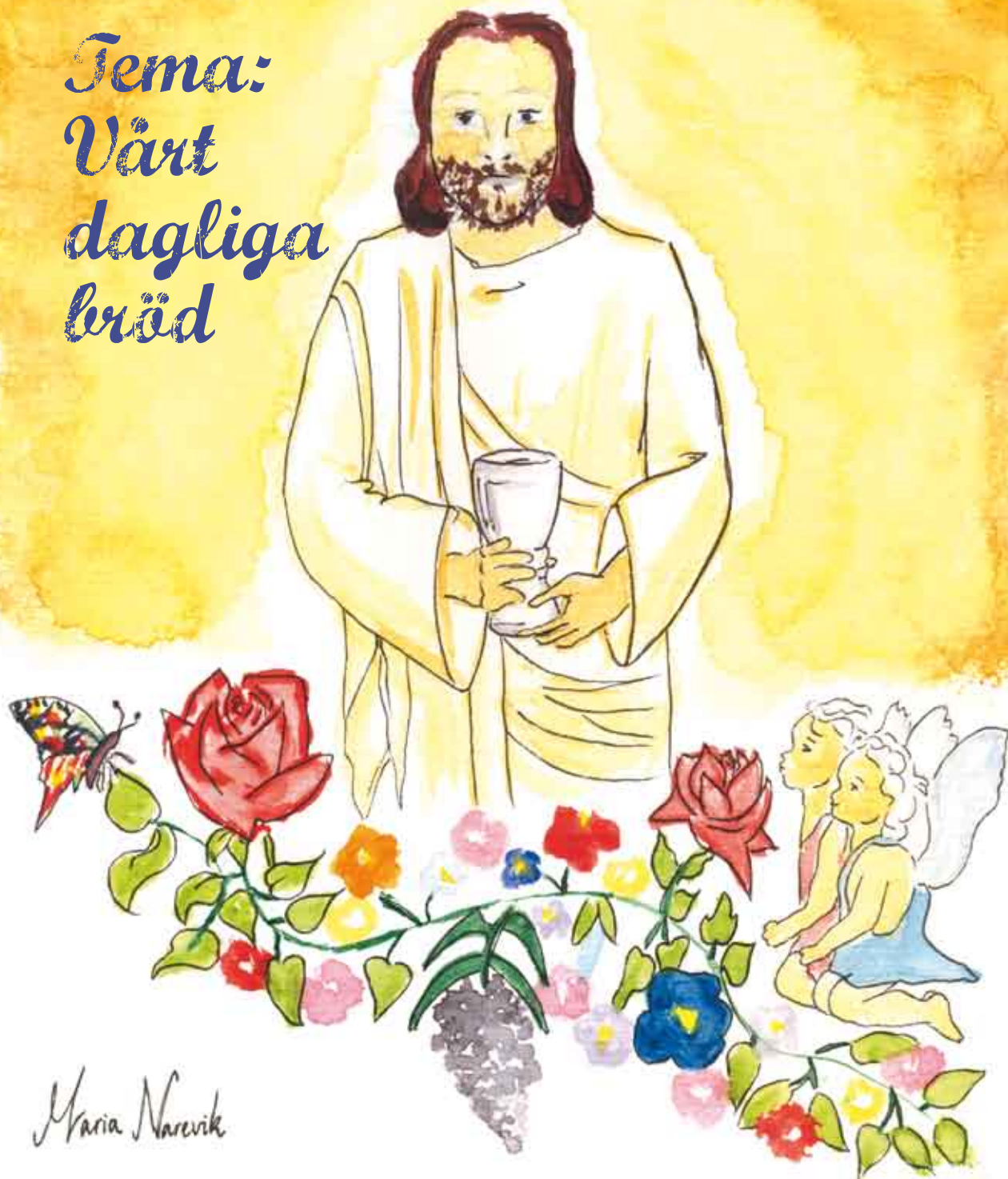


sucketten!

Nummer 2, 2009

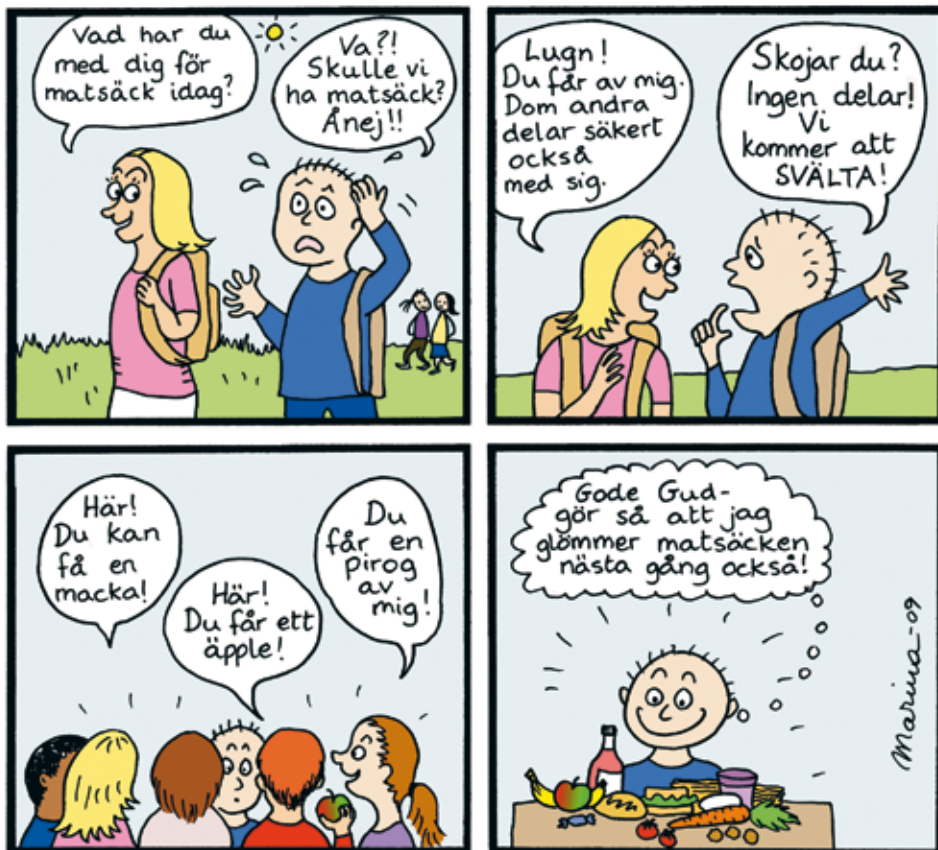
*Tema:
Vårt
dagliga
bröd*



Maria Narevik

Med-DeLande

Av Marina Håkonsson



Sucketten ges ut av riksförbundet Sveriges Unga Katoliker (SUK). Tidskriften utkommer med fyra nummer/år och skickas gratis till alla förbundets medlemmar under 13 år.

Suckettens innehåll produceras av en grupp engagerade barn och vuxna. Den skall inte ses som officiell trycksak för den Katolska Kyrkan.

Kontakt: sucketten@suk.se
Hemsida: www.suk.se
Redaktör och layout:
Kristoffer Mauritzson
Telefon: 08 – 642 38 19

Redaktionsgrupp: Anna Agetorp, Joanna Agetorp, Gabriella Altunkaynak, Rebecca Celik, Fredrik Johansson, Maria Sarkis, Agnes Wetterberg, Lisa Wetterberg, Veronika Zadera

Ansvarig utgivare:
Sara Lann

Sveriges Unga Katoliker
Box 4007
102 61 Stockholm
Telefon: 08 – 641 78 15
Fax: 08 – 556 017 74
Besöksadress:
Skånegatan 65, Stockholm
Tryck: Exakta, Hässleholm
ISSN 1653-4549

I detta nummer

- 4 Visste du?
- 5 Recept
- 6-7 Glad i mat
- 8 - 9 "Tag och ät"
- 10-11 Färglägg + matpyssel
- 12-13 Oblatbageriet
- 14 En liten missionär
- 15 - 16 Helgonkort
- 17 Fråga prästen
- 18 - 20 Knep & knåp
- 21 Sommarens roligaste
- 22 Facit
- 23 Teckningar

Hej! Jag heter Kristoffer och är redaktör för Sucketten. Mat är en viktig bit i våra liv. Det verkar som om Gud också gillar mat. Därför handlar detta nummer om mat!



Kristoffer



Anna



Gabriella



Maria



Joanna



Lisa



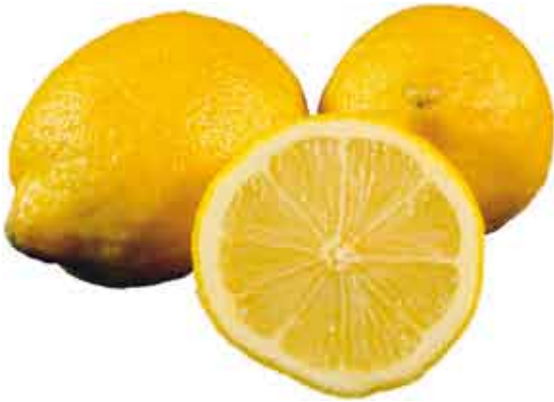
Veronika



Agnes



Visste du?



...att det finns ett bär som gör att allt man äter smakar sött? Det växer i västra Afrika och heter *Synsepalum dulcificum*. Efter att bäret har legat i munnen en stund, kan man äta en hel citron utan att det smakar surt! (fast det blir ju ändå surt i magen...)

...att världsrekordet i att äta en hel, normalstor pizza är en minut och 45 sekunder? Det var Josh Anderson på Nya Zeeland som lyckades med detta den 22 mars 2008. Varför så bråttom?



...att Ken Glossop i England åt 36 kackerlackor på en minut i direktsänd teve den 5 mars 2001?

...att Michel Lotito från Grenoble i Frankrike är världskänd för sin förmåga att äta metall och glas? Han kan äta nästan ett kilo metall om dagen. Läkarna säger att Michels mage är "unik". Självt säger han att han mår illa av att äta bananer och hårdkokta ägg.



Källa: www.guinnessworldrecords.com

Baka! Schackrutor



För ca 50st schackrutor:

4 1/2-5dl vetemjöl
1dl socker
200g margarin eller smör
2tsk vaniljsocker
2msk kakao

Recept: Agnes Wetterberg

1. Hacka samman mjölet, sockret och margarinet/ smöret.
2. Dela degen i två delar.
3. Blanda vaniljsockret i den ena degen, och kakaon i den andra.
4. Rulla ut degen i fyra jämna längder.
5. Lägg en ljus längd intill en mörk. Lägg den andra ljusa på den mörka och den andra mörka på den ljusa. Tryck till lite grann.
6. Lägg degen i kylskåpet en stund.

7. Skär ca 4 mm tjocka bitar. Lägg bitarna på en plåt med bakplåtspapper.
8. Grädda i ugnen på 200grader i ca 10 min.

Tips: Ta karamellfärg och färga den vita degen, så blir det lite extra fint.



Glad i mat

Paul Degen har arbetat som kock i många år. Han har arbetat på många olika restauranger. Nu lagar han mat på Josefinahemmet, ett katolskt äldreboende i Stockholm. Dessutom gör han mat till fester, konferenser och annat runt om i staden.

Hur kom det sig att du blev kock?

Jag tycker om att äta gott. Min mamma har alltid lagat jättegod mat. Jag ville nog också lära mig att göra god

mat. Efter gymnasiet fick jag jobb på en restaurang. Sedan gick jag restaurangskola, och har hållit på sedan dess.

Är det roligt att vara kock?

Ja, det är kul att laga mat som folk tycker om. Men att jobba på restaurang kan vara väldigt jobbigt också. Det blir ofta stressigt, och det tar tid att lära sig allt. Många ger upp efter ett tag, för att de inte orkar. Man måste brinna för matlagning om man skall fortsätta längre.

Har du någon favoriträtt?

Jag tycker om att laga goda fiskrätter, de är lite svårare att få riktigt goda. Just nu är jag väldigt förtjust i stekt hälleflundra.

Vad är svårast med matlagning?

Det kan vara svårt att göra riktigt goda såser. Det tar också ett tag att lära sig att krydda så att maten smakar riktigt bra. Det händer ju att man äter på restauranger där maten knappt smakar något.



Vad är det konstigaste du har ätit?

När jag var i Peru, i Sydamerika, då åt jag marsvin. Det är väldigt vanligt där. Det smakade okej, men det såg inte så gott ut.

I Peru fick jag också laga mat åt barnen på en stor förskola i ett fattigt område. Jag lagade bland annat korv Stroganoff, som barn brukar älska. Men de här ungarna kunde inte äta den! "Bläää" sa de. De tyckte det var konstig mat, för de äter nästan bara ris annars.

Jag har varit i Peru flera gånger, och hoppas att jag kan åka dit igen. Det är härligt när man kan göra något för människor som inte har det så väl ställt. De är fattigare än vi här i Sverige

men ändå verkar de gladare, och med en varmare gemenskap än här.

Är mat viktigt för gemenskapen också, tror du?

Ja, jag tror att det är viktigt att äta tillsammans. I många familjer hinner man inte laga mat och äta tillsammans, och det tycker jag är synd. Allting ska gå så snabbt nu för tiden, men då missar man det fina med att dela en god måltid tillsammans. Det blir inte samma sak att bara gå och äta hamburgare. ♥

Text & bild: Kristoffer M



"Tag och ät"

I Bibeln verkarmaten varanågot viktigt. Så är det ju också i Kyrkan, där videlarbrödet och vinet i mässan. Här tittar vi lite på hur de olika måltiderna hänger ihop, från utgåendetur Egypten till festmåltidens omväntari Himlen.

Israel, Guds folk, hade blivit slavar i Egypten. De fick slita hårt och blev illa behandlade. Gud såg hur folket led och ville hjälpa dem. Men Faraos kungen i Egypten, ville inte släppa israeliterna frivilligt.

Då sände Gud olika plågor över Egyptens land, för att tvinga Faraos att låta folket gå. Hela moln av gräshoppor kom till exempel och åt upp allt i sin väg. När inte det hjälpte så lät Gud allt vatten i landet förvandlas till blod så att man inte kunde dricka av det. Men Faraos ville ändå inte släppa Guds folk. Så de fick fly mitt i natten.

Gud berättade för Mose hur folket skulle göra för att fly. Gud visste att folket behövde en ordentlig måltid för att orka med flykten. Så här skulle måltiden se ut: Varje familj skulle slakta ett felfritt lamm av hankön. Blodet från lammet skulle strykas på dörrposterna i husen. Den natten skulle nämligen en Guds ängel döda allt förstfött i Egypten, men han gick förbi alla hus med lammets blod. Där blev ingen dödad.

Lammköttet skulle stekas över öppen eld och ätas tillsammans med osyrat bröd och beska örter. Allt skulle ätas upp, inget fick bli över.

Brödet var osyrat, eftersom det var så bråttom. Brödet hann inte jäsas innan det gräddades. Efter måltiden flydde folket ut i öknen.

Men vid Röda Havet blev det stopp. Faraos här kom jagandes efter folket. Då delade Gud havet framför folket och de kunde gå torra över. När de egyptiska soldaterna red ut efter dem så slöt havet sig igen och alla soldaterna dränktes.

Gud hade räddat sitt folk! Måltiden som ätits mitt i natten innan flykten, skulle nu judar i alla tider äta till påsk



för att minnas hur Gud hade räddat dem.

Det var just denna måltid som Jesus och hans lärjungar firade, kvällen innan han skulle korsfästas. Men Jesus gav en ny och djupare mening åt måltiden.

Han tog brödet och sa: "Tag och ät alla, detta är min kropp som jag ger för er."

Och han tog vinet och sa: "Tag och drick alla, detta är mitt blod som utgjuts för er." Jesus hade tidigare sagt: "Den som inte äter mitt kött och dricker mitt blod, han äger inte livet." Många hade då tyckt att detta var väl magstarkt, och de hade lämnat Jesus. Men inte de tolv lärjungarna.

Fast nu var det på riktigt och inte bara en liknelse. Lärjungarna åt brödet och drack vinet och dagen efter offrade sig Jesus för oss alla, när han dog på korset. För oss

kristna är det som om Jesus öppnade Röda Havet för oss, vägen till befrielsen.

Men vi är väl inga slavar?

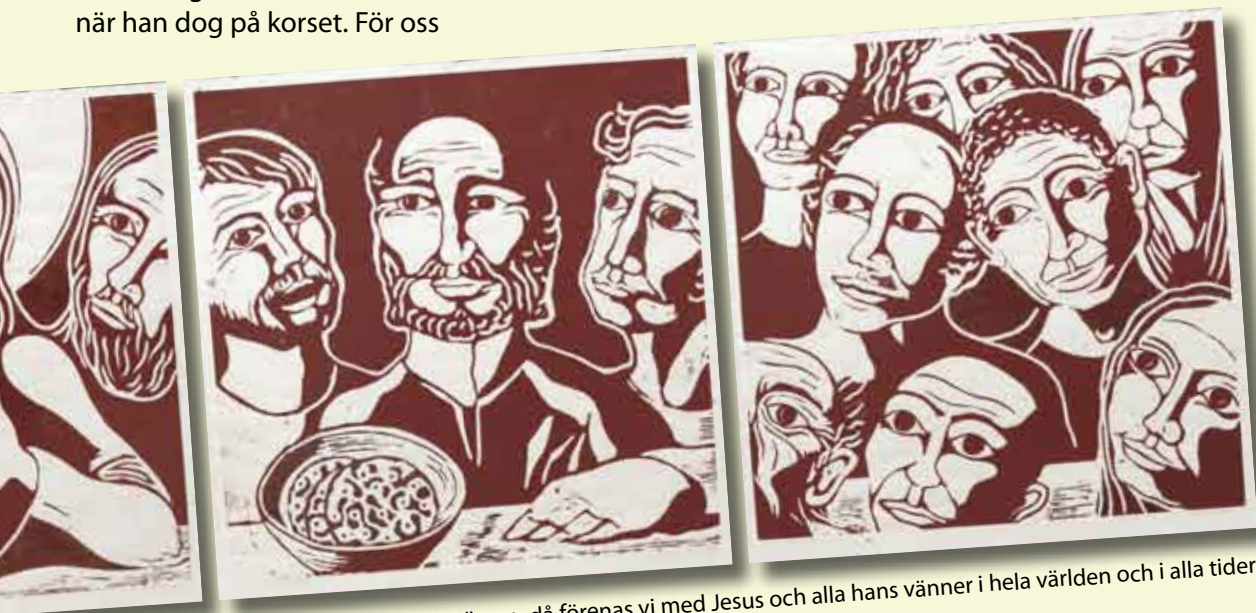
Nej, men ibland kan vi vara som slavar i oss själva. Vi gör dumma saker som vi egentligen inte vill. Då kan Jesus hjälpa oss. Och Jesus är som det felfria lammet, vars blod israeliterna strök på sina dörrposter. Jesu blod räddar oss från döden.

Måltiden i Egypten var den första påskan, Guds folks befrielse från slaveriet. Jesu måltid med lärjungarna var också vid påskan och den öppnar vägen för oss att bli Guds befriade barn. Nu får vi gå till Jesu måltid så ofta vi kan, i den heliga mässan. När vi äter och dricker av Jesus, tar vi emot Guds eget liv – det eviga livet!

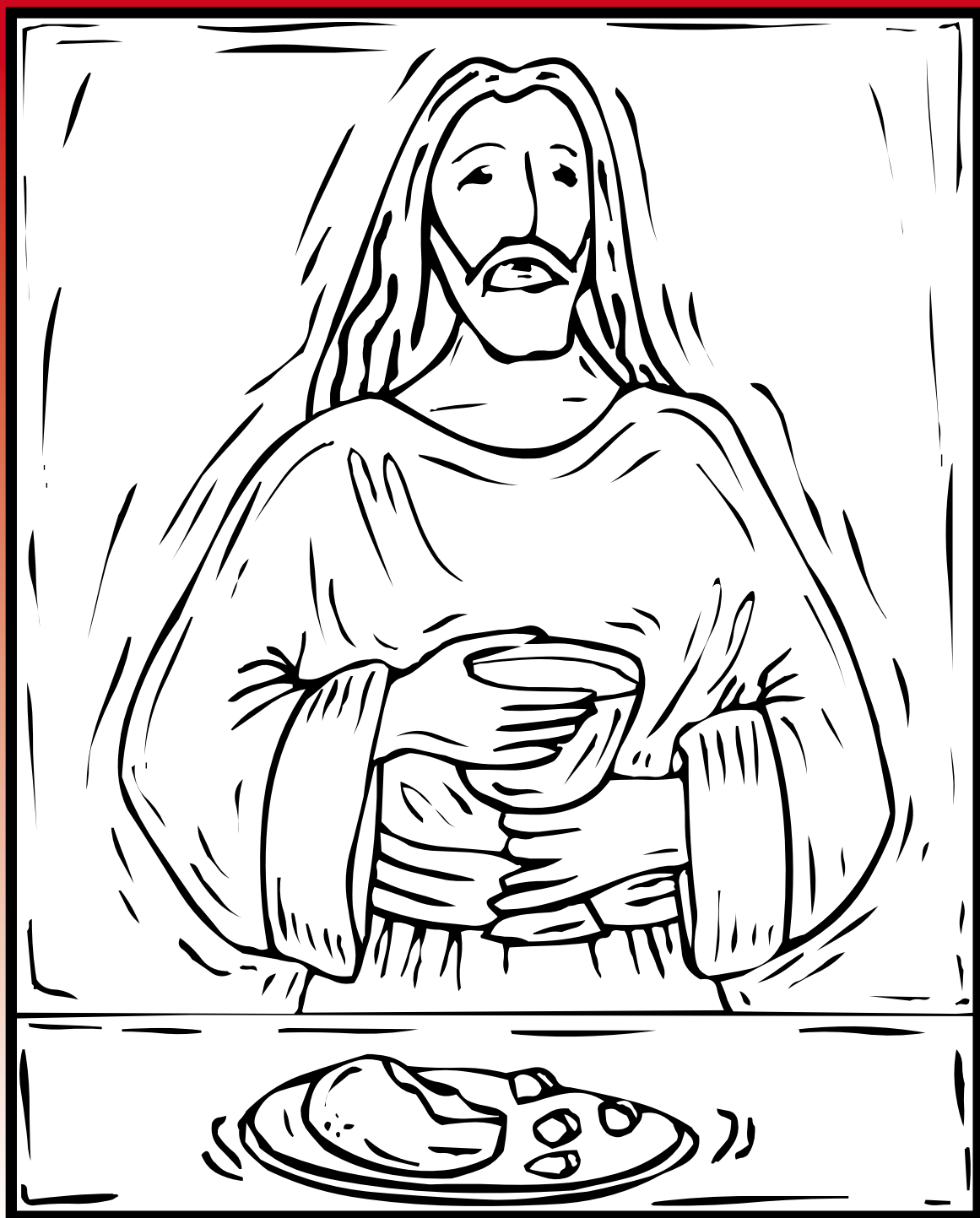
Men det finns också en måltid som vi fortfarande ser fram emot: Den stora Bröllopsmåltiden i himlen! Den eviga påskan, då vi aldrig mer behöver vara rädda för något slaveri eller något förtryck. I Bibeln står att alla där är klädda i vita kläder, som har tvättats vita i Lammets blod.

Detta är festernas fest, måltidernas måltid! Då är vi förenade med Gud och med alla släktingar och vänner som dött före oss. Och vi behöver aldrig mer vara ledsna, utan här är bara glädje. Detta är verkligen Lammets Måltid. Och Lammet, det är Jesus Guds Son, som gav sitt liv för vår skull så att vi nu kan leva tillsammans i evighet. ♥

Text & bild: Joanna Agetorp



När vi tar emot brödet i den heliga mässan, då förenas vi med Jesus och alla hans vänner i hela världen och i alla tider!



"Jag är livets bröd. Den som kommer till mig
skall aldrig hungra, och den som tror på mig
skall aldrig någonsin törsta."



Färglägg

– Klipp ut och rama in. Varför inte ge bort till en vän eller släkting?

Mums?



Flugsvampar är giftiga, men om du vill bjuda dina kompisar på flugsvamp kan du göra såhär: Koka ett ägg så att det blir hårdkokt. Skär av en bit, så att ägget kan stå upp. Dela en tomat och gröp ur fröna och det slajmiga inuti. Lägg en klick majonnäs inuti tomathalvan, och fäst den på ägget. Dutta små majonnäsprickar på tomaten. Nu har du en smaskig flugsvamp att bjuda på!

Hjärteägg

Perfekt när man lagar frukost åt någon man gillar! Be en vuxen om hjälp om du inte är van vid spisen.

1. Värm lite olja i en stekpanna. Lägg en hjärtformad pepparkaksform i järnet, med den vassa sidan uppåt.

2. Sänk till låg värme, så att ägget inte bränns vid.

3. Knäck ägget ner i formen. Om lite rinner ut under formen kan du ta bort det med stekspaden.

4. Efter några minuter har ägget stelnat, och du kan servera det, t ex på en rostad macka!



Runt och tunt

Har du någon gång undrat var brödet kommer ifrån som används i den heliga mässan? Anna och Veronika hälsade på hos benediktinsystrarna i klostret Mariavall i Skåne. Där träffade de syster Scholastica i klostrets oblatbageri.

Vad innehåller oblaterna?
Vetemjöl och vatten.

Hur bakar man oblater?

Man gör först smet i en matberedare. Man måste sila ner smeten så att den inte klumpar sig, sen läggs det i en hink.

Man tar en skopa som passar storleken på järnet man ska använda, så häller man ner smeten på oblatjärnet och stänger och sluter. Då ska degen flyta ut utanför kanterna så att man vet att degen har flutit ut ordentligt och ligger över hela järnet. Sen skär man av det som flutit ut. Detta tar bara en minut.

När järnet inte har nån smet i sig får det inte stå öppet, det är precis som ett våffeljärn så om man låter det stå öppet blir det kallt. Sen lägger man

plattan med smet på ett galler i ett fuktskåp. Där ligger de i ett dygn eller två.

När oblaterna är färdigfuktade så lägger man dem i en borr som borrar dem till den runda formen (bild på nästa sida). Plattan som ligger underst har blivit bakad så att den har olja på sidan, och då kan man ändå inte ha



den i mässan, så den får ligga underst i högen som man borrar, så att de andra inte ska bli spruckna som den blir när det borrar.

När man ska borra de stora oblaterna som prästen bryter i mässan så har man större borr. Sen när oblaterna är utborrade i rätta storlekarna så förpackas de. Det ska vara 1000 små oblater i varje påse de förvaras i och 50 stora.

Det finns två olika storlekar på oblaterna: vita hostior och brödhostior. Vita hostior

är tunnare än brödhostiorna och brödhostiorna har inget mönster som de vita hostiorna har.

De vita hostiorna ska förvaras i papperspåsar. Brödhostiorna ska förvaras i plastpåsar för annars blir de torra. Stora oblater är 6,7cm i diameter och små är 3cm i diameter.

Hur känns det att baka oblater jämfört med vanliga kakor?

Jag brukar inte baka kakor men det är ju speciellt att baka

oblater när man vet vad de ska användas till.

Ber ni medan ni bakar?

En regel för kristna är ju att man ska be alltid så visst ber vi, men det gör vi hela tiden och inte bara när vi bakar.

50 000 stora. Vi säljer inte bara i Sverige och till katolska kyrkan, vi säljer till Svenska kyrkan och frikyrkor och till Norge och Danmark och Färöarna också.

oblat-fakta

Oblat är ett latinskt ord som betyder "framburen". I mässan bär vi fram brödet till Gud och ber Honom att vi skall få ta emot Jesus i brödet. Brödet kallas också för hostia.

Vissa människor kallas också för oblater. Det är sådana som vill följa Jesus som munkar och nunnor, men som inte bor i kloster utan kan ha vanliga arbeten och familj. De har liksom "framburit sig själv", gett sig själv till Gud.



Var det sånt

Hur många av nunnorna är det som bakar oblater?

För tillfället bara en.

Hur kommer sen oblaterna ut till församlingarna?

De flesta oblater skickas med post, men ibland hämtas de här också.

Gör ni oblater till hela katolska kyrkan i Sverige?

Inte till hela. Vissa har kanske oblatbagare de känner i nåt annat land som de köper oblater av.

Ungefär hur många oblater bakar ni per år?

Ca. 600 000 små och

här bröd Jesus åt under påskmältiden?

Nej, inte likadant, men det är ingen jäst tillsatt så det är osyrat bröd som går långt tillbaka i judisk tradition.

Hur lång tid har ni bakat oblater?

Vi började 1984, så det är 25år.

Text& bild:
Anna Agetorp
Veronika
Zadera



En Liten missionär

Maria blev bara tio år gammal och lämnade aldrig hemlandet Spanien, men en dag kan hon bli helgonförklarad!

Maria del Pilar Cimadevilla Lopez-Doriga föddes år 1952 i Madrid i Spanien (där man ofta har långa namn). Hon var ingen kändis. Hon syntes aldrig i någon film eller något TV-program, vann ingen talangtävling eller skönhetstävling. Så varför skriver jag om henne här i Sverige mer än 50 år senare?



Jo, Marias liv var speciellt på ett annat sätt. Redan när hon var liten märkte familjen att hon hade en stark kärlek både till Gud och till andra människor. När hon tog emot sin första kommunion förstod hon att det var den viktigaste dagen i hennes korta liv.

Maria gick ofta till kyrkan för att be och ta emot kommunionen. Hon ville lära känna Jesus och vara tillsammans med honom så mycket som möjligt.

Hon älskade att läsa om missionärernas strapatser och äventyr för att sprida evangeliet till människor över hela världen. Maria ville också bli missionär och berätta för andra människor om Jesus, världens bästa kompis.

När Maria var nio år gammal blev hon sjuk. Läkarna sade att hon hade cancer i lymfkörtlarna – en sjukdom som inte gick att bota på den tiden! Maria blev sämre och sämre, hon mådde väldigt dåligt och hade ont i nästan hela kroppen. Hon togs omhand av nunnorna på ett katolskt sjukhus.

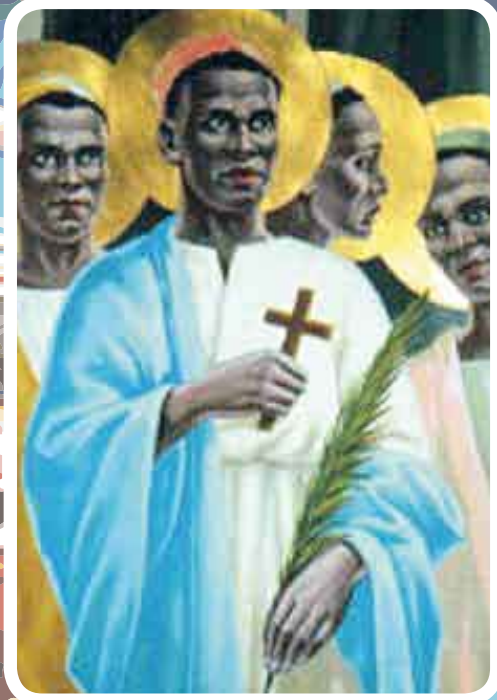
En dag föreslog nunnorna att Maria skulle bli medlem i en förening för "svårt sjuka missionärer" – människor som ville bidra till att sprida evangeliet genom sina böner och genom sitt lidande. Maria förstod att hennes lidande inte behövde vara meningslöst. Hon kunde förena sig med Jesus, som ju lidit och dött för alla människors skull!

Så blev Maria en sorts missionär, fast hon inte kunde röra sig från sin sjuksäng. Familjen och alla på sjukhuset förundrades över att Maria litade så mycket på Gud mitt i sin sjukdom. Hon hade ont och visste att hon skulle dö snart. Men hon visste också att Jesus aldrig skulle överge henne, varken i lidandet eller i döden. Hon var inte rädd.

Den 6 mars 1962, några dagar efter sin tionde födelsedag, dog Maria i sin mammas famn. År 2004 erkände Kyrkan henne som en "Guds tjänare". Det är första steget på väg mot en helgonförklaring. Tänk vad häftigt att helgonförklara en tioårig flicka som inte gjort något annat än att älska Gud i vått och torrt.

När vi lär känna Gud och hans kärlek, då blir vi förvandlade inifrån. Vi blir faktiskt små helgon – inte för att vi gör stora och häftiga saker, utan för att Jesu kärlek till slut svämmar över i våra liv. Då vet vi att vi inte behöver vara rädda för sånt som är svårt i livet. ♥

Kristoffer M



Helige Charles Lwanga

Firas 3 juni

Charles Lwanga från Uganda levde på 1800-talet. Han blev dödad eftersom han inte ville avsäga sig sin kristna tro, trots att kungen krävde det.

Helige Charles Lwanga, be för oss så att vi alltid vågar stå för att vi tror på Jesus!

Josef Arbetaren

Firas 1 maj

Helige Josef var Jesus fosterfar och tog hand om både Jesus och Maria. Han arbetade hårt, antagligen som snickare, hela sitt liv. I Bibeln säger Josef ingenting, men det han gör säger mycket om vem han är. Han visar att handling ofta säger mer än ord.

Helige Josef, be för att alla människor ska kunna arbeta och försörja sig och sina familjer!

Heliga Rita av Cascia

Firas 22 maj

Heliga Rita ville egentligen bli nunna men det fick hon inte. Istället blev hon bortgift med en man och fick två söner. Först när hennes man och hennes söner var döda kunde hon gå i kloster. Hon brukar kallas skyddshelgon för hopplösa fall.

Heliga Rita, be för oss att vi får tålamod och orkar hålla ut i tron på Jesus, även när livet är svårt!

Helige Thomas More

Firas 22 juni

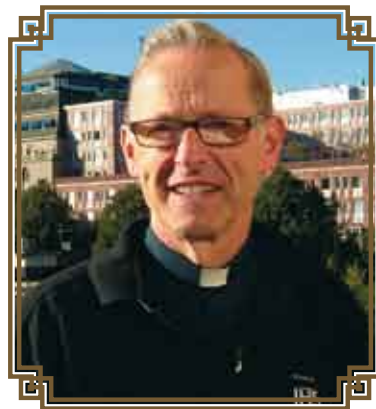
Sir Thomas More avrättades i England på 1500-talet eftersom han inte ville gå emot Guds lag fast Englands kung krävde det av honom.

Helige Thomas More, be för alla som behöver extra mycket mod för att våga stå för sin tro!

Fråga Prästen!

Frågestund med Suckettens egen Pater Klaus

Skicka din fråga till Sucketten. Du kan vara anonym om du vill.



Varför finns det så mycket orättvisa i världen – svält och sånt? Bryr sig inte Gud om alla lika mycket?"

Vi lever inte på en salighetens ö. Varje dag hör och ser vi i nyheterna hur andra människor har det – mest om allt ont som görs. Om hur många människor som upplever orättvisor, svält, sjukdomar, förtryck ... kort sagt: mycket inre och yttre nöd.

Gud bryr sig, han bryr sig om alla människor lika mycket. Han bryr sig om djur och allt annat fint han gjort. Han skapade världen som ett paradys.

Men när Gud gjorde människan tänkte han sig något alldeles speciellt för henne: friheten. Människan kan fritt välja att säga ja eller nej. Hon kan välja att göra något förskräckligt eller något helt underbart. Hon kan bli en

brottsling eller helgon.

Ett djur har ingen frihet, det följer sin instinkt, det är så att säga programmerat genom naturen. Visst, också vi människor följer våra instinkter. Och då tänker vi oftast bara på oss själva. Men om vi funderar lite extra vet vi nästan alltid vad som är rätt eller fel.

När människorna väljer fel och är själviska blir det fel i världen. Ibland ser man det direkt (t.ex. krig) och ibland tar det många, många år tills ondskan märks (t.ex. miljöförstöring).

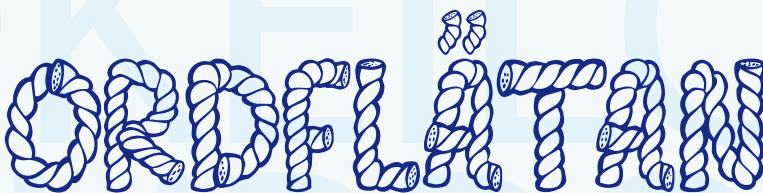
Gud bryr sig om det. Han sände sin Son Jesus Kristus som valde att göra rätt i allting. Kristus sa att vi ska älska varandra - det är

viktigare än alla regler och lagar. Han själv älskade alla. Han dog för oss och han uppstod för oss för att visa att kärleken är starkare än döden. Så som han levde får också vi leva – då blir världen bättre.

Ett barn kan också välja det goda. När man inte sviker sin kompis, när man står emot mobbning, när man delar något gott med sina syskon eller vänner. Om man vänjer sig vid att välja det rätta redan som barn har man som vuxen bra möjligheter att förbättra världen. ♥

Klaus P. Dietz

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 
7. 
8. 
9. 
10. 



Fyll i flätan, skriv ner ordet från de blå rutorna och skicka till Sucketten senast 30 juni! Adress finns på tidningens baksida. Vi drar tre vinnare som får fina priser.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Han utlämnade Jesus till att korsfästas. | 6. Får brödet att svälla. |
| 2. Den Helige Andes högtid, firas 31 maj. | 7. Ledare i Kyrkan. |
| 3. Det döps vi med. | 8. Grön sak. |
| 4. Kan man göra mjöl av. | 9. Ljusring runt helgons huvud. |
| 5. Varm dryck. | 10. Vår påve föddes i detta land. |

Vinnare!

Rätt svar på förra ordflätan:
GUDS AVBILD


Linda Stefansson i
Bagarmossen vinner en bok.

Veronika Ringblom i Hägersten
och **Thomas D'Arcy** i Uppsala
vinner var sin rosenkrans.


Grattis



1.

2.

3.

Facit på sidan 22!



Broder Johan är superhungerig!
Hjälp honom att ta rätt väg till hamburgaren!



Hitta maten!

Bland bokstäverna finns tolv mat-ord gömda. De kan stå i dessa riktningar:



Sätt igång och leta!

Facit finns på sidan 22.

Lille Anders bor mitt emot en bondgård. En dag möter han bonden som är på väg med en skottkärra full med hästgödsel. "Vad är det, som luktar så illa?" frågar Anders. "Det är hästgödsel, som jag skall lägga på jordgubbarna", säger bonden.

Anders tittar på skottkärran, och säger "du borde komma och äta jordgubbar hemma hos oss, vi brukar lägga socker och grädde på våra!".

– Doktorn, folk vill inte prata med mig.
– Nästa!

Varför är bladlöss så små?
För att de stannar i växten.

På söndagsskolan:

– Brukar ni be till Gud innan ni äter i er familj, Emma?
– Nej, det behövs inte, för min mamma är ganska bra på att laga mat.

Pappa, växer du fortfarande?

Nej, hur så?

Jo, för ditt huvud börjar sticka upp ur håret.

När den lilla myggan kom hem efter sin första flygtur, frågade hans mamma:

- Hur gick det?

- Bara bra. Alla människor klappade händer!

– Mamma, varför är det synd om myror?
– Det är väl inte synd om myror?
– Jo, fröken sade att vi skulle gå ut och titta på myrstackarna.

TACK OCH HEJ!

Att vara redaktör för Sucketten är nog ett av de roligaste jobben man kan ha. Jag har fått träffa intressanta människor. Jag har fått pyssla med text, bild och färg. Jag har fått göra en tidning som både är rolig att läsa och som berättar om Jesus och trons underbara värld.

Men ändå har jag känt att jag vill ge mitt liv till Jesus på ett annat sätt. Jag vill berätta om honom varje dag. Jag vill hjälpa andra att hitta tro, hopp och kärlek mitt i allt det svåra. Ja, jag vill helt enkelt bli präst.

Därför har jag bestämt mig för att börja på prästseminariet i höst, för att se om det är Guds vilja att jag skall bli präst. Det betyder att någon annan får ta över jobbet som Suckettens (och Suckens) redaktör efter det här numret.

Det känns lite vemodigt. Men det är ju alltid spännande att pröva nya saker i livet. Jag vet att Jesus leder mig rätt om jag bara söker hans hjälp.

Om jag får ge er alla ett tips så är det detta: Sök Jesus hjälp i allt. Lita på att han kan och vill hjälpa oss alla. Var inte rädd för att följa honom och göra annorlunda val i livet. Då kommer folk att förstå att

Jesus inte är en sagofigur. Han är precis lika levande och spännande som för 2000 år sedan!

Kristoffer Mauritzson



FACIT





En mycket dramatisk och detaljerad skildring av korsfästelsen, av Lukas Agetorp.

SUCKETTENS GALLERI

Jesus helar en spetälsk, varsamt
färglagd av Veronika Ringblom.



Är du medlem?

På **www.suk.se** kan man bli medlem gratis i Sveriges Unga Katoliker. Alla medlemmar under 13 år får Sucketten gratis – de äldre får Sucken. Be någon vuxen om hjälp, och bli medlem idag!

OBS! Du kan ha fått detta nummer hemskickat om du var medlem under 2008. Du behöver fortfarande lösa medlemskap för 2009, om du inte gjort det!