

## Einladung zum Kiritag in Vormoos

am Sonntag, den 19. April 2026

9:00 Uhr Hl. Messe (musikalisch gestaltet von der Singgruppe Feldkirchen)  
und anschließend Einladung zum Pfarrcafé

Es gibt Kaffee und Mehlspeisen entweder zum Genießen im Hof vom Wirt'z Vormoos in geselliger Runde oder zum Mitnehmen nach Hause.

Mit den Einnahmen aus dem Pfarr-Café werden wir anstehende Renovierungsarbeiten in der Fialialkirche Vormoos finanzieren.

Der Pfarrgemeinderat aus Vormoos freut sich auf euren Besuch!

---

### Rückblick

Den 4. Fastensonntag gestalteten die **Firmlinge**. Da dieser Tag mit dem Liebstattonntag zusammenfiel, wurden heuer wieder nach dem Gottesdienst Lebkuchenherzen an den Kirchentüren ausgeteilt. Anschließend luden die Firmlinge mit Unterstützung des Pfarrgemeinderates zum **Fastensuppenessen** in der Turnhallenunterkellerung ein.



Am 7. März fand in Vormoos eine Wortgottesfeier (Ltg Traudi Bleckenwegner) anlässlich des Weltfrauentags statt. Der Feldkirchner Dreiklang unter Anita Kreil übernahm die musikalische Gestaltung. Viele Frauen und auch etliche Männer ließen sich vom Gesang, Tanz und Gebet berühren.



Liebe Kinder!

Falls ihr noch eine Deko-Idee für den Osterstrauß braucht - Salzteigfiguren aus allem, was die Küche hergibt.

Du brauchst:

Für den Salzteig: 1 Tasse Salz, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Wasser

Für die Deko: Servietten mit Frühlings- oder Ostermuster, einen Schluck Milch, Pinsel, Keksausstecher

So geht`s:

Mixe Salz, Mehl und Wasser zu einem Teig. Ein Esslöffel Öl macht den Teig geschmeidiger. Jetzt kannst du den Teig 5 mm dick ausrollen und Ostereier, Hasen, Küken oder Blumen ausstechen. Vergiss nicht, ein Loch zum Aufhängen in die Formen zu stechen. Backe den Teig insgesamt etwa 1 Stunde bis er fest wird. Beginne erst 20 Minuten mit 60 Grad und schalte dann auf 100 bis 120 Grad. Lege jetzt die dünne bedruckte Schicht einer Serviette mit deinem Wunschmotiv auf die Formen und pinsle sie vorsichtig mit der Milch fest. Trocknen lassen und mit einem hübschen Band aufhängen.