

Moeder Maria

God koos Maria uit als moeder van zijn Zoon, Jezus. Christenen zien haar ook als moeder van alle mensen. Eigenlijk weten we niet zoveel over Maria. Velen vereren haar door bijvoorbeeld het Weesgegroet of de rozenkrans te bidden en Marialiederen te zingen. In kerken en bij mensen thuis zijn vaak beelden en schilderijen van haar te vinden. De maanden mei en oktober zijn speciaal aan Maria toegewijd. In kapelletjes worden dan extra kaarsjes gebrand. ■

En we noemen haar ...

Nog maar een halve eeuw geleden had maar liefst een derde van de pasgeboren meisjes Maria als roepnaam of als één van de doopnamen. Ook veel jongens kregen Maria als extra doopnaam. Nu gebeurt dat minder.



Wist je dat verschillende bloemen en planten de naam Maria dragen, of een naam die met haar verering in verband wordt gebracht? Zo worden madeliefjes 'meizoentjes' ter ere van Maria' genoemd. ■

Alles Kidz



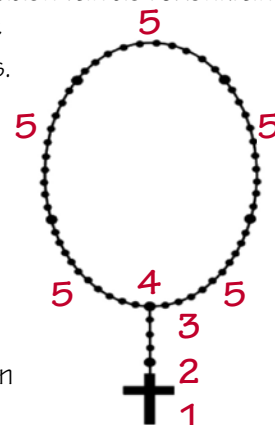
Kralen voor Maria

Maria wordt vaak afgebeeld met een kralensnoer, een rozenkrans. De rozenkrans bestaat uit 6 grote en 53 kleine kralen. Als je de rozenkrans één keer bidt, wordt dat het rozenhoedje genoemd. Drie keer is het rozenkransgebed. Tijdens het bidden van de rozenkrans denken we na over het leven, het

lijden en de verrijzenis van Jezus.

Hoe bidden we de rozenkrans?

1. Kruisteken, geloofsbelijdenis
2. Onze Vader
3. Drie Weesgegroetjes
4. Eer aan de Vader
5. Vijf groepen van tien ('tientjes') met elk een Onze Vader, tien Weesgegroetjes en een Eer aan de Vader ■



Weesgegroet voor kinderen

Het Weesgegroet is een bekend gebed, speciaal voor Maria, en al heel oud. De woorden zijn misschien niet eenvoudig te begrijpen. Laten we eens proberen ze te 'vertalen'.



Dag Maria, wij kunnen met u praten als met mama of een vriendin. U luistert naar ons.



God heeft u uitgekozen om de moeder van zijn Zoon Jezus te worden. Dat wilde u.



Maria, u luistert goed naar wat Jezus zegt. U houdt van hem.



Mogen wij u vragen: als wij verkeerde dingen doen,



doet u dan nu en later een goed woordje voor ons bij Jezus?



Amen.

Jezus leeft!

Er is behalve Moeder Maria nog een bekende Maria in de Bijbel: Maria Magdalena (= Maria uit Magdala). Zij is de eerste die Jezus ziet als Hij is verrezen. Daarover gaat het gedichtje.

Maria is vroeg opgestaan.
Ze huilt, ze heeft verdriet.
Waarom is Jezus doodgegaan?
Nee, dat begrijpt ze niet.

Maria schrikt: "Waar is hij?"
Ze ziet twee engelen staan.
Zij: "Wees niet bang.
De Heer is opgestaan!"

"Maria!" Wie noemt haar naam?
Die stem klinkt zo bekend!
Dan ziet ze dat het Jezus is.
En knielt ze voor hem neer.

Maria loopt naar Jezus' graf.
en weet je wat ze ziet?
Die grote steen is weggerold.
Maar... Jezus ligt er niet.

Is dat de tuinman die ze ziet?
Maria vraagt: "Meneer,
weet u misschien waar Jezus is?
Waar legde u hem neer?"

"U bent opgestaan!"
Wat is Maria blij!
"Ga naar mijn vrienden," zegt hij.
"Vertel ze maar van mij." ■

Gehoord

Het Weesgegroet van Roos: 'Wees maar goed, Maria.'

Zoek de verschillen

Zoek de vijf verschillen. Zie jij ze? Daarna kun je de plaatjes inkleuren. Voor de oplossing zie pagina 6. ■



Lieve mama, als ik later groot ben, wil ik net als jij worden.

Moederdagkoekjes

Wil jij mama met Moederdag verrassen met een zelf-gemaakt cadeautje? Hieronder vind je een recept voor heerlijke volkoren Moederdag-Mariakoekjes, om mama mee te verwennen.



Wat heb je nodig?

140 gr volkoren speltmeel - 140 gr havermeel - 60 gr kokosbloesemsuiker - 1 theelepel bakpoeder - 1 mespunt zout - 150 gr koude boter - 60 ml koud water - 1 theelepel vanille-extract - 1 ei - 2 eetlepels melk - plasticfolie - rolstok - koeksteker

Bereiding

1. Meng meel, suiker, bakpoeder en zout. Snijd de boter in blokjes, voeg ze toe aan het meelmengsel en meng het tot kruimels.
2. Voeg water en vanille toe en kneed tot een zacht deeg. Bestuif het deeg met wat meel en verpak het in plasticfolie. Laat het in de koelkast minimaal 30 minuten rusten
3. Verwarm de oven voor op 160°C.
4. Bestuif het aanrecht met meel en rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte. Steek er rondjes uit en leg ze op de bakplaat. Prik er met een vork gaatjes in.
5. Bestrijk de koekjes met een mengsel van geklutst ei en melk voor een extra mooi glanslaagje.
6. Bak ze ongeveer 30 minuten. ■

This is, waar mama is...