



„Reformáció a végeken”

2016. október 22-23.

*A reformáció 500. évfordulójára
emlékezve várunk szeretettel a*

Kemencés Tanyán

Kemencés tanya



Korabeli étkek kóstolója a Pécek udvarában

A reformáció dallamai - koncert, zenehallgatás, közös éneklés

Kézmivesség - Erdélyi festett kazettás mennyezetek motívumkincse
- foltvarrás - hímzés - mézeskalács-sütés

Előadás a reformáció előestéjén történt Európai és Magyarországi
eseményekről

Vetélkedő gyerekeknek

Éjszakai filmklub, kerekasztal-beszélgetés fiataloknak

„Reformáció a végeken”

2016. október 22-23.

A reformáció 500. évfordulójára emlékezve kétnapos programra várunk szeretettel a **Kemencés Tanyán**.

A reformáció közös örökségünk, melynek nélkülözhetetlen eleme a megújulás. A reformáció 2017-es jubileuma arra keresi a választ: milyen szerepet játszanak a reformáció értékei a mai korban? Hogyan tudunk belőlük meríteni?

Már 2016-ban izgalmas párbeszédre hívunk: fedezzük fel együtt a reformáció értékeit a mában!



Szombat

14.00 Kézműves programok

- „Kazettás mennyezetek motívumkincse” festés fa-lapokra. (Gerlai Ferencné népi fafaragóművész)
- **kékfestő tárgyak** készítése varrással (Mohácsi Mártonné foltvarró)
- **gyertya** készítés (Korcsok János népi fafaragóművész)

16.00 Énektanulás (Lázár Attila zeneszerző vezetésével)

16.30 Előadás: A reformációt közvetlenül megelőző Magyarországi történelmi események (Kiss Emil egyháztörténész)

17.30 Vacsora:

Pékek udvara – Sütés a kemencében, reformáció korabeli étkek műhelye
– vadsült és lepénykenyér, gyümölcsös kalács és rétes (Kocsor Ágnes, Horváth Sándor, Petrovszki Éva)

18.30 Koncert (Lázár Attila)

19.30 Éjszakai programok:

- „Az ég mennyezeti” - Erdélyi festett kazettás református templomok. Vetítés
- Kibővített **kerekasztal** beszélgetés: „Mi lett volna, ha...”



Vasárnap

09.00 Zenés kezdés, közös beéneklés, énektanulás

09.30 Előadás: A reformáció elindulás Európában, három ága
(*Luther, Kálvin és Zwingli*)

10.00 Ökumenikus áhítat

11.00 Kézművesség:

- Mézeskalácműhely (*Rácz Ernő mézeskalács készítő*)
- Gyertyakészítés (*Korcsok János népi fafaragóművész*)

12.00 Közös ebéd. *Habán kemencés étkek* 16. századi receptek alapján – Húsételek a kor jellegzetes fűszereivel ízesítve:
– gyömbér, sáfrány, szegfűbors



Szervező:

Békéscsabai Keresztyén Ifjúsági Egyesület

További közreműködők:

Békéscsabai Y's Men Klub

Pont Mi Közhasznú Egyesület

Békéscsabai Evangélikus Egyházközség