Det er Skabelsestid. Mellem 1. september og 4. oktober markerer kristne kirker verden over denne særlige periode i kirkeåret. De sætter fokus på Gud som skaber, på skaberværket og på mennesket som med-skaber.

Som kirkelige organisationer og Center for Kirke og Kultur er vi med til at markere denne periode med Grøn Uge.

Vores fokus og tema i år er forundring – taknemlighed – ansvar og håb. Vi har snakket om og diskuteret Hvad er det kristne håb? Hvad betyder det? Når vi lever og ånder med problemer og viden om dem – på lokalt og globalt plan. Når vi ser at skaberværket er under pres og vi ved at miljøets og klimaets tilstand er så truet pga. rovdrift på ressourcerne.

Hvad er håbet? Hvis er ansvaret?

Det har vi arbejdet med i planlægningen og i andagterne i ugens løb.

I dag er fokus primært på forundring og taknemmelighed og samhørighed – både i sang, bøn og form.

Vi starter med at lære en sang, som vi vil synge os igennem i løbet af andagten. Vi starter med at høre den spillet igennem og synger så de første to vers.

***1. Hvor kommer æblet fra oprindeligt?***

Æblet er det ældste af de frugtbærende planter af familien Rosacea, og deler slægt med pæren og kvæden og mange andre. Blandt andet skovens og bjergenes vilde frugter, så som alpejordbær og stikkelsbær. Æblets forfader er bær-æblet eller paradisæblet, hvis træer oprindeligt voksede i det sydvestlige Asien. I Turkmenistan, Uzbekistan, Tajikistan, Afghanistan, og over hele Kaukasus-bjergene.

Der har de lokale bønder udviklet og forfinet æblet gennem tusinder af års dyrkning. Lad os i dette øjeblik tænke på dem, og takke æblets mange forfædre for deres arbejde, opfindsomhed og fremsynethed.

Æblet har rejst langt omkring fra sit udgangspunkt. Der er blevet udgravet spor efter æbletræer i stenalderbosætninger i Schweitz. Ligesom så mange andre fødevarer, så har æblet fået masser af hjælp til at blive spredt: Æblekerner er blevet blæst med vinden, har sat sig i en rævs pels, blevet spist af fugle og skidt ud langt væk, samlet op af en rejsende og bragt med hjem, syet ind i jakkefor af folk på flugt fra krig og nød. Æblet rummer alle disse rejser. Lad os i dette øjeblik tænke på dem, og takke alle disse rejsende for deres hjælp med at sprede æblet på jorden.

***2. Hvordan denne bestemte sort er blevet til***

Det æble som du sidder med her, er af sorten Guldborg og er et dansk frøsået æble. Navnet er efter landsbyen Guldborg på Lolland og fra før 1870. Det er blevet udbredt fra Guldborghave Frugtplantage af plantageejer Otto Nielsen. Der vides ikke noget om, hvordan han har fundet den, men der er ikke noget der tyder på at det er en udenlandsk sort.

Lad os i dette øjeblik tænke på alle de æbledyrkere som Otto Nielsen og de forskere, der tålmodigt har udvalgt og opfostret de æblesorter, vi kender i dag. Lad os tænke på alle de frøsamlere, plantagepassere og dyreavlere, der har arbejdet så ihærdigt mod en drøm, som de vidste, at de ikke ville kunne nå at se realiseret i deres egen levetid.

***3. Hvordan de biologiske kredsløb spiller sammen om at skabe det***

Om ikke så længe, i efteråret, begynder bladene at falde af æbletræerne. Hele sommeren igennem har disse blade åndet, og omdannet sollys til al den sødme, der er samlet i det æble, som du nu holder i hånden. Det tager åndedrættet fra 40 blade at puste liv i et æble. Når de trækker vejret, udånder æblebladene al den væde, som de har trukket op gennem træets rødder dybt under jorden. Et enkelt udvokset æbletræ udånder 15 tons vand tilbage til atmosfæren i løbet af en sæson. Hvert æble er resultatet af dette åndedrag.

Lad os i dette øjeblik trække vejret dybt ind og ud sammen med æbletræet og mærke den luft, der er tung af æblets væde. Og lad os takke æbletræet for, at det gennem selve dets liv fornyer planeten og fylder vores liv med sødme.

Snart giver æbletræernes blade slip og svæver tilbage til jorden, hvor de bliver nedbrudt til deres rige bestanddele af vinterens regn og muldens alsidige organismer. Denne skjulte verden under vores fødder er fyldt af endeløst hemmelighedsfuldt arbejde, hvor unavngivne og utalte væsener bidrager til vores overlevelse. Vi er alle afhængige af den levende muld. I hver eneste håndfuld jord er der milliarder af organismer, der vokser, formerer sig og dør. Æblet består af alle disse liv.

Lad os i dette øjeblik tænke på alle de naturlige kredsløb af vækst og forfald, og alle disse skjulte skabere af jordens hud, fællesskaberne af bakterier, protozoa og nematoider, svampene, skimlen og gærkulturerne, bænkebiderne, regnormene og edderkopperne, billerne og muldvarpene.

Hold æblet op og nyd dens duft. Mærk dets glatte, solvarmede overflade mod din hånd. Forestil dig, hvordan bierne har besøgt æbleblomsterne om foråret og har bestøvet dem for at skabe den frugt du nu holder i hånden. I løbet af sit liv kan en enkelt honningbi producere en teskefuld honning. Hver eneste dråbe bliver omhyggeligt gemt væk i bikubens indre. Æblet rummer også denne arbejdsomme bi.

Lad os i dette øjeblik tænke på hendes utrættelige søgen efter sødme. Og lad os også huske alle de andre bestøvere; sommerfuglene, natsværmerne og flagermusene, der alle er med til at brødføde os gennem deres evige jagt på en flygtig rus.

***4. Hvor disse bestemte æbler er blevet dyrket — og af hvem***

Disse æbler er dyrket af Laust S. Jensen på Vesterled Frugtplantage på Fejø. Fejø er en lille ø i Smålandsfarvandet knapt et kvarters sejlads fra Kragenæs på Lolland. Laust Jensen har trådt sine barnesko i plantagen, som han overtog fra sin far, Thorvald. Laust er en ildsjæl, der gør sig umage. Han gør meget ud at finde de helt rigtige sorter, sortere frugterne og plukke dem på det helt rigtige tidspunkt.

Øens beliggenhed og æblemandens ildhu er med til at gøre Fejø æbler så gode. Fejøs klima er ideelt til frugtavl. Kombinationen af ca. 200 flere solskinstimer end landsgennemsnittet, det milde forår uden sen nattefrost, lysreflektionerne fra det omkringliggende hav samt godt håndværk giver frugt af en høj kvalitet.

Lad os i dette øjeblik tænke på de landmænd, der forstår værdien af modne frugttræer og nødvendigheden af at beskytte og pleje dem. Og lad os tænke på landbrugsarbejderen, der plukker æblerne og de unge frivillige og nysgerrige, der kommer til gårdene for at leve og lære.

***5. Hvordan det er blevet købt og transporteret fra landet til byen og hvordan det er endt her, i vores hænder.***

Vesterled Frugtplantage har eget pakkeri med et af markedets mest moderne og skånsomme sorteranlæg. Inden frugten når sorteranlægget overbruses den med rent vand for at skylle støv og andre urenheder bort. I modsætning til mange andre pakkerier benyttes ikke automatiske kassefyldere og al frugt lægges fra sorteranlæg i kasser i hånden, for at sikre at frugten ikke beskadiges.

Frugt fra Lausts plantage er en eksklusiv Irma-vare. Irma sælger mere end 1.800 tons Fejø æbler hvert år. De sælges bl.a. i løsvægt, så man bliver fri for at købe mere frugt, end man har brug for.

Transporten fra pakkeri til Irma gøres nænsomt og al transport foretages i egen, klimakontrolleret lastbil med erfarne chauffører bag rattet.

Æblet du sidder med er ikke økologisk, men købt fordi det er dansk. De økologiske æbler i Irma kom fra Argentina, og Det økologiske råd anbefaler at man hellere køber danske ikke-økologiske æbler fremfor udenlandske økologiske æbler, da disse kan være sprøjtet med kobber. Vesterled Frugtplantage dyrker både økologisk og Dansk I.P. frugt, hvilket betyder at kemikalieforbruget holdes på et absolut minimum til gavn for både dem der spiser frugten og miljøet.

Maria og jeg har skyllet alle æblerne i rent vand i køkkenet på 4. sal.

Lad os i dette øjeblik tænke på alle dem, der har været med til at sørge for, at æblet er nået fra landmanden her til din hånd. Og lad os tænke på os, hver gang vi står i en valgsituation og skal afveje, hvilke fødevarer vi indkøber og indtager.

***7. Afslutning***

Tag en bid af dit æble og smag det. Og som du gør det, så smag på alle de millioner af handlinger, der i et net af forbindelser på tværs af tid og rum netop nu forbinder os med hinanden og med jorden. Æblet indeholder alle disse ting. De er al den sødme og skønhed. Lad os i dette øjeblik tænke på alt det, som vi modtager i form af dette æble og nyde frugten af alt dette arbejde og al denne gode vilje.