveskedés



ajándéktasak  
hajtogatása  
nyuszi mintával



# Meglepetés mézes puszedli hímes tojás csokival



## Nagymama mézes puszedlíje

- $\frac{1}{2}$  kg liszt = fél kg = 500 dkg
- 12 dkg langyos Rama
- 10 dkg porcukor
- 1 egész tojás + 2 sárgája
- $\frac{1}{4}$  kg langyos méz = negyed kg = 25 dkg
- 1 kk szódabikarbóna *kk = kávés kanál*
- 1 kk őrölt fahéj
- 1 kk őrölt szegfűszeg
- 1 narancs reszelt héja

A tésztát simára gyúrjuk. 1 órára a hűtőbe tesszük, hogy a vaj újra megkeményedjen.

5 mm vastagra kinyújtjuk és szaggatjuk. A tetejét tojásfehérjével megkenjük.

180 °C-ra előmelegített sütőben 12 perc alatt készre sütjük.

Frissen jó puha. Dobozban tároljuk egy fél alma társaságában, hogy visszapuhuljon.



# Kézműveskedés



nyuszi ablakdísz  
készítése



# Áldott Húsvétot kívánunk!

