

Dag 17 – Jesus staan op die 3de dag op



(Sondag)

Vandag is Paassondag. Dit is ook die dag wat ons paaseiers wegsteek! Weet julle hoekom is paaseiers leeg binne-in? Op hierdie Sondag, 3 dae na die kruisiging, het Jesus opgestaan en was die graf ook LEEG. Hoekom is dit 'n eier? Want 'n eier is 'n nuwe lewe en 'n nuwe begin.

Woord: Markus 16:1-4

(video van storie ook beskikbaar by: <https://www.bible.com/af/kids>)



Die Sondagoggend was daar 'n aardbewing en die klip voor die graf het weggerol.

Vroeg die oggend toe Maria en Maria Magdalena by die graf kom, was die graf leeg. Terwyl hulle daar staan, verskyn daar twee engele aan hulle. Die engele sê: “Waarom soek julle die lewende tussen die dooies? Hy het opgestaan!” “Onthou julle dan nie dat Hy gesê het Hy sal verraai en gekruisig word, maar op die derde dag weer opstaan nie?”

Die vroue het terug gehardloop en die dissipels gaan vertel wat hulle gesien en gehoor het.

Petrus en Johannes wou nie die vroue glo nie en het ook na die graf gehardloop. Toe hulle sien die graf is leeg, het hulle beseft Jesus se vertelling was waar. Hy het opgestaan!

Gesels as gesin oor die volgende vrae

1. Het hierdie storie 'n gelukkige einde?
2. Sou jy geglo het dat Hy weer opgestaan het?
3. Hoe sou jy reageer het toe jy Jesus gesien het?
4. Wat beteken Jesus se opstanding vir ons?

Gebed

Dankie dat U vir ons sondes aan die kruis gesterf het. Dankie dat ek hierdie dag saam met my familie kan spandeer.

Hier is nog 'n baie oulike video vir die kinders om te kyk: <https://dinkjeug.co.za/paasfees-video-voor-kinders/>

Aktiwiteit 1

Verf klippe en versier die tuin daarmee. Jy kan ook eiers verf.



Aktiwiteit 2



Gespikkelde eier koekies

BESTANDDELE

- 2 ½ koppies koekmeel
- 1 teelepel koeksoda
- 1 teelepel sout
- 1 koppie botter
- 1 koppie ligbruin suiker
- ½ koppie suiker
- 2 eiers
- 2 teelepels vanielje
- 1 ½ koppie 'speckled Eggs', plus ekstra om bo-op die koekies in te druk voordat jy dit bak

Durbanville Gemeente - Bybelstudie vir families

Instruksies

1. Meng meel, koeksoda en sout in 'n bak.
2. Room eiers en suiker en gooi dan vanielje by.
3. Voeg 1 en 2 saam en meng goed.
4. Vou die 'Speckled Eggs' in met 'n houtlepel en sorg dat dit eweredig deur die hele koekiebeslag gemeng word.

Verkoel die deeg vir 'n paar uur totdat dit heeltemal verkoel is.

Voorverhit die oond tot 180 grade.

Verdeel deeg in ongeveer 18 balletjies.

Bak 6 balletjies deeg per pan. Rol elke bal koekiedeeg in gladde balletjies en druk 'n paar ekstra eierstjies bo-op.

Bak vir 10-12 minute. Sodra die koekies liggies om die rand is (dit is reg as die middelpunte nog effens sag is), verwyder die koekies uit die oond. Laat die koekies vir 10 minute op die warm koekblad afkoel voordat dit na 'n rak oorgedra word om heeltemal af te koel.

Geniet dit!!

