

Adventsmeditasjoner





Det skjer et under i verden hver gang et barn blir til

(Gerd Grønnvold Saue)

– ei oppleving av noko sterkt og nært, men samstundes allmennmenneskeleg. For Maria og Josef i stallen i Betlehem, var opplevinga den same. Men det er ikkje denne allmennmenneskelege opplevinga som gjer at vi framleis feirer advent og jul.

Advent, betyr Herrens kome (frå latin *adventus Domine*). Det fortel oss om det store under då Jesus, Guds son, kom til jord for å gjenoppretta forholdet mellom Gud og menneske. Advent fortel oss og om Jesus som kjem oss i møte i vår kvardag og som endegyldig skal koma tilbake for å skapa fellesskap med alle som søkjer han – ein ny himmel og ei ny jord.

Feiringa av Jesu fødsel er ein fest. Også i gamle dagar var det slik: Det skulle ikkje sparast på noko. I advent la ein all sin flid i å førebu høgtida om Kristi fyrste kome. Dei sju kakesortane – her vist ved kakeoppskrifter etter Hanna Winsnes – er ein del av denne tradisjonen.

Vi er på nytt i adventstid – ei tid fylt med forventning, men også for mange ei tid der einsemda vert meir påtrengjande. I mørketida, feirar vi advent – Herrens kome, slik ein i kyrkja har sunge det heilt tilbake til 300-talet:

*Du som er Gud Fader lik, ver i vanmakt sigerrik!
Med din guddoms velde kom, styrk oss i vår armødsdom!* (Ambrosius)

Signa adventstid!

Idar Magne Holme
forstandar/administrerende direktør

Berlinerkrandse

4 haardkogte Æggeblommer udrøres med 4 raar og $\frac{1}{2}$ Pund finstødt Sukker, deri æltes 2 Pund Meel og 1 Pund udvasket Smør. Det er meget vanskeligt at faae Melet ind, og Smørret kan ikke bankes i; men man maa knade det i med Hænderne; det er bedst at tage Smør og Meel vexelviis. Denne Deig udrulles med Hænderne i Strimler af en Fingers Tykkelse som til Kringler, og lægges i en Krands, saaledes at Enderne kun ligge i Kors over hinanden; derpaa dypes de i slagne Æggehvider og saa i grovt Sukker. Man maa hertil støde Raffinade grovt, og lade det Fine drysse fra gjennem et Dørslag; de lægges paa smurte Plader, og indsættes en Time efter at grovt Brød er udtaget. Naar man gjør dem af en Thekops Runddeel, og vil bruge dem som Ret, da bliver af denne Portion omtrent 50. De kunne ogsaa dannes smaae som Mandelkrandse, og bruges til Syltetøjbræt. De kunne gjemmes længe.



Den hellige alminnelighet

Evigheten krysser tiden
Himmelen berørte jorden
Og ingenting er lenger slik det var

Makten viste seg i avmakt
Det sterke tok bolig i det svake
Det store i det lille

Skaperordet lød i et barneskrik

“Underfull Rådgiver og Veldige Gud” er et skrikende barn i en stall
“Evig Far og Fredsfyrste” mottar omsorg fra sin ammende tenåringsmor

Det hellige er ikke lenger fjernt og adskilt høyt der oppe i himmelen
Det hellige finnes ikke lenger lengst der inne i sjelens mystiske religiøse rom
Det hellige har tømt seg ut i verden
Det hellige ulmer mellom linjene i det alminnelige og vante
Det hellige har blandet seg inn i det menneskelige og hverdagslige

Gud ble menneske og tok bolig i blant oss
Og vi så hans herlighet som ikke er annerledes,
men som ligner oss selv.

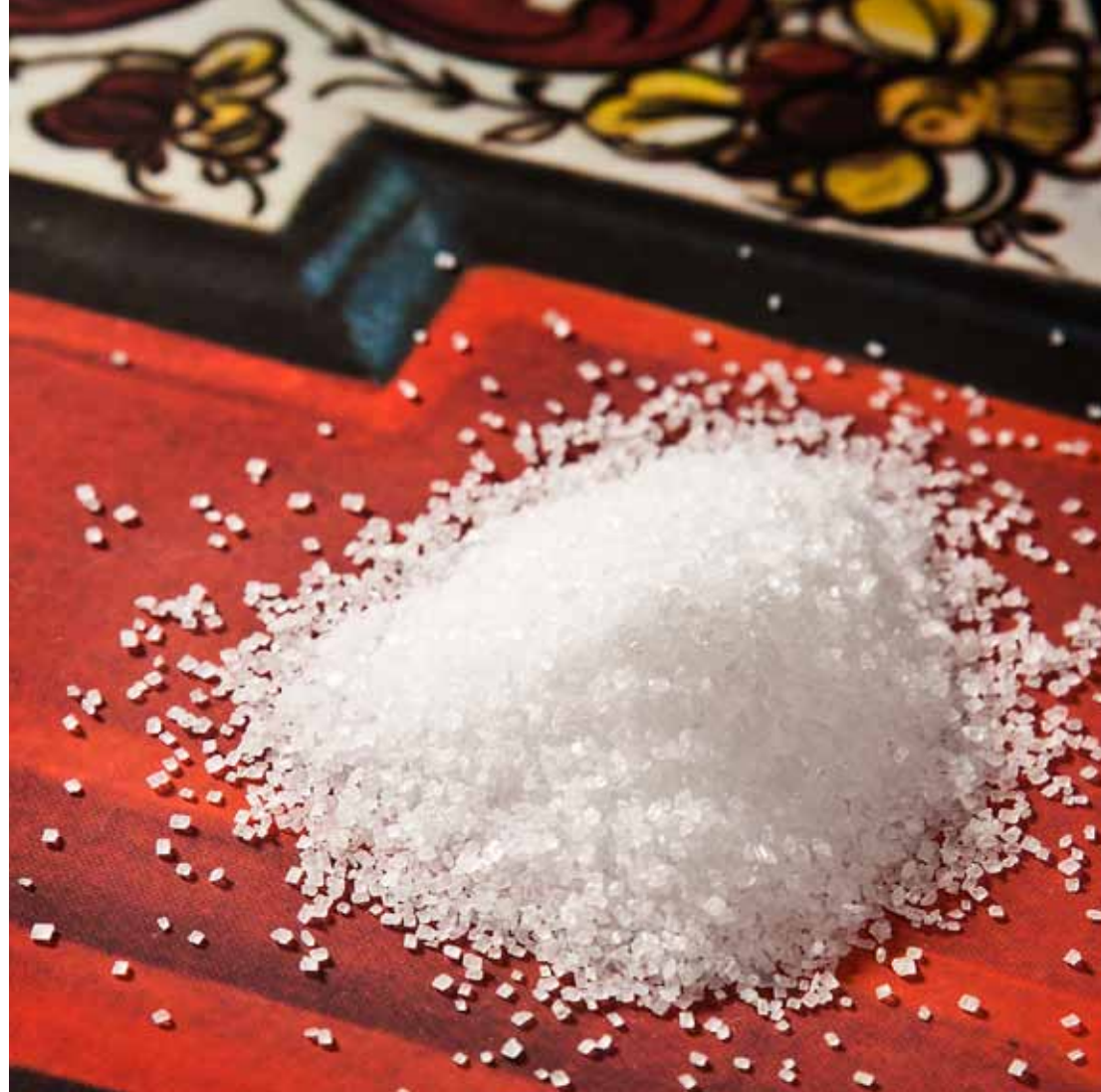
I den sårbare menneskelige alminnelighet ligger det hellige gjemt

*“For et barn er oss født,
en sønn er oss gitt.
Herreveldet er lagt på hans skulder.
Han har fått navnet
Underfull rådgiver, Veldig Gud,
Evig far, Fredsfyrste.”*

Jes 9,6

Jarl Bøhler, sykehusprest

Kom til jorden





Fattigmands-Bakkelse

24 Æg, hvoraf 5 Hvider borttages, pidskes med 24 Skeer tyk sød Fløde, 24 Skeer hvidt Sukker, 8 Skeer fransk Brændeviin, Caneel og Cardemomme og saa meget Meel, at Deigen kan udtrilles med Kjævlen. Naar noget Meel er kommet i, heldes ogsaa en Thekop afklaret Smør i Røren; dette synes vel underligt, da Bakkelse skal koges i Smelt; men det hindrer Bakkelse i at trække formeget Smelt til sig. Naar man har udtrillet Deigen til en tynd Lev, udskjæres den i forskellige Figurer, hvorpaa de koges gulbrune i Smeltet, der først koges lidt. Det er bedst at tage rundelig Smelt fra Begyndelsen, da det ikke er godt at have koldt Smelt i det hede; skal dette skee, maa Gryden løftes af og staa en Stund; thi ellers bruser det op, og den hele Portion kan derved løbe af Gryden. Stykkerne maa være meget tynde, da de hæve sig under Kogningen.



Kom til jorden

*“Herrens Ånd er over meg,
for han har salvet meg
til å forkynne et godt budskap for fattige.
Han har sendt meg for å rope ut
at fanger skal få frihet
og blinde få synet igjen,
for å sette undertrykte fri
og rope ut et nådens år fra Herren.”*

Luk 4,18

Frihet – glede – nåde

Livene våre kan være så mangt. Gode og lykkelige, tøffe og triste. Vi kan være fanget, være blinde og undertrykket på ulike vis. Da kjemper Gud sammen med oss mot uretten. Han gir håp og er nær. Vi kan erfare Guds nærvær i nattverden, i fellesskapet med mennesker som bryr seg om oss, eller i stillheten sammen med Gud.

Tør vi slippe taket i det onde og det urettferdige som holder oss fast? Kristus frigjør. Han stiller ikke urimelige krav til at vi skal tilgi, men han vil gå sammen med oss og sette oss fri.

Gleden kommer oss i møte i gjenskinnet av våre medmennesker. Når de gleder seg, gleder vi oss. Sånn er vi skapt, gleden vokser når vi deler den med andre.

“Nåde være med dere” innledes hver gudstjeneste med. Da kan vi senke skuldrene og tenke: Det er her jeg skal være, i Guds nærhet.

Vi forbereder oss nå på det synlige – at Jesus Kristus kom, som et lite sårbart barn. Hele livet og gjennom døden kjempet han for hver enkelt menneskes verdighet.

Velsignet advent.

Eleanor Brenna, student

Hjortetak

8 Æg hvispes med $\frac{3}{4}$ Pot sød Fløde, 12 Skeer Sukker, Citronskal, Caneel og Cardemomme, 2 Pund godt Hvedemeel er omtrent passende hertil; naar det er bleven til en Deig, knades $\frac{1}{4}$ Pund udvasket Smør deri, Resten af Melet gaaer til ved Udtrillingen. Man utriller Deigen som til Kringler og klipper med en skarp Sax i den paa begge Sider, ikke lige for hinanden og ikke heelt til Midten; Skaaret skal heller ikke gaae lige ind men paaskraa, for at blive længere; deraf dannes smaae Krandsse, der steges som Fattigmandsbakkelse, men maae see lidt brunere ud, for at være gennemstegte.



*"Må Kristus ved troen bo i deres hjerter
og dere stå rotfestet og grunnfestet i kjærlighet."*

Ef 3,17

Grunnfeste

"De sju sortene" er et begrep og en gammel norsk tradisjon: bakt med omhu, kjærlighet og forventning hvert år. Advent er også en tradisjon, og skal minne oss om Guds nærvær i vår verden. I en av de klassiske kokebøkene står det; Har vi en god grunnoppskrift, er det lett å variere kaken.

Ethvert byggverk bør stå på sikker grunn. I Efeserbrevet 3:17 står det; "Må Kristus ved troen bo i deres hjerter og dere stå rotfestet og grunnfestet i kjærlighet."

Med en forankring i troen, lik en god grunnoppskrift, så kan jeg lettere variere. Det er plass for hele meg i Guds kjærlighet, uansett hvordan jeg har det, eller tar det. Uansett hvilken retning livet tar, uansett variasjoner, så ligger det et fundament til grunn som gir trygghet.

Å være grunnfestet bidrar ikke bare til sikker konstruksjon, men det gir også byggmesteren rom for større utfoldelse og kreativitet.

Videre står det i min kokebok: Formkakene kan oppbevares en stund i kakeboks på et kjølig sted uten at smak og konsistens forandres nevneverdig.

Troen trenger ikke oppbevares kaldt og mørkt. Den tåler heldigvis dagens lys, og går ikke ut på dato. Det finnes individuelle forskjeller hva gjelder smak og konsistens, form og farge. Det viser mangfoldet som er mer enn syv sorter.

Min erfaring, når jeg legger mitt liv i Guds hender, er:

Guds FRED – Midt i hverdagen

Guds STYRKE – Midt i slitet

Guds OMSORG – Midt i livet!

Anne Cath. H. Furuheim, enhetsleder

Kommer oss i møte





Tynne Krumkager

1 Pund afklaret Smør røres med 1 Pund Sukker, deri kommes 2 Æg og 1 Pund Meel, stødte Mandler og Citronskal.

Heraf maa gjøres smaa Kugler med Hænderne, der lægges midt i Jernet.

Kanterne kunne aldrig blive jevne. De maa ikke blive for brune; naar de tages af Jernet, krummes de over en Rullestok. Disse kunne gemmes i lang Tid og bruges uden Crem. Skulde Krumningen tabe sig, saa kunne de lægges over Rullestokken flere af Gangen, og saa holder man dem ind i en varm Bagerovn og bevæger dem op og ned, som naar man grisler Brød.



Kommer oss i møte

“Jeg lar dere ikke være igjen som foreldreløse barn. Jeg kommer til dere.”

Joh 14,18

Gud leker ikke gjemsel

Det guddommelige nærvær forlater oss ikke. Vil aldri forlate oss. Har aldri forlatt oss. Guds nærvær er der alltid. At det ikke alltid føles slik er mange vel kjent med. Likevel – Gud har gitt oss ulike tegn som taler om det guddommelige nærvær som gjennomsyrrer vår verden. Når du mottar brød og vin i nattverden, la sansene dine bli vekket til det mystiske og virkelige nærvær av Guds Hellige Ånd. Når vinden stryker gjennom trærnes blader og kommer mot deg for å kjæltegnet kinnet ditt – la den tale til deg om den kjærlige og frigjørende Gud som alltid finner deg der du er. En venns smil – la det tale til deg om den Gud som har gitt oss til hverandre og som vil forsoning og fred.

Gud leker ikke gjemsel.

Her er en liten øvelse som gir hjelp til å åpne sansene dine (for virkeligheten). Når du sitter i en komfortabel stol, eller når du er ute og går, samle tankene dine rundt pusten din og la den første setningen følge innpust og den andre utpust. Når tankene distraheres, før de varsomt tilbake til pusten og disse setningene:

*jeg puster inn at jeg er Din
jeg puster ut min ensomhet*

Margrete Telhaug, studentprest

Sand-Kager

1/2 Pund afklaret Smør
røres med 1/2 Pund hvidt
Sukker, dertil kan være
Melis, derefter med
6 pidskede Ægge-
blommer, 1/2 Pund Meel,
4 Lod søde og 1/4 Lod
bittre Mandler, tilsidst
de 4 pidskede Hvider.
De sættes i smaa Klatter
paa Plader, der ikke
smøres, dog ikke for tæt,
da de flyde lidt.
De indsættes 1/4 Time
efter Brød er udtaget.



*"La ikke hjertet bli grepet av angst.
Tro på Gud og tro på meg.
I min Fars hus er det mange rom."*

Joh 14,1

Rom for alle

Mange av oss kan bli urolige i et trangt og overfylt rom. Vi kan kjenne ubehag og engstelse ved trengsel, og ved å bli dyttet hit og dit. Det kjennes som om det ikke er plass for meg – ikke bare fysisk, men også som person. Min egenart og identitet får ikke rom. Det naturlige mangfold blir sammenklemt til en masse. Da kan vi også føle oss innestengt i vårt indre rom. Derfor er det så befriende når rommet åpner seg og jeg får plass til å være den jeg er.

Alle mennesker trenger å bli sett og bekreftet. Vi trenger rom der vi blir trygge på vår egen verdighet og får styrket vår selvfølelse.

Kirkens fellesskap kan oppleves trangt. Men bibelen presenterer oss for en Gud som møter oss med romslighet og raushet i ordene: "La ikke hjertet bli grepet av angst. Tro på Gud og tro på meg. I min Fars hus er det mange rom."

Vera Tangen Wenaas, HR-sjef

Skal komme igjen





Roset-Bakkelse

Røren laves af 4 Æg, 1/2 Pot sød Mælk, 2 Theskeer hvidt Sukker og saa meget Meel som til en tynd Pandekagerøre; men hertil hører et eget Slags Jern. Det er en rund Jernplade saa stor som en liden Theskaal med et langt Skaft; under paa Skiven staae Figurer af Jern af 1/2 Tommes Længde, der ere krusede, og om Kanten maa der være en sammenhængende Rand. Dette Jern maa først koge i Smeltet til det bliver hedt, saa dyppes det i Røren; men den maa ikke gaae over Fladen, kun naae den, derpaa stikkes den hurtig i Smeltet, og holdes der, til Kagen slipper, hvilket skeer, naar den bliver varm; man kan da dyppe en ny. Disse Kager ere meget billige, og see pene ud, de ere ogsaa stærke til at holde; men de have en ubetydelig Smag alene, jeg har derfor forsøgt at fylde Figurerne med Crem, hvilket seer nydeligt ud og giver dem en god Smag. De kunne gemmes flere Dage paa et tørt Sted.



Skal komme igjen

***“Han skal tørke bort hver tåre fra deres øyne,
og døden skal ikke være mer,
heller ikke sorg eller skrik eller smerte.
For det som en gang var, er borte.”
Han som sitter på tronen, sa: “Se, jeg gjør alle ting nye.”***

Åp 21, 4-5

Håp

– Noe er som det alltid har vært: Vi går inn i den mørke tida, vi blir etter-tenksomme, holder oss inne og tenner små lys.

Kirkeåret smyer seg som en skygge langs årstidene, henter mening fra dem. Advent er det stadig stigende mørket – advent skal hjelpe oss til å godta og mestre menneskelivets mørke, ikke minst i lys av formålet med det hele, som er å vente på Lyset.

– Samtidig er noe dramatisk nytt: En mann har gått omkring i samfunnet vårt, sprengt en bombe og skutt sårbare ungdommer. Statsministeren talte i Oslo Domkirke, og sa:

“Nå er livet som mørkest for dere.”

Hva mørke kan være i menneskers liv, har vi sett på en drastisk og smertefull måte. Men statsministeren fortsatte med å si:

“Dere skal vite at vi er der for dere.”

Han trodde at det er gitt menneskene kraft til å komme igjennom mørket.

Når den visjonære i Åpenbaringen sier “Se, jeg gjør alle ting nye”, så vet vi at det er sant på mange måter. Det er sant ved at lys følger etter mørke, sola snur, naturen kommer tilbake. Og advent følges av hele Jesusdramaet.

Hvis de utsatte etter terrorangrepet og alle vi andre skal komme ut av mørket, må vi være hendene som bringer lindring, helbredelse og til slutt fornyelse.

Hans Stifoss-Hanssen, professor

Gode Raad (Goro)

2 Æg pidskes med 1/2 Pot
sød Fløde, en Skee fransk
Brændeviin, 15 Skeer hvidt
Sukker, Citronskal og
Cardemomme. Dertil tages
6 Mark Meel og 4 1/2 Mark
Smør, der udvaskes og
bankes i som i Buttedeig.
Af Deigen udrulles en Lev
af Gangen, saa tynd som
Bagen af en Kniv. Det øvrige
af Deigen maa staa i Kulden.
Kagerne udskjæres efter et
Papiirmønster klippet efter
Jernet, og saa steges de
lysebrune. Heraf bliver
henimod 100 Stykker i et
middels Jern.





Det skjedde i de dager at det gikk ut befaling fra keiser Augustus om at hele verden skulle innskrives i manntall. Denne første innskrivningen ble holdt mens Kvirinius var landshøvding i Syria. Og alle dro av sted for å la seg innskrive, hver til sin by.

Josef dro da fra byen Nasaret i Galilea opp til Judea, til Davids by Betlehem, siden han var av Davids hus og ætt, for å la seg innskrive sammen med Maria, som var lovet bort til ham, og som ventet barn. Og mens de var der, kom tiden da hun skulle føde, og hun fødte sin sønn, den førstefødte. Hun svøpte ham og la ham i en krybbe, for det var ikke husrom for dem.

Det var noen gjeterne der i nærheten som var ute på marken og holdt nattevakt over flokken sin. Med ett sto en Herrens engel foran dem, og Herrens herlighet lyste om dem. De ble overveldet av redsel. Men engelen sa til dem: "Frykt ikke! Se, jeg forkynner dere en stor glede, en glede for hele folket: I dag er det født dere en frelser i Davids by; han er Messias, Herren. Og dette skal dere ha til tegn: Dere skal finne et barn som er svøpt og ligger i en krybbe." Med ett var engelen omgitt av en himmelsk hærskare, som lovpriste Gud og sang:

"Ære være Gud i det høyeste,
og fred på jorden
blant mennesker Gud har glede i!"

Da englene hadde forlatt dem og vendt tilbake til himmelen, sa gjeterne til hverandre: "La oss gå inn til Betlehem for å se dette som har hendt, og som Herren har kunngjort for oss." Og de skyndte seg av sted og fant Maria og Josef og det lille barnet som lå i krybben. Da de fikk se ham, fortalte de alt som var blitt sagt dem om dette barnet. Alle som hørte på, undret seg over det gjeterne fortalte. Men Maria tok vare på alt som ble sagt, og grunnet på det i sitt hjerte. Gjeterne dro tilbake. De lovet og priste Gud for alt de hadde hørt og sett; alt var slik som det var sagt dem.

Lukas 2,1-20

Teksten er hentet fra Bibelselskapets oversettelse ©BIBEL|2011

Hanna Winsnes (1789-1872) skrev fortellinger, dikt og barnebøker, men er mest kjent for “Lærebog i de forskjellige Grene af Huusholdningen”. Denne læreboka kom ut første gang i 1845, men er siden trykt opp mange ganger.

Boka inneholder opplysninger om alt en husmor i en større husholdning trenger å vite noe om, bl.a. matlaging, brygging, vinlegging, slakting, klesvask, husdyrstell, hagedyrking, konservering av matvarer og reparasjon av “sønderslaget Steentøj”. Boka inneholder hundrevis av oppskrifter og gir derfor et fylldig bilde av hva slags retter og råstoffer som ble brukt i datidens velstående husholdninger.

Hanna Winsnes skrev også en annen lærebok, beregnet på andre brukere: “Huusholdningsbog for tarvelige Familier”. Denne boka kom også ut i flere utgaver.

Adventsmeditasjoner
© Diakonhjemmet, 2011

Foto: Andreas Krautwald, 2Krogh
Prosjektansvarlig: Cecilie Krohn
Prosjektkoordinator: Elisabeth Hove
Redaksjonskomité: Aud Irene Svartvasmo og Jorund Andersen

Design & dtp: 2Krogh AS · www.2krogh.dk
Trykk & bokbind: Arco Grafisk, Skive

For bestilling av flere hefter, kontakt Elisabeth Hove
tlf: 22451786 eller e-post: hove@diakonhjemmet.no

Er du pasient eller pårørende ved Diakonhjemmet Sykehus og ønsker noen å snakke med?
Prestetjenesten på sykehuset er døgnbemannet og nås via sykehusets hovedresepsjon, tlf: 22 45 15 00

Sykehusprestene er:
Aud Irene Svartvasmo, tlf: 22 45 48 32
e-post: aud.i.svartvasmo@diakonsyk.no

Jarl Bøhler, tlf: 22 45 15 19
e-post: jarl.bohler@diakonsyk.no

Ingrid Ims (vikar), tlf: 22 45 15 18
e-post: ingrid.ims@diakonsyk.no

Dag Sigurd Wisløff, 30% på Vinderen
e-post: dagsigurd.wisloff@diakonsyk.no

Sykehusdiakon: **Liv Berit Carlsen**, tlf: 22 45 40 93
e-post: liv.berit.carlsen@diakonsyk.no

Er du student eller ansatt ved Diakonhjemmet Høgskole og ønsker noen å snakke med? Ta kontakt med:

Studentprest i Oslo: **Margrete Telhaug**, tlf: 22 45 19 15
e-post: telhaug@diakonhjemmet.no

Studentprest i Rogaland: **Signe Trodahl**, tlf: 51 97 22 00
e-post: signe.trodahl@diakonhjemmet.no



Diakonhjemmet

Diakonveien 14
Postboks 23 Vinderen
N-0319 Oslo
22 45 15 00
www.diaconhjemmet.no