

INTERPRETO LA PASQUA DI GESU' CON I CINQUE SENSI

3° Tappa - Tatto e Gusto

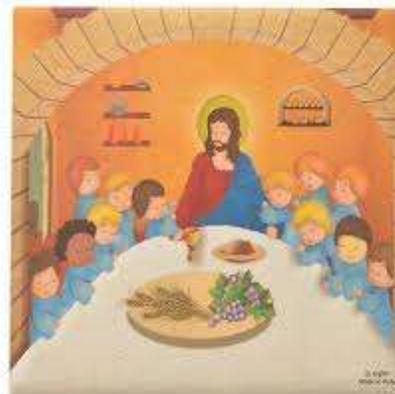
Letture del Vangelo

Gesù, con i suoi amici, celebra l'Ultima Cena condividendo il Pane e il Vino.

Allora mandò due dei suoi discepoli dicendo loro: «Andate in città e vi verrà incontro un uomo con una brocca d'acqua; seguitelo e là dove entrerà dite al padrone di casa: 'Il Maestro dice: Dov'è la mia stanza, perché io vi possa mangiare la Pasqua con i miei discepoli?' Egli vi mostrerà al piano superiore una grande sala con i tappeti, già pronta; là preparate per noi».

I discepoli andarono e, entrati in città, trovarono come aveva detto loro e prepararono per la Pasqua.

Venuta la sera, egli giunse con i Dodici. Ora, mentre erano a mensa e mangiavano, Gesù prese il pane e, pronunciata la benedizione, lo spezzò e lo diede loro per dividerlo. Poi prese il calice e rese grazie, lo diede loro e ne bevvero tutti. E dopo aver cantato l'inno, uscirono verso il monte degli Ulivi. (Mc, 14, 12-26)



Conversazione con i bambini

- ✓ E' bello apparecchiare la tavola? A scuola siamo felici quando siamo i camerieri, lo facciamo anche a casa?
- ✓ Siamo felici quando pranziamo insieme alla nostra famiglia e ai nostri amici?



Il gesto del pane e del vino richiama l'idea di condivisione, di alleanza, di amicizia che non finirà mai tra Dio e gli uomini.

Durante il pranzo o la cena i bambini distribuiranno a tutti il pane come segno di condivisione e reciteranno insieme la preghiera in inglese; per impararla ascolta l'audio di Maestra Tamara!

Impegno

Condivido in famiglia un gioco, un momento felice, offro il mio aiuto a mamma e papà, ...

Terzo segno

Il pane si può fare in casa con facilità!

Insieme a mamma e papà preparo il pane, simbolo della mia amicizia con Gesù.

Per cucinarlo, seguo la ricetta e le foto di Maestra Valentina 🍷

OUR PRAYER



Two little eyes to look to God,



Two little ears to hear His word,



Two little feet to walk in His ways,



Two little lips to sing His praise,



Two little hands to do His will,



And one little heart to love Him still.

Amen



Siete pronti? Allora iniziamo!!!



Sciogliere mezzo cubetto di lievito di birra fresco (10 gr) in 350 ml di acqua calda



Prendere 500 gr. farina e aggiungi l'acqua con il lievito poco a poco e inizia a impastare



Aggiungere 8 gr. di sale e continua a impastare fino a quando tutto è incorporato



Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato e continua a impastare...



... fino a formare una palla liscia che adagerai in una ciotola ungenderi q.b.



7

Lascia lievitare almeno 2 ore coprendo con un panno



8

Vedrai che il tuo impasto sarà raddoppiato



9

Prepara delle pagnottelle e incidi la superficie. Metti in forno caldo 200° x 20 min



10

Un piccolo segreto... inserire un contenitore da forno con acqua sul fondo del forno



11

Togli il contenitore di acqua e continua la cottura a 180° x altri 15/20 min, secondo doratura desiderata



12

Il tuo pane è pronto per essere condiviso!