



Schwedisches Luciafest

Skanaffär GbR Inh. Sven und Martina Crößmann

SKANAFFÄR

4 November 2010

Verfasst von: Sven Crößmann

Schwedisches Luciafest

Skanaffär GbR Inh. Sven und Martina Crößmann

13. Dezember (Luciafest)

Jedes Jahr am 13. Dezember feiert man das Luciafest, einen vorweihnachtlichen Brauch. Meist beginnen die Feierlichkeiten schon morgens in der Familie und setzen sich im Kindergarten, der Schule oder auch am Arbeitsplatz fort. Hierbei spielt ein Mädchen in der Familie, meist die älteste Tochter, die Lucia. Sie trägt ein weißes Kleid, um die Taille ein rotes Band und einen Kranz mit Kerzen auf dem Kopf. Oft folgen ihr weitere Mädchen, die Kerzen in den Händen tragen und Sternknaben mit spitzen, weißen Hüten. Die Kerzen auf dem Kranz der Lucia, hat man wegen der Verbrennungsgefahr heute überwiegend durch elektrische Kerzen ersetzt. Alle Schweden können das Lucialied mehr oder weniger auswendig singen. Zu Kaffee oder Glögg isst man an diesem Tag Pfefferkuchen und Lussekatter (süßes Safrangebäck).

Text des Lucia Lieds

Natten går tunga fjät runt gård och stuva.
Kring jord som sol förlät, skuggorna ruva.
Då i vårt mörka hus, stiger med tända ljus,
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

Schwer liegt die Finsternis auf unseren Gassen,
lang hat das Sonnenlicht uns schon verlassen.
Kerzenglanz strömt durchs Haus. Sie treibt das
Dunkel aus:
Santa Lucia! Santa Lucia!

Natten var stor och stum. Nu hör, det svingar,
i alla tysta rum, sus som av vingar.
Se på vår tröskel står vitkläd, med ljus i hår,
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

Groß war die Nacht und stumm. Hörst du's nun
singen? Wer rauscht ums Haus herum auf leisen
Schwingen?
Schau, sie ist wunderbar, schneeweiß mit Licht
im Haar:
Santa Lucia! Santa Lucia!

"Mörkret skall flykta snart ur jordens dalar."
Så hon ett underbart ord till oss talar.
Dagen skall åter gry, stiga ur rosig sky,
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

Nacht zieht den Schleier fort, wach wird die Erde,
damit das Zauberwort zuteil uns werde.
Nun steigt der Tag empor, rot aus dem
Himmelstor:
Santa Lucia! Santa Lucia!

Rezept Lussekatter (Lucia-Katzen mit Safran)

Für ca. 25 Lussekatter benötigt Sie:

50 g Butter / Margarine
150 ml Milch, lauwarme
25 g Hefe
300 g Mehl
50 g Zucker
1 Ei
1 Msp. Safran
1 Eigelb
Rosinen

Zubereitung

Butter oder Margarine in der lauwarmen Milch verrühren, die Hefe darin auflösen, mit Mehl, Zucker, Ei, Safran und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und auf doppelte Größe gehen lassen. Den Teig in 25 Stücke teilen und daraus "Lussekatter" formen (wie ein umgekehrtes "s", jeweils 2 über Kreuz gelegt. Die Enden werden eingedreht und jeweils eine Rosine draufgesetzt.). Auf einem gefetteten Backblech 15 Minuten gehen lassen. Mit gequirtem Eigelb bepinseln und mit Korinthen / Rosinen verzieren. Bei 250° C ca. 15 Minuten backen.

Diese Lussekatten werden nach einer schwedischen Tradition von der heiligen Lucia an Schulen und Kindergärten verteilt.