

Pressinformation, mars 2014.

# PÅSKFAKTA

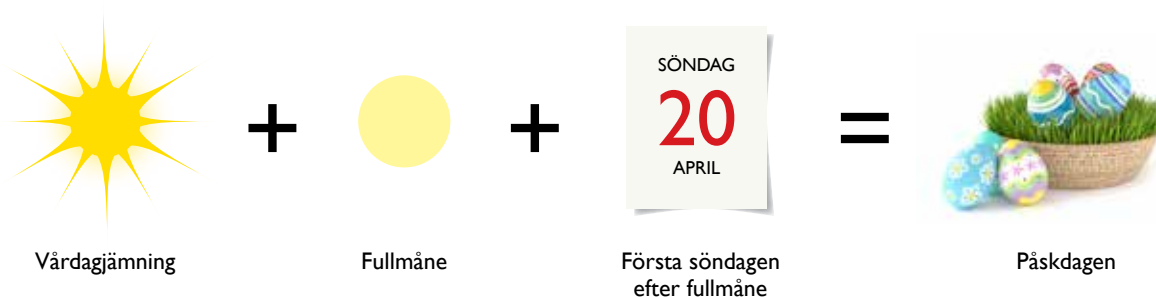
[www.svenskaagg.se](http://www.svenskaagg.se)

# PÅSKFAKTA

---

Påsk är kristendomens största högtid och firas eftersom Jesus korsfästes och dog på långfredagen, men återuppstod på påskdagen.

Påskdagen kan vara så tidigt som 22 mars och så sent som 25 april. Den som vill briljera kan tala om att det har med vårdagjämning och fullmåne att göra när vi firar påsk. Så här ligger det till: påskdagen är alltid första söndagen efter första fullmånen efter vårdagjämningen. I år är det vårdagjämning 20 mars. Första gången det är fullmåne efter det är tisdagen den 15 april och därför blir påskdagen i år den 20 april.



Veckan före påsk kallas stilla veckan och vissa av dagarna har speciella namn:

- **Palmsöndagen** inleder stilla veckan och då firas Jesus intåg i Jerusalem.
- **Dymmelonsdag** är ett gammalt namn och används inte så ofta. Namnet kommer av att man förr använde träkläppar för att dämpa ljudet av kyrkklockarna. Träkläpparna kallades dymlingar. Den som läst "Barnen i Bullerbyn" vet att bullerbybarnen roar sig med att sätta lappar på ryggen utan att folk märker det på dymmelonsdagen. Lapparna kallas för dymmelonsdagspass.
- **Skärtorsdag** är den dag då Jesus delar bröd och vin med sin lärjungar i den första nattvarden. Skärtorsdag är också den dag då man i folklig tradition trodde att häxorna tog närmaste kvast till Blåkulla. På många håll i Sverige kan man stöta på påskkärringar som delar ut påskbrev och får godis i utbyte den här dagen.
- **Långfredag** är dagen då Jesus korsfästes och dör. I kyrkorna är kyrkklockorna tysta och ljusen släckta.
- **Påskafton** var förr en dag då man sköt smällare och eldade brasor för att hålla häxor och oknytt borta, de ansågs ha fritt spelrum mellan långfredagen och påskdagen. I dag är påskafton fylld av påskparader och påskkärringar som delar ut påskbrev och på många håll i landet tänds fortfarande påskbrasor, men framförallt samlas släkt och vänner och äter tillsammans. Under påskaftonskvällen äter vi cirka sex miljoner ägg i timmen.
- **Påskdagen** är dagen då Jesus uppståndelse från de döda firas. Påven i Rom håller varje år ett traditionellt tal och samlar så många som en kvarts miljon människor på Petersplatsen i Vatikanstaten.

Mellan jul och påsk kommer fastan. Det vet alla som sjungit "Nu är det jul igen". Fastlagssöndagen infaller sju veckor före påskdagen. Själva fastan började på askonsdagen, dagen efter fettisdagen. Den varade i 40 dagar och då fick man inte äta ägg. Äggen som värptes under tiden sparades till påsken. Eftersom hönsen samtidigt började värpa mer ägg efter den långa vintern fanns det ett överflöd av ägg att proppa i sig när det blev påsk. Fortfarande äter vi massor av ägg under påsken. Vi fördubblar vår konsumtion under påsken, jämfört med en vanlig vecka.



## ÄGGSTAFETTER

---

Eftersom det fanns så mycket ägg till påsk så kunde man unna sig att använda äggen i olika lekar. Testa en äggstafett under påsken. Det lag som är först i mål och fuskat minst vinner.

**Balansera ägg på sked.** Varje lag får en matsked och ett ägg. Det gäller att gå hela sträckan med ägget på skeden som man har i munnen utan att ägget trillar av. Tappar man det får man börja om från början eller från där man vänder.

**Ägg under hakan.** Varje lag får ett ägg. Leken går ut på att påskfirarna så fort som möjligt ska gå med ett ägg under hakan en viss sträcka och sedan placera ägget under nästa lagmedlems haka utan att använda händerna. Tappar man ägget på vägen eller använder händerna får man gå tillbaka till startlinjen eller där man vände och börja om.

**Rulla ägg.** Varje lag får ett ägg och en penna eller annan lämplig pinne. Leken går ut på att ägget ska rullas en viss sträcka så fort som möjligt.

### Tips för lyckade stafetter:

Markera start och vändpunkt med en linje. Hopprep, snöre eller måttband fungerar bra. Ha ägg i reserv. En del metoder för att vinna kan gå hårt åt äggen även om de är kokta. Använd hårdkokta ägg. Om man inte vill ha ett extra spänningsmoment med krossade ägg förstås.

Utse en domare. Gärna en omutbar och stabil person.