

L'octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!



Octave

2.-17.5.2020

Cathédrale de Luxembourg

L'Octave comme jamais!

Eng Oktav wéi nach ni!

D'Brout vun der Oktav De „Besuch vu Maria“ an eisen Haiser

Zur Zäit vun der Oktav 2020 dauert de Confinement „Bleift doheem“ nach un. Duerfir kënn Maria eis doheem an eis Haiser besichen. Ass si dach wéi déi Fra am Evangelium (Mt 13,33), déi de Sauerdeeg vun der Hoffnung hëlt, fir domat dee ganzen Deeg opgoen ze loosser. Mat hir kënne mir eise gewéinleche Liewensraum als Hauskierch nei entdecken.

Zur Zäit si mir zu vill, déi no Ännerunge verlaangere am ekologeschen, ekonomeschen, sozialen an och kierchleche Beräich, fir echt Zesummeliewen an eisem „gemeinsamen Haus“ ze fërderen an ze stäerke. Maria ass déijéineg, déi eis déif Sehnsucht no Geschwësterlechkeet nei belieft. Si soll eis inspiréiere fir eist Handeln ze iwwerdenken, fir méi solidaresch ze liewen, am respektvollen Ëmgang mat der Schöpfung, lokal verwuerzelt an zugläich weltwäit déif verbonden ee mat dem aneren. Wat sinn déi éischt Schrëtt, déi mir wëllen ënnerhuelen, perséinlech, an der Famill, an der Gemeinschaft, fir eisen Deel zu dësen Transformatiounen bäizedroen?

Fir Maria an eisen Haiser ze empfänken, hu mir d'Rezept vum „Brout vun der Oktav“ zesummegeallt, op Basis vun zwou Zutaten, dem Dinkel (Spelz) an dem Bounekraut, déi traditionell zu Lëtzebuerg ugebaut an a ville Géigende vun Europa geschätzt gin. Bei der hellegger Hildegard vu Bingen heescht et: „d'Bounekraut montert deen op, deen traureg ass“ a „den Dinkel (Spelz) gëtt Dynamismus a schenkt Freed an d'Härzer“.

Wéi kënne mir dann elo dëse Besuch vu Maria bei eis gestalten a liewen? Andeems mir doheem, eleng oder zu méi, d'Brout vun der Oktav virbereede mat dësem einfache Gebiet, wat een zum Schluss ka ganz perséinlech gestalten, mat sengen eegene Wieder:

Gebiet vum Brout vun der Oktav

**O Maria, du Fra vun der Hoffnung,
du kënnst eis doheem an eis Haiser besichen.
Du stees eis bäi an eisen Epreuven an Zweiwel.
Du tréischts eis op eisem Wee.
Maria, léier eis, eist Liewen ze deelen sou wéi d'ëst Brout.
Looss mech déi konkret Gesten erkennen,
déi ech kann ënnerhuelen fir...
(*hei dat zur Sprooch bréngen, wat mir haut wichteg ass*). Amen**

Temoignagen iwwert dës „Besuch“, an d'Manier, wéi mir d'ëst Oktavbrout realiséiert a gedeelt hunn, kënnen erageschéckt gi a Form vu Fotoen, Commentairen, Emoticonen, Videoen asw. op de „Espace de Partage“ vum Site www.octave.lu an och op déi sozial Netzwierker.

Rezept vum Brout vun der Oktav

- 600 gr Dinkelvollkarmiel Bio (Spelz) (et kann een och Wéllkarmiel oder en anert Vollkarmiel huelen)
 - 400 gr wäisst Miel
 - 2 Iesslöffel gedrechent a gemuelent Bounekraut
 - 1 groussen Iesslöffel integralt Miersalz
 - 500 ml woodlegt Waasser
 - 50 gr frësch Hief
 - 40 ml Olivenueleg (fakultativ)
- (fir méi e klengt Brout kann een d'Hallschent vun den Zutaten huelen)

Zoubereedung:

Déi 2 Zorte Miel an eng grouss Schossel schëdden
D'Salz an d'Bounekraut derbäi ginn a gutt matenaaner vermëschen
D'Hief virsiichteg am woodlege Waasser opléisen a bäi d'Miel ginn
Vermëschen an den Deeg gutt mat 2 Hänn knieden
(D'Zäit vum Kniede kann eng kostbar Meditatiounszeit sinn)
Duerno den Deeg mat engem Duch zoustoppen.

Den Deeg op d'mannst 3 Stonnen oder souguer eng ganz Nuecht roue loossen.

Dann den Deeg mat Miel bestäuben, puermol zesummefalen an en an e proppert Duch awéckelen.

Nach emol 2 Stonne roue loossen.

De Schäffchen op 210° C hëtzen, dann eng eidel, geuelegt Cocotte während 15 Min. drastellen.

Den Deeg an d'Cocotte fëllen, puermol aschneiden (mat engem schéine Motiv) a mat Miel bestäuben.

Eng hallef Stonn mat dem Deckel zou an de Schäffchen (bei 210° C) stellen, dann nach wéinstens 15 Min ouni Deckel weidergoen loossen. Iwwerwaachen.

D'Brout eraushuelen a kal gi loossen.

Dir wäert en herrlecht Brout kréien, banne gutt lëfteg a bausse schéi knuspreg, mat engem delikate Parfum vum Bounekraut.

Vill Freed beim Baken a gudden Appetit beim lessen. Wann een et zu méi deelt, schmaacht et am beschten!