

Kyrkjeposten



Informasjonsblad for Etne og Skånevik sokn

Desember 2019



Ordføraren sine juletradisjonar

Jul hos Larsen bakeri



Kyrkja i Etne og Skånevik

Soknerådsleiar Skånevik:

Eli Synnøve S. Garvik

Soknerådsleiar Etne: Anne Jorunn Lindevik

Leiar i Etne kyrkjelege fellesråd:

Reidar Leknes

Adresse: Enge 5, 5590 Etne

Telefon: 53 77 11 70

Tilsette:



Aud Jorunn Grønstad Baustad
Kyrkjeverje
kyrkjeverja@etnekirke.no
96 01 68 64



Randi Frette
Kyrkjelydssekretær
sakshandsamar@etnekirke.no
53 77 11 75



Per Hjemdal
Sokneprest i Etne
soknepresten@etnekirke.no
41 12 65 49



Randi Matre
Kyrkjelydspedagog
tru@etnekirke.no
99 64 36 74



Bjørn Stødle
Kyrkjegardsarbeidar
kga@etnekirke.no
91 19 99 60



Solveig Sørheim
Organist
organist@etnekirke.no
40 28 68 71

Egil Larsen

Egil Larsen heiter han, den nye presten som er sett til fast teneste i Etne og Skånevik. Han har lang erfaring som prest, og kjenner Sunnhordland frå innsida etter mange år som prostiprest. I tillegg er han ein habil hjortejeger som i mange år har vandra i fjellet – mest i Vindafjord, men av og til her i Etne, saman med gode venner herifrå. Egil produserer spekepølse av hjort og har stor glede av hobbyen sin.

Når nå Egil kommer til Etne og Skånevik, er det med litt ubestemmeleg perspektiv kva gjeld tid, og med større stillingsprosent enn førre vikar. Det tyder at det blir meir tid til å erfare den lune og trivelege presten. Opphavleg frå Stavanger, har han i mange år tent som sokneprest i Odda og på Stord. Dei siste 7 åra har han vore prostiprest i Sunnhordland.

Egil bor på Trovåg i Vikebygd, så veldig lange reisevegen får han ikkje når han skal tenestegjere i Etne og Skånevik. Han har 4 vaksne barn, og ikkje minst 2 barnebarn som gir han stor glede. Difor er det nok å fylle tida med, også utanom arbeid og fridagsaktivitet.

Vi ønsker Egil velkommen som prest i kyrkja i Etne og Skånevik!



Ei krubbe for vår tid

I kyrkja legg vi ofte stor vekt på det indre livet.

Men betyr det at det ytre er heilt uvesentleg? Det fascinerer meg kor mykje pengar, tid og krefter eg brukar på estetikk! Sjølv er eg oppteken av kunst, interiør og fargar. Ikkje sjeldan tek eg turen innom ein liten designbutikk i sentrum. Eg har også lagt merke til at den kvinnelege delen av husstanden likar å shoppe støvlettar. No er ikkje dette spesielt originalt! I vår forbrukarkultur er det normalt å bruke mykje pengar på det ytre. Men gjer det oss til overflatiske menneske? Det trur eg blir for enkelt.

Gjennom det ytre, og det vi omgir oss med, utrykker vi oss og skaper ein identitet. Estetikk er difor viktig. Å vere oppteken av det skjonne og det vakre har lang tradisjon i kyrkja. Gud har gitt oss evne og vilje til å forme og skape gjennom kunst og kultur. Samtidig veit vi at kvar tid har sitt uttrykk og sitt syn på kva som er vakkert.

Maleriet frå altarskapet i Mariakirken i Bergen viser korleis kunstnarar allereie på 1600-talet hadde forstått dette. Klede skapar folk og identitet - difor er alle på biletet kledd etter moten slik den var då.

Skal vi forstå at Gud er til stades i vår tid, må vi våge å male Jesus inn i vår kontekst og i våre liv. Kvar trur du Gud ville plassert

Jesu krybbe dersom han skulle blitt fødd i dag? Kanskje ville han blitt fødd på eit asylmottak med ei einsleg mor? Biletet vi har frå stallen i Betlehem ligg ikkje. Dei vise mennene fann ikkje Jesus hos kong Herodes, eller mellom dei lærde i tempelet i Jerusalem, men i ein stall der det lukta sveitte og møk. Denne konteksten betyr noko fordi Gud valde den heilt medvite. Når Gud blir fødd inn i vår verd, blir han svak. Han blir utelevert. Han blir sårbar, overgitt til ei fattig kvinne. Det gjer han fordi han elskar oss. Han gjer



det for å vise oss kva kjærleik er. Kjærleiken kan ikkje krevje, den kan berre komme oss i møte og seie; sjå her har eg kome deg så nær som eg kan for å vise deg min kjærleik. Gud viser sin solidaritet med oss nettopp ved å velje å bli fødd i eit folk som var forfølgde. Gud kjem til oss der vi er og blir ein av oss, kledd som ein av oss. Også i dag er han vår bror. Han er i lidinga når menneske lir. Han gråt når vi sørger. Han ler når vi er glade. Han vil la seg finne i vår verd når vi søker han.

*Og finner du ham i krybbens hø
som hyrder så, som hyrder så,
da eier du nok til freidig å dø
og leve på, og leve på.
(Jonas Dahl)*



Gudmund Waaler,
fungerande biskop

Ordføraren sine juletradisjonar

Den nye ordføraren vår held på tradisjonen med å ha adventstid med lilla lys i stova, og så pynta til jul little julafsta.

- Eg hiv aldri ut jula før trettande dag jul, og er treet fint ventar eg sju dagar til, seier Mette Heidi Bergsvåg Ekrheim.

Mette Heidi vaks opp på Sørstranda som yngst i ein syskenflokk på fem, med Hans og Margot som foreldre.

- Tradisjonen hjå oss var at pappa las juleevangeliet, før me song «Eg er så glad kvar julekveld». Så var det klart for svineribbe. Etter julemiddagen gjekk me rundt juletre og song julesongar, før tida var komen til opning av pakkar.

Ho som no har inntekte ordførarstolen i Etne har gode juleminne frå barndomsheimen.

- Dagen før julafsta var ein travel dag for mamma. Blant dei mange gjeremåla denne

dagen var å laga hâveost. Det hende at eg la meg denne kvelden og trudde ikkje det kunne bli jul for eg følte at ingen ting var klart for julefeiring. Men då julafsta kom var det jul i heimen. Heilt jul var det likevel ikkje før onkel Daniel frå Ølensvåg var på plass i stova. Han kom med buss til Mørkelidkrysset der ein eller fleire av brørne til Mette Heidi venta med sykkel, spark eller kjelke for å ta med bagasjen. I den var det julepakkar og utstyr for ei overnatting.

- Eg har mistanke om at pakkane gjerne var kjøpte den same dagen, og det blei ein heil seremoni når me skulle skriva på lappane.

No var julafsta komen så langt at Sølvguttene skulle syngja jula inn. Dette måtte mamma ha med seg før julefeiringa tok til, og den tradisjonen har eg teke med meg.

Hugsar du julegåver som du sette spesielt pris på?

- Eg fekk ei fin dokke som hadde så langt og vakkert hår, den hugsar eg godt. Eg gav ho namnet Marit Kjersti etter søster mi. Då eg blei større fekk eg bøker som eg sette pris på, men det var ikkje noko overflod av pakkar.

- Far min reiste på anlegg, og ei tid jobba han i Tafjord på Sunnmøre og var heime berre fire gonger i året. På vegen heim måtte han ha ei overnatting, og hadde tid til å handla litt pakkar. Dette var litt spennande pakkar, og eg hugsar spesielt godt då mama fekk «høgfjellsol» av pappa.

Mette Heidi nemner at mora var veldig glad i julepynt, mellom anna fine julekuler og fuglar som var på juletreet. Det var ein historie rundt dei ulike kulene som kom fram i minnet då me såg dei på nytt. Eg har tatt godt vare på desse kulene.

Ein del av elementa frå Mette Heidi si barndoms jul er med vidare i heimen som ho og mannen Ove har på garden deira på Ekr-



heim. Slik som i heimen på Sørstranda brukar dei fura som juletre, dei siste åra spesiallevert frå Rullestad.

- Me har hatt mange rare juletre, eitt med tre toppar. Det viktigaste med furutre er at grønfargen er rett og at det har fine nåler.

Går de rundt juletre i stova på Ekrheim?

- Då borna var mindre gjekk me rundt juletreet som i mi barndoms jul, og me har også prøvd å halda på tradisjonen med å lese juleevangeliet før middagen. Menyen er pinnekjøt med riskrem til dessert. Første dag jul er det fast med svineribbe og Dronning Maud til dessert. Elles innehold jula lange og kraftige frukostar, noko som eg også var vane med heimafrå. Mitt bidrag til frukostane er blant anna karbonadar og ulike salatar.

Ordføraren vår bakar det ho kallar festlefse før jul. Dette lærte ho av mor si, og i mange år var dei saman om lefsebakninga. Det siste året dei baka lefser i lag, fekk dottera ei klar melding frå mora: «No er du blitt så flink at du held fram med dette etter at eg fer herifrå.»

Mora døydde i 2008, 80 år gammal. Mette Heidi seier det blei litt emosjonelt å halda fram med dette dei første åra.

- Ei veke før jul for ti år sidan henta eg far min på sjukeheimen for at han skulle læra meg å laga håveost. Då kom også bror min Dag innom og me hadde ei fin og kjekk stund i lag.

Dette blei siste jula til Hans, som døydde like over nyttår vel 91 år gammal.

Håveost er altså eit av produkta som blir laga i heimen med utsikt mot øvste delen av Stordalsvatnet og Frette. I over tretti år har Mette Heidi og svigerinna Ida hatt ein bade dag i lag før jul, der kransekakestenger og krumkaker må vera blant produkta.



Ho røper også at det blir laga litt julekaker til advent, men desse varer ikkje lenge.

- Og eg lagar adventskalender til både mann, svigerforeldre og dei tre gutane mine, røper ho.

Mette Heidi Bergsvåg Ekrheim har drive som fotterapeut i snart 33 år. No har ho tatt pause frå dette yrket for å vera ordførar med dei utfordringar dette ber med seg.

Men førebuinga til julefeiringa går sin gang. Pussing av sølvstøy og messingstakar er alltid blant faste gjeremål.

Ho og Ove gler seg til julefeiring saman med sønene Øystein, Vegard og Amund med si Asta. Og ikkje minst med barneborna Hans på tre år og babyen August fødd i slutten av november.

Det er ei fantastisk glede med desse små, slår farmora fast.

Alf Østrem

Jul hos Larsen bakeri



Janne Larsen Sævareid og Marita Sævareid står for sal og produksjon av framifrå bakarvarer hos Larsen bakeri.

Tar du turen innom Larsen bakeri i Skånevik, møter du dufta av nybakt brød, slik det jo skal vere på eit bakeri. Men du møter også ein blid innehavar i Janne Larsen Sævareid, 5. generasjons baker! Sjølv hadde ho på ingen måte planlagt å velje bakaryrket – men no som hun først er blitt det, elskar ho jobben sin desto meir!

Janne har drive bakeriet som eigar og sjef i fleire år no. Først arbeidde ho saman med foreldra sine i 6-7 år, i utgangspunktet som ein liten smaksprøve på bakarlivet, sidan meir og meir overtydd om at dette var liv laga. Difor overtok ho heile bakeriet for 3 år sidan. Så tok ho tak og sørga for nokre endringar i drifta og litt modernisering: Mellom anna blei sjølve bakeriet samlokalisert med kafeen. Sjølv om det berre var eit par hus

imellom frå før, blei det mykje enklare når ein slapp å vere to stader på same tida.

- Eg måtte også ta nokre grep når det gjaldt måten vi produserte og leverte varar på, seier Janne. Det viste seg at det var meir enn nok å levere til oss sjølve, og at vi ikkje trong selje brød til andre utsals-stader. For det kravde meir innsats enn det gav tilbake, økonomisk sett. Difor er det veldig kjekt å sjå at det likevel er brød vi sel mest av. Det er mange her i Skånevik som gjerne kjøper tre brød i slengen og frys ned eit par. Eg vågar å tru det har å gjere med at dei set pris på handverket, og at brøda er verdt det!

Dei er berre to fast tilsette. Janne har fått med nyutdanna baker Marita Sævareid, som etter enda læretid heldt fram hos Larsen. Samtidig stiller også førrøe baker-generasjon

opp når det trengs. Så kan sjølv ein travel bakar få tid til litt juleferie.

På spørsmål om det er ekstra travelt no i adventstida, seier Janne at det i utgangspunktet ikkje er det. Det er sjølv sagt litt endring i utvalet varar, i det jula nærmar seg. Først ut er kvite kakemenn.

Deretter ruller Janne ut både sirupsnippars, brune pinnar, kokosmakronar og julegeiter. Det kjem eit nytt slag i veka, minst. Og heilt opp mot jul luktar det julebrød og vørterbrød, sjølv sagt.

Likevel merker dei det godt i kafeen når juleferien kjem og folk vender

heim. For når studentar og andre vil møte venner og kjente, er sjølv sagt Larsen eit heilt naturleg samlingspunkt. Då kan det bli godt fullt, og så går det unna med både kaker og rundstykke!

Men også elles i året er bakeriet i Skånevik eit treffpunkt for mange. Mellom anna møtes pensjonerte lærarar fast på bakeriet ein gong i månaden. Småbarnsmødrer avtaler



Liv Kristen Hus og Randi Leknes er faste gjester på Larsen, gjerne et par gonger i veka. «Vi er veldig glade for vårt koselege bakeri! Her møter vi kjentfolk og kosar oss med god kaffi og velsmakande bakst.»

gjerne å ete lunsjen på Larsen, og bestemoder med barnebarn tar dei gjerne dit for å skjemme bort dei små med noko godt der når dei er på tur!

Men det er dette, å vere liksom ein liten puls i Skånevik, som gjev Janne ekstra motivasjon når det trengs. Sjølv om det, når sant skal seiast, sjeldan er trøbbel med motivasjonen når ein er glad i jobben sin og trivst på arbeidsplassen.

Vi spurde Janne Larsen Sævareid om ho hadde noko godt, som ein kunne hygge seg med i rolege romjulsdagar, når alle gåvene var sett på og ein framleis ville finne glede i å gjere noko saman. Og Janne deler villig oppskrift på deilege romjulskjeks, sjå neste side.



Per Hjeddal

Jannes romjulskjeks

270 g romtemperert meierismør

160 g sukker

160 g brunt sukker

2 egg

¼ ts vaniljeekstrakt

380 g kveitemjøl

1 ts salt

1 ts natron

½ ts kanel

110 g havregryn

220 g rosiner eller sjokolade

Ca. 40 stk. Forvarm omnen til 180 grader.

Ha smør og sukker i ein kjøkenmaskin (eller bruk ein elektrisk handmixsar) og rør kvitt. Tilsett eit egg om gangen, bland godt og pass på å få med restar langs kanten på bolla med ein slikkepott. Senk til låg fart og tilsett vaniljeekstrakten.

Sikt mjøl, salt, natron og kanel i ei bolle, tilsett havregryn og bland godt. Ha det over i smørblandinga og køyrr til dette er godt blanda. Rør inn rosiner eller sjokolade med ei tresleiv til det er jamt fordelt. (Tips: Del deigen i to, og lag kjeks med både rosiner og sjokolade!)

Fordel deigen i like store porsjoner på steikbrett. Bruk teskeier for å oppnå best resultat, deigen blautnar om ein nyttar fingraene. Pass på at det er rom mellom kakene så dei har plass til å utvide seg.

Steik i forvarma omni ca 10 minutt, eller til kjeksa er gyllenbrune og faste. Sjå til dei ofte så dei ikkje svir seg. Når du meiner dei er gjennomsteikte, tar du dei ut av omnen og lar dei kvile litt på brettet før du har dei over på rist for avkjøling.

Rom for morskjærleik

Som ein oase midt i det kaotiske sjukehuset, ligg eit lite rom med sengeplass til seks nybakte mødrer. Der får dei ro, hjelp og kvile. Og kanskje augekontakt med babyen sin for aller første gong.

Vi ser den vesle bylten med ein gong. I eit mjukt blått teppe mot den glisne plastmadrassen på senga av stål. Ein dag gamal. Mora sitter bøygð over jenta si, og blir liksom aldri ferdig med å stirre. Små grynt, nokre få rørsler med hendene, før søvnen igjen tar overtak. Det er roleg, stille og berre mummeling i rommet. Opnar vi døra, ser vi eit folkehav av travle legar, pasientar og pårørande.

Viktig å følgje dei opp

Det er ikkje så rart at alle spring, for sjukehuset Melka Oda i Shasamane skal gi helsehjelp til 400.000 menneske. På for liten plass og med for få tilsette. Men eit problem er løyst, og det er kor dei skal gjere av nybakte mødrer. For det var ei skikkeleg nøtt. Det var ingen ledige rom nokon stad på sjukehuset. Løysinga vart eit heilt nytt bygg midt på gardsplassen. Ikkje stort, men akkurat passe. Med støtte frå Kirkens Nödhjelp og samarbeidspartner Tamra.

- For to år sidan hadde ikkje kvinnene som skulle føde eller hadde født, nokon stad å vere på sjukehuset. Men takka vere samarbeidet har vi no dette rommet. Det er i bruk heile døgnet, seier doktor Hawi Kidanu.

Berre i august i år vart det fødd 500 babyar ved sjukehuset.

- Det er så utruleg viktig at vi kan følgje dei opp etter fødselen. Slik at dei kjem i gang med amminga, får gitt barna vaksiner og den helsehjelpa dei treng, forklarar ho.

Sidan pågangen er så stor, kan dei berre vere der i 24 timer etter fødsel.

- Vi skulle gjerne hatt dei her lenger, men vi får gjort mykje på 24 timer. Ikkje minst fortalt dei om at vi har helsestasjon og tett oppfølging av mor og barn på sjukehuset.

Ein heilt ny start

Omringa av mor og søster, ligg 20 år gamle Fatoma Fayasa i ei av dei seks sengene. Sjolv om det korkje er laken eller pute på plastmadrassen, har familien sørgra for at ho ligg godt og mjukt.

Ho skulle eigentleg føde på ein klinik i landsbyen der ho bur, men ein dag gamle Caaltuu hadde ingen planar om å venta. Under eit besøk hos søstera i Shashamane, byrja plutselig fødselen. Då bar det rett til nærmeste sjukehus. For 46 kilometer vart for langt å reise på humpete vegar.

- Eg var veldig spent på korleis det skulle gå, sidan dette er det første barnet mitt, men det gjekk så fint, smilar ho.

Mange på hennar alder har allereie fleire barn, men sjølv har ho vore nøye med preventsjon.

- No passa det bra med barn. No var vi klare for å starte ein familie, seier Fatoma, som jobbar som bonde.

Tre svangerskapskontrollar har ho vore på. Ho har vore nøye med det for å ta vare på si eiga helse og babyen i magen.

No nyt ho den første dagen som mor på sjukehuset.

- Dei tilsette på sjukehuset har vore heilt fantastiske mot meg. Dei har passa på både meg og babyen min her i dette rommet. Eg har kjent meg trygg heile tida.



Ho trekk fram den første natta som spesielt viktig. For det er ikkje så enkelt å kome i gang med amminga heilt åleine.

- Eg er så glad for at eg fekk vere her med dottera mi.

Fatoma har store draumar for Caaltuu, for ho har ikkje lang skolegang sjølv. Berre fire år.

- Sjølv fekk eg ikkje utdanning, men har ei stort håp for dottera mi. Eg har alltid ønska meg meir utdanning og ville bli lege, men måtte arbeide på garden. Eg synest det er så morosamt å lære.

No er ho mor for aller første gong, og seier ho har fått tru på ei annleis framtid.

- Det å ha fått ei dotter, betyr ein heilt ny start.

Tekst: Anette Torjusen Foto: Håvard Bjelland

Slik gir du årets viktigaste julegåve:

Vipps eit valfritt beløp til 2426.

Send **GAVE** på sms til 2426, gi 200 kroner.

Gåvekonto: 1594.22.87248

Gode julehistorier med brodd

"Juleaftenen" og **"Piken med svovlestikkene"** - to forteljingar om dei ute-stengde.

Frå mine tidlege juleopplevelingar framfor radioapparatet minnes eg særleg Per Aabel si opplesing av desse to forteljingane, Henrik Wergeland sitt dikt om den gamle jøden Jakob og H C Andersen sitt eventyr om den fattige jenta i gatene i København.

Når eg no tenkjer på desse gamle radio-minnene, slår det meg at dei begge handlar om menneske som av ulike grunnar blir ståande utanfor døra som fører inn til vår jule – og nyttårsfestfest.

Juleaftenen

Henrik Wergeland var ein brennande forkjempar for jødane si sak. I grunnlova frå 1814 heiter det i § 2 at *"Jøder ere fremdeles*

udelukkede fra Adgang til Riget." Dette blei først oppheva i 1851, 6 år etter at Wergeland døydde.

I diktet frå samlinga "Jøden" (1843) er Gamle-Jakob på veg frå Sverige med varene sine, slik han er kvart år på julafta. *"Han kom så visst som juleaftenen selv".* Og spennene, banda og julestasen i skreppa hans var etter lengta mellom jentene i bygda.

Men dette året bles ein hylande snøstorm over landskapet. Det er frå denne skildringa me har den kjende verselina: *"I slikt vær, da får du bønner, Gud!"*

Undervegs gjennom skogen hører han eit barn som klagar, og bergar det, men misser skreppa si. Veglaus og forkomen i det rasande vinterveret finn han ei lita stove og bankar på.

Men som jøde blir han møtt med dei velkjende fordommane om folket som tok livet av frelsaren, og grisk handelsmoral. Og døra inn til varmen i julestova blir stengd.

Juledagsmorgonen finn dei to frosne lik ved døra, den gamle jøden, og si eiga dotter, Margrethe, som var ute på legd i nabobygda og ville heim og helsa på foreldra til jul.

Pike med svovelstikkene

H C Andersen blei fødd i Odense i 1805, men levde det meste av livet i København og døyde der i 1875. Det kjende eventyret hans, skrive i 1848, fører oss til storbyen København på den siste dagen i året.



Nyårvelden går den fattige jenta gjennom gatene med ein bunt svovelstikker i neven. Ho skulle selja dei, men ingen ville kjøpa, og ikkje torde ho gå heim og møta faren utan pengar.

Svolten og frozen går ho forbi dei lysande vindauge og kjenner lukta av gåsesteik frå fine kjøken.

Ho finn ein krok i livd for kulden og vinden og set seg ned. Ho tenkjer kor godt det ville vera å tenna ei svovelstikke og varma seg. Ho tenner ei, og ei til. Og i lyset ser ho seg sitjande framfor ein varm kakkelomn og ved eit stort og fint pynta juletre.

Ho tennner ei til, og der står hennar gode, milde mormor strålende hos henne. Ho vil halda på dette synet, og stryk av heile bunten av stikker. Mormor har aldri vore så stor og vakker før, og ho tek



H.C. Andersen

den vesle jenta på armen og dei flyg i lys og glede bort frå kulden og svolten og frykten, til Gud, skreiv H C Andersen.

Neste morgen fann dei den vesle døde jenta med dei brende svovelstikkene.

"*Ho ville nok varma seg, sa folk.*" Men dei visste ikkje om det vakre ho hadde sett og at ho hadde gått saman med mormor inn til ei strålende nyårsglede.



Ill. Anne Anderson

Finn gjerne fram desse to forteljingane i si fulle form no i juletida. Det er vakre, men aller mest djupt rystande historier. Dei fører oss meir enn 150 år bakover i tida, men fattigdommen, antisemittismen og dei stengde dørene slit me framleis med på jorda.

Harald Grønnevik

Takk til våre annonsørar!



Grannar

Lokalavisa for Etne og Vindafjord



Ønsker din bedrift å teikna annonseavtale i
Kyrkjeposten?
Ta kontakt med kyrkjekontoret!

Gudstenestekalender



24. des.	13.00	Frette	Julaftan	Per Hjemdal
	13.30	Fjæra	Julaftan	Egil Larsen
	14.30	Etne	Julaftan	Per Hjemdal
	16.00	Skånevik	Julaftan	Egil Larsen
	16.00	Etne	Julaftan	Per Hjemdal
25. des.	11.00	Skånevik	Høgtidsgudsteneste	Per Hjemdal
	12.00	Etne	Høgtidsgudsteneste	Egil Larsen
29. des.	11.00	Grindheim	Høgmesse	Egil Larsen
31. des.	17.00	Skånevik	Kveldsgudsteneste	Per Hjemdal
01. jan.	12.00	Etne	Høgmesse	Per Hjemdal
05. jan.	11.00	Skånevik	Høgmesse	Egil Larsen
12. jan.	11.00	Etne	Høgmesse	Per Hjemdal
19. jan.	11.00	Etne	Høgmesse	Per Hjemdal
	17.00	Skånevik	Høgmesse	Per Hjemdal
26. jan.	11.00	Stødle	Høgmesse	Egil Larsen
02. feb.	11.00	Skånevik	Høgmesse	Vikar
	19.00	Etne	Høgmesse	Vikar
09. feb.	11.00	Gjerde	Familiegudsteneste	Per Hjemdal
16. feb.	11.00	Skånevik	Høgmesse	Egil Larsen
	19.00	Etne	Høgmesse	Egil Larsen
23. feb.	11.00	Etne	Høgmesse	Per Hjemdal
	17.00	Fjæra	Høgmesse	Per Hjemdal
01.mars	11.00	Grindheim	Høgmesse	Egil Larsen
	17.00	Skånevik	Familiegudsteneste	Per Hjemdal
08. mars	11.00	Etne	Høgmesse	Egil Larsen
15. mars	11.00	Skånevik	Høgmesse	Per Hjemdal
	17.00	Frette	Høgmesse	Per Hjemdal
22. mars	11.00	Etne	Familiegudsteneste	Per Hjemdal
29. mars	11.00	Etne	Høgmesse	Egil Larsen
05. april	11.00	Skånevik	Familiegudsteneste	Per Hjemdal

Livets gang

ETNE

Døypte:

25.08 - Isak Vik Heggelund
22.09 - Jonas Haugen
06.10 - Amalie Sandanger Sørheim
21.04 - Sebastian Øyjord Norenes

Gravlagde:

28.06 - Sigrid Elisabeth Hamre
20.09 - Sverre Georg Nilsen
24.09 - Erik Anskar Grindheim
03.10 - Leiv Ståle Vinje
11.10 - Mai-Britt Eriksen Hardeland
15.10 - Alf-Birger Johansen
18.10 - Lilly Marylyn Sørheim
18.10 - Margrethe Huse
22.10 - Hjalmar Grundberg
01.11 - Johanne Helene Krammen

Verdt å få med seg!

8. og 9. februar i Gjerde kyrkje, Etne: **Tårnagentar**

For deg som er 8 år! Bli med på skattejakt i gamle Gjerde kyrkje. Utforsk kyrkjetårn og kyrkjegard, spis ein spesiell middag og ikkje minst: Bli kjent med ein hemmelig gjest! Merk: For 8-åringar frå både Skånevik og Etne!

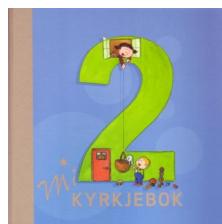


22. mars i Etne, 5. april i Skånevik: **Mi kyrkjebok for 6-åringar**

Hugsar du Bo og Nora frå 4-årsboka? No er dei blitt to år eldre. Nora skal byrje på skulen til hausten – liksom andre store 6-åringar! Velkommen i kyrkja til 6-Hugsar du Bo og Nora frå 4-årsboka? No er dei blitt to år eldre. Nora skal byrje på skulen til hausten – liksom andre store 6-åringar! Velkommen i kyrkja til 6-årsopplegg og familiegudsteneste der du som 6-åring er heidersgjest!

1. mars i Skånevik: **Mi kyrkjebok for 2-åringar**

Gode tradisjonar, det å vere overgitt i Guds trygge hender og høyre til hos han, samt gode songar og kveldsbøn er blant det verdifulle innhaldet på denne gudstenesta som er lagt til rette for føresette med ein 2-åring! Velkommen!



Merk at det er ei samling for 2-åringane i forkant, dato ikkje fastsett. Men «krølletreff» er både kjekt og spennande!



I vinter er det søndagsskule i Etne kyrkje kl. 11.00 på desse søndagane:

- 12. januar
- 19. januar
- 23. februar
- 8. mars
- 29. mars

VEL MØTT!



Opningstider

Onsdag og fredag 11-16, laurdag 11-15

Velkommen innom for ein god handel!

Livets gang

SKÅNEVIK

Døypte:

- 01.09 - Lydia Ebne Eikeland
- 08.09 - Solfrid Melkeruaen Eie
- 08.09 - Ola Straumsøy
- 13.10 - Johanne Røgelstad Tendal
- 17.11 - Sivert Sævareid Haaland

Gravlagde:

- 30.08 - Odd Tendal
- 05.11 - Borghild Marie Matre

God julesalme

Om ikkje lenge skal julefreden senka seg, og for meg blir julesalmene kjærare og viktigare for høgtida, dess eldre eg blir. Dei minner meg om høgtida og kanskje spesielt julegudstenestene, gjennom eit heilt liv. Spennande ventetid då eg var barn. Den gongen «kjørko» var startsskotet til alt som kom etterpå. Eg kan hugse harde kyrkjebenker, den glovarme skovarmaren som etterkvart lukta brent gummi, og presten som aaaldri blei ferdig.

Eg hugsar også den dagen det gjekk opp for meg at eg hadde sunge ein julesong feil heile livet. «...vi venter på det vesle barn, i krybba lagt på strå» var visst det rette. Eg hadde i alle år sunge «i krybba lagt på skrå.» Eg minnast også med fryd ei lita jente som sat på benken bak meg, og song med klokkeklar røyst: «Det vesle barn i Betlehem, han var ei *kongle* stor.»

I barneåra handlar truleg julesalmene mest om sjølve høgtida, stemninga, og alt som følgjer med. I dag er eg komen til ein periode i livet der eg kan tenkja på meg sjølv igjen når eg sit i kyrkja på juleaftan. Ungane er blitt ungdommar, og me treng ikkje lenger stressa over småtassar med maur i baken og därleg utstyrt volumknapp. Det er slutt på den tida då me heseblesande kom til kyrkje med kvar vår unge under armen, sokkane på vranga, buksepressen på skeiva og med bleier og vårserviettar i veska. Ein gong hadde sønene våre også

fått feil sko på seg. Lakksko på begge to ja, men den eine hadde to høgresko, og den andre hadde to venstre. På toppen av det heile hadde dottera vår «sminka seg» - heilt sjølv! Når ein ser tilbake på det kan me gjerne humra over den travle tida, der julesalmene gjerne blei lytta til med eit halvt øyra.

No ser eg fram til å sitja i ei fullstappa kyrkja på julaftan, saman med mine nærmaste, lytta til dei kjende og kjære julesalmene som for mange er så dyrebare. Salmar som har dei djupaste tekstane, og som rommar både håp og glede.



Grethe Hopland Ravn

God jul til kvar og ein!