

Gildemis

Op zaterdag 10 juni organiseert ons Sint Antonius en Mariagilde haar jaarlijks Koningsschieten. Om 19.00 uur melden de nieuwe Gildekoning, de Gildebroeders en andere betrokkenen en geïnteresseerden van het Gilde zich in onze Lambertuskerk voor de Gildemis. Voorganger in deze viering is pastor Henk Janssen. Iedereen is uitgenodigd en van welkom in deze viering.

Geen zondagviering op 23 juli

Het lijkt de Contactgroep juist om op de zondag na de drukte van de doortocht van de Vierdaagse in Linden de zondagviering te verschuiven naar zondag 30 juli.

Hostiebakkerij in Clarissen Klooster Megen



Ook hosties worden gebakken, zoals al het brood gebakken wordt. Toch zal iedereen begrijpen dat er iets bijzonders aan de hand is met het maken van dit product dat speciaal bestemd is voor de liturgievieringen in voornamelijk katholieke kerken. Net als bij het gewone brood, geldt ook voor dit brood dat er verschillende soorten en kwaliteiten zijn. Sinds wij in 2013 tijdens onze liturgische vieringen het brood breken zoals dat ook in de herberg van Emmaüs gebeurde, halen wij voor onze Lindense zondagvieringen het brood uit de

Hostiebakkerij van de Zusters Clarissen uit het Klooster Sint-Josephsbergaan Clarastraat 2 in Megen

Dat klooster bakt al 257 jaar brood voor de Liturgie. Het bakken van hosties is werk dat vanouds grotendeels door vrouwelijke religieuzen werd gedaan. Voor in beslotenheid levende kloostergemeenschappen, zoals de clarissen in Megen, vormde dit een passende vorm van werk. Het kon in samenwerking en in stilte gedaan worden, en bracht de nodige inkomsten op voor de gemeenschap. Bovendien was het een manier om een bijdrage te leveren aan de lokale kerk.



De hosties en ook onze grote hostiekoek worden gemaakt van tarwebloem en water. Nadat het beslag glad geklopt is, staat het deeg een nacht ‘over’. De volgende dag wordt het beslag op een warme elektrische ijzerplaat uitgegoten.

Na ongeveer een minuut is het beslaggebakken tot een hostiekoek en wordt het weggelegd om af te koelen. Daarna wordt de juiste vorm uit de hostiekoek gestoken en worden ze gesorteerd, gezeefd, gedroogd en verpakt.

Onze hostiekoeken die wij in Linden gebruiken houden de doorsnede van 30 cm, zodat we het brood tijdens de viering kunnen breken.

De hostiebakkerij op de Sint-Josephsberg te Megen is sinds 2021 als enige hostiebakkerij in Nederland overgebleven. Alle anderen hebben hun productie moeten sluiten. Veel parochies halen nu hun hosties uit het buitenland.



Wist u dat...

♥ onze hosties gebakken worden van zuivere, hoogwaardige tarwebloem, zonder kunstmatige toevoegingen?

♥ onze hostiebakkerij draait op groene stroom – binnenkort zelfs van onze eigen zonnepanelen?

♥ wij zoveel mogelijk gebruikmaken van gerecyclede, recyclebare en/of biologisch afbreekbare verpakkingsmaterialen?

♥ hosties uit eigen land minder milieu-impact met zich meebrengen dan hosties die u in het buitenland bestelt?

♥ wij steeds op zoek blijven naar manieren om onze hosties nog ‘groener’ te maken?