



Fuochi @ Fiamme

La ricetta...del Buon Cristiano

Campi estivi 2015 SUSSIDIO ANIMATORI

Il tema

In continuità con l'argomento del Cre-Grest 2015, **Tutti a tavola**, anche la proposta per i campi estivi rivolta agli adolescenti si costituisce partendo dal tema del cibo. Il tema di quest'anno per le proposte estive non può che essere collegato al grande evento internazionale in corso a Milano: EXPO2015.

Il cibo è un fondamento dell'uomo, perché è l'elemento che dà nutrimento, che dà forza e vigore agli individui. Nella vita cristiana sono i **Sacramenti** che nutrono il nostro cammino di fede e che accompagnano le varie età della nostra vita. "Attraverso la Parola e i sacramenti, per opera dello Spirito Santo, la Chiesa ci genera e ci educa alla vita cristiana, come Maria ha generato Cristo: «Dal suo grembo nasciamo, dal suo latte siamo nutriti, dal suo Spirito siamo vivificati». (San Cipriano di Cartagine, *L'unità della Chiesa cattolica*, 5)

Il cibo diventa occasione di incontro e di comunità, esprime la bellezza della festa e della condivisione. "Perché il cibo nutra veramente deve essere il frutto di una relazione. Sennò è meno efficace anche come cibo. (...) con il cibo non si può intrattenere un rapporto dai criteri privati, che dettino gusti, tempi e modi esclusivamente personali" (DIOCESI DI BERGAMO, *Dare da mangiare. Uno sguardo spirituale sull'esperienza del cibo*, Collana "I Pellegrini")

Il cibo non è solo bellezza della relazione e della festa, ma diventa occasione per un percorso educativo. Il campo adolescenti, intitolato **"Fuochi e fiamme. La ricetta... del buon cristiano"**, permette di riscoprire i Sacramenti e di viverli negli atteggiamenti quotidiani che accompagnano la vita della comunità.

Ecco allora l'idea della **ricetta**, dove ogni ingrediente è fondamentale per la preparazione del piatto, dove è importante dosare, metterci le mani, prestare attenzione. La cucina è un momento, dove si uniscono la praticità-concretezza e la ritualità dei gesti, ma anche la propria identità, la propria personalità; la cucina è anche un luogo dove si stabiliscono relazioni significative, dove ci si mette in gioco; la cucina è anche il luogo dove si sta in silenzio, si pensa e si viene a contatto con la propria intimità.

Ogni **ingrediente** che verrà scoperto è associato ad un Sacramento e ad un atteggiamento proprio della comunità cristiana, per andare a scoprire che **la ricetta del buon cristiano** trova origine da un dono che viene dall'alto e si gusta nella vita comunitaria.



Obiettivo generale del campo

Provare ad individuare gli ingredienti fondamentali per la propria ricetta del buon cristiano.

Come afferma Cesare Pagazzi nel suo libro *"La Cucina del risorto"*: "Secondo il Vangelo, Gesù amava stare a tavola con la gente. Era anche capace di far da mangiare: infatti si presentava come il «buon pastore», colui che dà il «pasto buono»." Per quest'anno vogliamo improvvisarci cuochi per provare ad accompagnare i nostri adolescenti alla ri-scoperta del gusto e della bellezza di essere cristiani, e di essere comunità, partendo dai loro pensieri, dalle loro riflessioni, dai loro gusti per arrivare a capire in quale modo concreto (vocazione) sono chiamati a dare sapore alla loro comunità e alla città degli uomini.

DRIIIIIN!!!

Il timer della cucina ha suonato, si sente un invitante profumo... chissà cosa è pronto?

Entriamo in cucina e andiamo a scoprire cosa bolle in pentola, ma soprattutto quali ingredienti sopraffini sono stati utilizzati per preparare il nostro campo!

Obiettivo generale per ogni ingrediente

Riflettere su uno dei Sacramenti e/o su uno degli atteggiamenti che caratterizzano la comunità cristiana, come ingredienti indispensabili della ricetta del buon cristiano.

Quando si cucina, si svolgono generalmente queste tre azioni:

si ricerca: volendo preparare un piatto che risponda ai propri gusti e alle proprie aspettative, si cerca l'**ingrediente** giusto per realizzare ciò che si desidera;

si gusta: quando si gode di quel che si mangia così tanto da ricordarsi del cibo e delle persone con cui lo si è condiviso, quell'istante si fissa dentro di noi in modo indelebile;

si dosa: QB... l'esperienza del cucinare ci aiuta a saper dosare correttamente gli ingredienti, in modo da offrire sapori equilibrati e piacevoli.

Questo modo di "scoprire" gli ingredienti ci permette di confrontarci con la nostra vita personale e con quella della comunità, per andare poi a scrivere la ricetta del buon cristiano, frutto delle riflessioni e dei pensieri che sono stati suscitati durante il campo.

Come?

Il campo adolescenti "Fuochi e fiamme. La ricetta... del buon cristiano", si articola attorno ai sette Sacramenti, come "ingredienti" della vita cristiana e della vita comunitaria. Ha due percorsi di riflessioni: uno maggiormente legato ai Sacramenti, al loro significato, alla realtà che significano; l'altro più mistagogico, potremmo dire, cioè più legato alle conseguenze dei Sacramenti nella vita della comunità cristiana, agli atteggiamenti che ne scaturiscono. Ad ogni sacramento-atteggiamento è collegato un vero e proprio ingrediente di cucina, sul quale si è costruita una piccola storia che fa da filo conduttore: un novello cuoco (simile alla serie Masterchef...) è chiamato a preparare un dolce speciale per invitati speciali a un banchetto.

La griglia seguente presenta l'intera struttura del campo, pensato su sette giorni, ai quali sono stati aggiunti 2 momenti/ingredienti di apertura e chiusura dell'esperienza.

Ad ogni **ingrediente** corrisponde un **obiettivo** specifico per ogni giornata, che fa da guida per entrambi i percorsi.

Ingrediente	Titolo	Obiettivo	percorso comunità	percorso sacramenti
Zucchero		<i>Avvio del campo: Introdurre la storia e gli ingredienti del campo.</i>		
Acqua	Benvenuto!	Riscoprire il Sacramento del Battesimo come dono fatto dai genitori ai figli, come ingresso in una comunità nella quale siamo accolti e chiamati ad accoglierci gli uni gli altri.	ACCOGLIENZA <i>At 10, 34-36</i>	BATTESIMO <i>Gv 4, 5-26</i>
Farina	Tutti a tavola!	Riconoscere nell'Eucaristia il sacramento della presenza di Gesù che trasforma il nostro sguardo e accende il nostro cuore, rendendoci comunità, suo corpo che vive la bellezza della fraternità, dello stare insieme, del	COMUNIONE <i>At 4, 32-35</i>	EUCARISTIA <i>Lc 24, 13-35</i>
Spezia	Che profumo!	Riscoprire il dono dello Spirito ricevuto nel Sacramento della Confermazione, come presenza che anima la vita quotidiana, come presenza che anima la storia e ci rende testimoni capaci di condividere la gioia del Vangelo.	TESTIMONIANZA <i>At 11, 1-18</i>	CRESIMA <i>Mt 13, 31-32</i>

Ingrediente	Titolo	Obiettivo	percorso comunità	percorso sacramenti
Lievito	C'è posto per tutti...	Riconoscere il matrimonio come sacramento e scoprire che la diversità è una risorsa per costruire relazioni significative e ricche.	UNITÀ NELLA DIVERSITÀ <i>Rm 12, 3-8</i>	MATRIMONIO <i>13, 33</i>
Sale	Eccomi!	Scoprire che tutti siamo chiamati a vivere la nostra vita orientandola ad uno stile di attenzione e di servizio agli altri.	SERVIZIO <i>At 6, 1-7</i>	ORDINE <i>MT 5, 13</i>
Latte	Scusate... il ritardo!	Riscoprire il Sacramento della Riconciliazione come incontro con Dio e possibilità di riconciliazione fra i fratelli.	PERDONO <i>2Cor 5, 14-21</i>	CONFESSIONE <i>Mc 10, 14</i>
Olio	Il tuo preferito	Scoprire, attraverso il sacramento dell'unzione degli, la carità della comunità che si traduce in cura, in attenzione all'altro, specie nelle situazioni di maggior bisogno	CARITÀ <i>1Cor 13, 1-13</i>	UNZIONE DEGLI INFERMI <i>Lc 10, 30-37</i>
Uova		Fine campo		

Quali strumenti?

Scegliendo dall'home page del sito, ogni ingrediente apre una pagina dedicata a voi animatori. Sarà immediatamente visibile l'obiettivo della giornata. Nella sezione "lancio del tema", trovate la proposta di un film o di una canzone per offrire un assaggio del tema della giornata. Per ogni ingrediente è proposto l'episodio della storia che vede il nostro protagonista, **Elio**, alla ricerca degli ingredienti più speciali e rari. Un ulteriore approfondimento sull'ingrediente apre la strada a EXPO, come in una sorta di esposizione digitale di alcuni ingredienti provenienti da ogni parte del mondo. Avrete, poi, la possibilità di scegliere tra **due percorsi**: quello che approfondisce l'aspetto sacramentale o quello dedicato agli atteggiamenti della comunità cristiana.

Entrando poi nello specifico di ogni percorso potete trovare: l'obiettivo specifico, l'attività e le domande che possono facilitare il confronto in gruppo partendo dai brani biblici che sono stati scelti dai Vangeli per il percorso sacramentale, mentre per il percorso ecclesiale sono estrapolati dalle Lettere paoline e dagli Atti degli Apostoli. La scheda per gli adolescenti è pronta da stampare: presenta il brano biblico di riferimento, la preghiera, le domande che possono guidare la riflessione personale e il confronto di gruppo. Inoltre è presente un mini esame di coscienza: i ragazzi possono riflettere sull'obiettivo del giorno e provare a capire quanto si sono impegnati, quanto hanno trovato difficile provare a vivere quell'atteggiamento proposto, quanto gusto hanno dato alla giornata (una sorta di valutazione da *Guida Michelin*).

Nella sezione di *download* potete trovare tutti i testi e materiali presenti nelle varie pagine del sito e testi utili per lo studio e la preparazione del campo. Inoltre si possono scaricare le etichette degli **ingredienti** e i **personaggi** della storia.

Abbiamo già visto come il cibo sia soprattutto questione di identità in relazione. Invitiamo, quindi, gli educatori ad avere un'attenzione particolare e costante a favorire l'incontro di tutti con tutti, nelle diverse proposte e con le tante possibilità che un campo estivo può offrire.

Obiettivo

Avvio del campo: il tema del campo introducendo la storia e il "menù"

Lancio del tema

Ai ragazzi viene presentata la Storia del campo, e il suo menù.

Successivamente viene chiesto ai ragazzi di scrivere, su un bigliettino che gli viene consegnato, cosa si aspettano da questo campo; quale qualità vogliono mettere in gioco durante questo campo e quale difetto vogliono andare a limare...

I biglietti vengono piegati e raccolti in una pentola. Potrebbe essere un bel momento offrire i biglietti durante la messa di inizio campo.

Materiale: pentola, foglietti e penne. Storia e Tabella con gli ingredienti che si incontreranno durante il campo.

Storia



Il capo chef del ristorante più rinomato della città ha convocato tutto il personale della cucina per un annuncio.

"Ragazzi e ragazze, stiamo per ospitare un pranzo veramente spettacolare, organizzato da un carissimo amico per ricevere un ospite importantissimo, di cui per ora non posso farvi il nome, per evitare che la notizia si diffonda e attiri troppa attenzione. Mi aspetto da tutti voi un lavoro curato e perfetto, perché questo pranzo segnerà un punto importante nella nostra carriera.

Organizzerò il lavoro assegnando a ciascuno di voi una portata e non accetterò nulla che non sia veramente magnifico: conto sul vostro talento".

Elio, il più giovane degli chef del ristorante, attende ansioso di sapere quale sarà il suo compito, ma vede gli altri suoi colleghi convocati uno per uno finché resta solo lui... cosa avrà in mente il capo chef? Elio inizia a preoccuparsi...

Finalmente viene chiamato.

Il capo chef lo guarda per diversi secondi negli occhi, soppesando le capacità di Elio, e poi gli dice: "Elio, a te affiderò il dolce. Voglio

un dolce che coroni il pranzo con un gusto indimenticabile e conquisti i nostri

ospiti... Per aiutarti, ti concederò di usare la mia personale riserva di zucchero di canna delle Isole Mauritius! Lo zucchero grezzo delle Mauritius è diverso dallo zucchero di canna che si vede nei negozi, anche se sono entrambi marrone. Lo zucchero grezzo viene estratto dalla canna da zucchero. Durante il processo di raffinazione, le impurità vengono rimosse e la canna viene essiccata, mantenendo un alto contenuto di melassa: a causa di questo alto contenuto di melassa, lo zucchero grezzo ha un sapore ricco e complesso. Ora sta a te valorizzarlo. Buon lavoro!"

Elio era contemporaneamente eccitato e spaventato da questa grande sfida.

Prese lo zucchero offertogli dallo chef, si sedette e lo assaggiò, lasciando che il suo palato scoprisse tutti gli aromi di quel prestigioso prodotto.

Pensò a lungo, poi si alzò con un pensiero: "Non posso rovinare questo zucchero con dei prodotti qualsiasi, devo recuperare degli ingredienti che siano alla sua altezza, se voglio creare un dolce sopraffino..."

Coraggio, Elio, ti aspetta una lunga ricerca: non mi accontenterò di nessun alimento che non sia della massima qualità, dovessi andare a cercarlo in capo al mondo!"

E così inizia la ricetta più chilometrica del mondo.

Lo zucchero grezzo contiene molti minerali e nutrienti: fosforo, calcio, ferro, magnesio e potassio. Ha tracce di vitamina B6, calcio e ferro. Contiene il glucosio, che viene facilmente assorbito dal corpo e fornisce più energia, migliora la circolazione, aumenta la produzione delle cellule del sangue e migliora la nostra digestione.

La canna da zucchero è attualmente coltivata su 72 000 ettari, che rappresentano l'85% della terra arabile in Mauritius. In media, vengono prodotte ogni anno 600 000 tonnellate di zucchero. I ricavi delle esportazioni di zucchero (le esportazioni di zucchero rappresentano circa il 19% delle entrate in valuta estera) sono serviti a sviluppare non solo l'industria dello zucchero locale, ma hanno anche favorito la diversificazione dell'economia mauriziana, con una rapida crescita nel corso del 1980 e 1990 del turismo, dei servizi finanziari e delle imprese manifatturiere orientate verso l'esportazione.

Allo stato attuale, il costo di produzione di zucchero di canna a Mauritius è tra i più alti, a causa di una capacità di macinazione bassa (3700 tonnellate di canna schiacciata al giorno dagli 11 mulini esistenti) e una stagione di produzione breve (in media solo 132 giorni all'anno).

La comunità ci accoglie fin dall'inizio con il Sacramento del Battesimo. Ci viene dato un nome, ed entriamo ufficialmente nella grande famiglia dei figli di Dio. Guardando la comunità cristiana ci accorgiamo che c'è un posto già pronto per noi e che siamo invitati ad entrare. L'accoglienza è uno stile da far crescere, un'esperienza in cui la cura dell'altro si colora anche di fatica, perché per accogliere bisogna conoscere ed accettare l'altro così com'è, nella sua totalità.

Obiettivo

Riscoprire il Sacramento del Battesimo come dono fatto dai genitori ai figli, come ingresso in una comunità nella quale siamo accolti e chiamati ad accogliere gli uni gli altri.

Lancio del tema

FILM: Amore, cucina e curry di Lasse Hallström.

Scheda: <http://www.comingsoon.it/film/amore-cucina-e-curry/50772/scheda/>

Trailer: <https://www.youtube.com/watch?v=7Ybit7S8CQA&list=PLw7UJp1sQuY5cnHZn6vdRsmfX5hjzpT9a>

Dal Film:

<https://www.youtube.com/watch?v=zibeBGN3A0U&list=PLw7UJp1sQuY5cnHZn6vdRsmfX5hjzpT9a&index=11>

Trama: La famiglia Kadam di Mumbai decide di intraprendere un viaggio in Europa alla ricerca di una vita migliore. Arrivati nel piccolo paese di Saint-Antonin-Noble-Val, nel sud della Francia, la famiglia decide di aprire un ristorante utilizzando le loro tradizioni culinarie. Il giovane Hassan si dimostra uno chef provetto, ma il ristorante di famiglia si ritrova a fare concorrenza al Le Saule Pleureur di proprietà di Madame Mallory, chef di fama internazionale premiata dalla guida Michelin. Inizia così una "guerra" culinaria e culturale tra due diverse realtà, ma con il tempo inizia una forte amicizia e Madame Mallory guiderà Hassan verso i segreti della cucina francese.

Perché? C'è un richiamo molto forte all'accoglienza dell'altro. Accogliere senza pregiudizi e provando a conoscere senza giudizi di valore il diverso.

CANZONE: Benvenuto, Laura Pausini.

commento: http://www.apostoline.it/pino_fanelli/N-P/pausini_benvenuto.htm

Storia



Luis Sebastian Bebo Torres è un rinomato produttore portoricano di acqua dalle qualità superiori.

Porto Rico è un angolo di paradiso nel Mar dei Caraibi; uno degli aspetti più caratteristici della cultura di Porto Rico è la fede cattolica. Per farsi un'idea di quanto il cattolicesimo sia radicato, bisogna partecipare a una delle feste tradizionali dell'isola: non è difficile imbattersi nelle celebrazioni in onore dei santi ed assistere a manifestazioni con processioni e canti tipici.

Anche per questo è difficile riuscire ad incontrare Luis: quando c'è una festa tradizionale, niente gli impedisce di prendere il suo bellissimo costume, la sua inseparabile chitarra e aggregarsi alla felicità popolare, per fare festa fino a notte fonda. Elio ha la fortuna di riuscire a incontrarlo nella sua piccola tenuta e Luis gli decanta le qualità della sua acqua:

“La mia acqua alcalina proviene da un pozzo artesiano, a 180 metri di profondità, nella foresta pluviale tropicale in Puerto Rico. L'acqua che distribuisco ha origine in uno dei luoghi più incontaminati della terra, con piovosità estremamente elevata. Questa acqua filtra lentamente per gravità attraverso la roccia vulcanica, fino a raggiungere il pozzo artesiano. Questo processo aggiunge elettroliti e produce acqua con un pH naturale di 9.5, ottimale per l'idratazione e benefico per la salute.

È un raro dono della terra, che può essere creato solo dalla natura, ed è una gioia per me condividere questa acqua incredibile con te Elio!” Elio ne beve un bicchiere e subito si sente rigenerato!

7.700 km di viaggio e più di 16 ore di volo per raggiungere questo preziosissimo ingrediente, ma ne vale la pena. Il giovane chef approfitterà del tempo del volo per studiare nel minimo dettaglio la sua ricetta e continuare la ricerca degli altri ingredienti attraverso i produttori più qualificati.

Ingrediente

Le acque che giungono sulla superficie terrestre con le precipitazioni possono infiltrarsi nel sottosuolo e costituire le acque sotterranee: esse possono poi ritornare in superficie per mezzo di pozzi scavati dall'uomo o spontaneamente, attraverso le sorgenti. La velocità di percolazione e la quantità di acqua che si può accumulare nel sottosuolo dipendono dal grado di permeabilità delle rocce che lo formano, cioè dalla capacità di lasciarsi attraversare dalle acque, che a sua volta dipende dalla porosità delle rocce, dovuta alla presenza di interstizi tra i granuli costituenti la roccia. Rocce incoerenti, come le ghiaie e le sabbie, e rocce fessurate, quali calcari e dolomie fessurate, sono tra le più permeabili. I depositi sciolti più fini e le rocce compatte non fessurate (per esempio, i calcari compatti e in generale le rocce metamorfiche e quelle ignee) sono invece impermeabili.

Penetrate nel suolo per effetto della forza di gravità, le acque occupano pian piano tutte le cavità del terreno, riempiendo i microscopici spazi presenti tra granulo e granulo di rocce, che per questo motivo sono dette rocce-serbatoio o rocce acquifere: esse impregnano il sottosuolo finché non raggiungono uno strato di rocce impermeabili che ne ostacola l'ulteriore discesa e, accumulandosi negli interstizi, formano una falda acquifera, detta anche falda freatica.

Se la falda è compresa fra due strati impermeabili si ha una falda artesiana, confinata entro uno spazio limitato e nella quale l'acqua si trova in pressione. Mentre per le falde freatiche l'alimentazione proviene, praticamente, dall'intera superficie topografica che le sovrasta, a condizione che il terreno sia permeabile, per quelle artesiane le aree di alimentazione sono poste ai margini degli strati impermeabili sedimentari. Il sottosuolo non ospita in genere una sola falda, ma contiene più falde sovrapposte. Se si scava un pozzo che raggiunge una falda freatica, l'acqua rimane a livello della superficie della falda stessa e non emerge spontaneamente. Se invece il pozzo raggiunge una falda artesiana, dato che l'acqua è compressa fra due strati impermeabili, essa zampilla da sola in superficie e si parla di pozzo artesiano.

PERCORSO SACRAMENTI - Battesimo



Brano biblico

La donna di Samaria al pozzo di Sicar (Gv 4, 5-26)

Giunse dunque a una città della Samaria, chiamata Sicar, vicina al podere che Giacobbe aveva dato a suo figlio Giuseppe; e là c'era il pozzo di Giacobbe. Gesù dunque, stanco del cammino, stava così a sedere presso il pozzo. Era circa l'ora sesta.

Una Samaritana venne ad attingere l'acqua. Gesù le disse: «Dammi da bere». (Infatti i suoi discepoli erano andati in città a comprare da mangiare.) La Samaritana allora gli disse: «Come mai tu che sei Giudeo chiedi da bere a me, che sono una donna samaritana?» Infatti i Giudei non hanno relazioni con i Samaritani. Gesù le rispose: «Se tu conoscessi il dono di Dio e chi è che ti dice: "Dammi da bere", tu stessa gliene avresti chiesto, ed egli ti avrebbe dato dell'acqua viva». La donna gli disse: «Signore, tu non hai nulla per attingere, e il pozzo è profondo; da dove avresti dunque quest'acqua viva? Sei tu più grande di Giacobbe, nostro padre, che ci diede questo pozzo e ne bevve egli stesso con i suoi figli e il suo bestiame?» Gesù le rispose: «Chiunque beve di quest'acqua avrà sete di nuovo; ma chi beve dell'acqua che io gli darò, non avrà mai più sete; anzi, l'acqua che io gli darò diventerà in lui una fonte d'acqua che scaturisce in vita eterna». La donna gli disse: «Signore, dammi di quest'acqua, affinché io non abbia più sete e non venga più fin qui ad attingere». Gesù le disse: «Va' a chiamare tuo marito e vieni qua». La donna gli rispose: «Non ho marito». E Gesù: «Hai detto bene: "Non ho marito"; perché hai avuto cinque mariti; e quello che hai ora, non è tuo marito; in questo hai detto la verità». La donna gli disse: «Signore, vedo che tu sei un profeta. I nostri padri hanno adorato su questo monte, ma voi dite che a Gerusalemme è il luogo dove bisogna adorare». Gesù le disse: «Donna, credimi; l'ora viene che né su questo monte né a Gerusalemme adorerete il Padre. Voi adorate quel che non conoscete; noi adoriamo quel che conosciamo, perché la salvezza viene dai Giudei. Ma l'ora viene, anzi è già venuta, che i veri adoratori adoreranno il Padre in spirito e verità; poiché il Padre cerca tali adoratori. Dio è Spirito; e quelli che l'adorano, bisogna che l'adorino in spirito e verità». La donna gli disse: «Io so che il Messia (che è chiamato Cristo) deve venire; quando sarà venuto ci annuncerà ogni cosa». Gesù le disse: «Sono io, io che ti parlo!»

Commento

È straordinario il nostro Dio! Lui che possiede la vita, non esita a venirci incontro anche se ci troviamo nel peccato, chiedendoci un po' d'amore, proprio come alla donna di Samaria: qualche goccia per dare un po' di tregua all'arsura di un mezzogiorno assolato e offrirci in cambio quell'acqua viva che colma ogni vuoto e rende sorgente straboccante anche il pozzo più profondo. E' nel battesimo il nostro primo incontro con la Vita che vince ogni morte, con quell'acqua che ci disseta per la vita eterna.

Preghiera

Signore Gesù,
che nell'acqua del battesimo ci hai liberati dal male, per donarci la tua stessa vita,
vieni ad incontrarci al pozzo delle nostre fatiche e donaci un po' di ristoro.
Tu, che hai provato la sete,
accetta i nostri piccoli sorsi d'amore,
fai sosta al pozzo dei nostri progetti, al crocevia delle tante strade,
lì dove lo studio, la vocazione e le scelte,
si aprono lungo vie che portano ad un baratro o all'infinito.
Tu che parli al nostro cuore,
sussurra il nostro nome
per condurci a realizzare in pienezza la nostra vita.

Attività

IL RABDOMANTE

Vedi scheda pdf scaricabile del sito

Obiettivi educativi: Questo gioco, sullo stile di una caccia al tesoro, vuole essere un modo per richiamare, attraverso alcune prove, i simboli e gli elementi del battesimo (olio dei catecumeni, crisma, veste bianca, candela, padrino/madrina, credo, fonte battesimale). Starà alla scelta degli animatori se esplicitare o meno il senso di questi simboli.

Per riflettere

- ♦ Il Battesimo introduce alla vita di fede, ma come quotidianamente ti sembra di ritornare al fonte battesimale e come vivi il tuo essere battezzato?
- ♦ I tuoi genitori hanno fatto per te le rinunce a Satana. Le senti tue? quali seduzioni vivi e come le affronti? riesci a tenerti a distanza?
- ♦ Tu chiederesti il Battesimo per tuo figlio?

Brano biblico

At 10, 34-36

Pietro allora prese la parola e disse: "In verità sto rendendomi conto che Dio non fa preferenza di persone, ma accoglie chi lo teme e pratica la giustizia, a qualunque nazione appartenga. Questa è la Parola che egli ha inviato ai figli d'Israele, annunciando la pace per mezzo di Gesù Cristo: questi è il Signore di tutti.

Commento

L'accoglienza è prerogativa di Dio e, come dice S. Pietro, Lui non fa preferenze. È il Signore di tutti! Siamo cristiani proprio perché accolti come figli in una comunità cristiana. E diventando membri di una comunità, siamo chiamati a nostra volta ad essere segno di accoglienza per i neofiti. Questo inizio della vita cristiana è costitutivo del nostro essere cristiani. Un cristiano, accolto, non può che essere accogliente.

Pregiera

Prestaci i tuoi occhi

O Signore,
aiutaci a non disprezzare mai
nessun uomo,
a vedere in tutti il bene e non il male
e i valori assoluti
di cui ciascuno è portatore
perché è una persona.
Se tu ci presterai i tuoi occhi,
avremo la misura esatta
di quello che vale ogni persona:
i tuoi occhi vedono
in ogni nostro fratello
uno per cui Dio ci ha donato la vita.

Attività

IDENTIKIT

Svolgimento: Ogni ragazzo scrive sul foglio la risposta ad alcune domande (es: colore preferito, cibo preferito, sport praticato, n° fratelli e sorelle, etc.), piega il foglietto lo consegna all'animatore. Il conduttore dell'attività prende un foglietto e legge le risposte. I ragazzi devono indovinare di chi si tratta.

Materiale: penne, e foglietti con scritte le domande.

Per riflettere

- ◆ Spesso ci fermiamo all'aspetto esteriore, alla prima impressione. Quanto questo blocca la possibilità di conoscersi?
- ◆ Che cos'è l'accoglienza per te? Cosa conta di più nell'accoglienza?
- ◆ L'accoglienza è il primo passo per farmi degli amici e per costruire relazioni significative. Sei d'accordo con questa affermazione?
- ◆ Quanti amici hai di cui conosci solo il nome, ad esempio su Facebook? Non basta... Come fai a conoscere più a fondo una persona?
- ◆ In che modo cerchi di far sentire l'altro accolto? Riesci ad accettarlo totalmente o accetti solo ciò che ti piace e ti fa comodo? Fai fatica?
- ◆ In che modo puoi vivere questo campo provando ad accogliere l'altro? Quale impegno concreto?

La comunità è tale, solo perché Cristo ne alimenta la comunione. Anche De Lubac esprime il vincolo indissolubile Chiesa-Eucarestia nella famosa affermazione: "È la Chiesa che fa l'eucaristia, ma è anche l'eucaristia che fa la Chiesa. Nel primo caso si tratta della Chiesa in senso attivo, nell'esercizio del suo potere di santificazione; nel secondo caso si tratta della Chiesa in senso passivo, la Chiesa dei santificati. E attraverso questa misteriosa interazione, è sempre il corpo unico, in fin dei conti, che cresce e si costituisce, nelle condizioni della vita presente, fino al giorno del suo compimento".

«La Chiesa vive dell'Eucarestia. (...) La Chiesa vive del Cristo eucaristico, da Lui è nutrita, da Lui è illuminata. L'Eucarestia è mistero di fede, e insieme "mistero di luce". Ogni volta che la Chiesa la celebra, i fedeli possono rivivere in qualche modo l'esperienza con il Cristo» (H. De Lubac, Meditazioni sulla Chiesa). Siamo invitati a capire, quindi, che non si vive l'esperienza di fede da soli, ma insieme, come comunità. Oggi, proviamo a cogliere, ascoltare e condividere i sentimenti degli altri, proviamo a scoprire la bellezza del vivere insieme ai nostri compagni.

Obiettivo

Riconoscere nell'Eucaristia il sacramento della presenza di Gesù che trasforma il nostro sguardo e accende il nostro cuore, rendendoci comunità, suo corpo che vive la bellezza della fraternità, dello stare insieme, del condividere.

Lancio del tema

FILM: "la ricetta perfetta" di Jon Favreau.

Trailer: <https://www.youtube.com/watch?v=fsJn5JSnh0k>

trama: Carl è un famoso chef che viene stroncato da una recensione da parte di un famoso critico. Pasticciando con i social network lancia una sfida allo stesso critico, ma all'arrivo al ristorante Carl si scontra con l'ottuso proprietario, mandando su tutte le furie Carl che decide di licenziarsi. Quando meno se lo aspetta, la sua vita cambia ed apre un chiosco ambulante di panini cubani: Carl, aiutato da suo figlio e dall'amico Martin, che si licenzia dal ristorante per lavorare con lui, intraprendono un lungo viaggio dalla Florida alla California attraversando il Texas, con il loro food-truck El-Jefe. Lungo il viaggio, il figlio posta su Twitter le tappe.

Perché? È un film che trasmette la gioia e la bellezza dello stare assieme, infatti lungo il viaggio, i tre protagonisti vivono un'esperienza di condivisione, che li porterà a scoprire loro stessi ma che soprattutto aiuterà Carl a riscoprire la passione per il cibo a ricostruire un rapporto con il figlio.

CANZONE: L'uomo non è fatto per stare solo, G. Gaber.

(<http://www.giorgiogaber.it/discografia-album/l-uomo-non-e-fatto-per-stare-solo-canzone-prosa-testo>)

Storia



Yehonatan Levi vive a Wadi Fukin, un tranquillo villaggio agricolo palestinese immerso in una valle nascosta, lungo una strada ventosa tra Gerusalemme e Betlemme, dove in primavera scorre acqua pura, i campi sono fertili e prosperano laboriose famiglie contadine. Una generazione fa, il villaggio ha iniziato a produrre il proprio grano utilizzando varietà indigene resistenti alla siccità. Ogni mattina, la fragranza del pane fresco emana da quasi ogni casa.

Yehonatan e sua moglie Yehudit sono arrivati in Israele dall'Etiopia, tornando nella terra dei loro padri. Yehonatan, parlando ad Elio sotto il sole cocente che splende sulle sue coltivazioni, spiega al giovane cuoco che: "Gli Ebrei etiopi potrebbero essere diretti discendenti dei figli di Mosè, che migrarono a sud dopo l'esodo, in combinazione con gli antenati

della tribù di Dan, che è fuggito quando il Regno di Giuda fu diviso nel X secolo a.C. Ci siamo poi rimescolati grazie a matrimoni frutto di relazioni commerciali durante il tempo di re Salomone, forse anche con la regina di Saba.”

Affascinante questa passione per la tradizione culturale del proprio popolo, pensava Elio.

Yehonatan gli indica i suoi granai e riprende: “Sono uno dei pochi produttori della farina di tradizione biblica Hourani, macinata da un'antica varietà di grano scoperto nella fortezza di Masada da Yigal Yadin, traduttore delle pergamene del Mar Morto; questo grano fu immagazzinato 2.000 anni fa dal re Erode. Questo era il grano mangiato dell'antico popolo d'Israele, ma oggi è quasi estinto”.

“Sai cosa significa per la mia gente tutto ciò?” Chiese a Elio, “Questo grano fu utilizzato per le nostre prime matzot in Egitto. La matzah (o matzà, pronuncia mazzà, plurale matzot), è il nome ebraico del pane non lievitato, o azzimo, ottenuto impastando solo farina e acqua ed usato come alimento rituale ebraico della festa di Pesach (Pasqua ebraica)!”.

Tanto entusiasmo conquistò Elio: sicuramente questa farina era all'altezza del suo dolce!

Ingrediente

Le terre di Israele e Palestina, nell'arco meridionale della Mezzaluna Fertile, sono l'antico centro di origine di mandorle, carciofi, orzo, barbabietole e bietole, senape nera, sedano, ceci, palme da datteri, farro, pere, fichi, lino, lenticchie, lattuga, melone, olive, piselli, ravanelli, e cartamo. Il frumento è la coltura più ampiamente coltivata in terra. Sapore ricco e valore nutrizionale sono le qualità che mancano alle moderne varietà di grano, selezionate per alta resa e uniformità, al prezzo di alta domanda di acqua. I panificatori artigianali preferiscono qualità superiori di sapore e di cottura del frumento. L'Israel Seed Conservancy (ISC) opera per il ripristino di rari, antichi grani indigeni. Queste varietà di grano indigene si sono evolute con un ampio sistema di radici, per un efficiente assorbimento dei nutrienti in terreni poveri, e prosperano nei tipici climi estremi con inverni piovosi ed estati di siccità.

Emmer (Triticum diccoccum), Einkorn (Triticum monococcum) e Hourani (Triticum durum) sono frumenti deliziosi e poco conosciuti, che hanno nutrito le antiche civiltà, ma oggi sono quasi estinti.

Einkorn: fu addomesticato in Mesopotamia, fu mangiato da Abramo e Sara.

Emmer: fu addomesticato nella sua antica patria israeliana, è ben adattato, con radici profonde che arrivano ad acqua e sostanze nutritive nei terreni dei campi gestiti tradizionalmente.

Il grano Hourani è considerato il progenitore selvatico del grano domestico: l'Hourani è stato trovato in vasi di terracotta nel palazzo-fortezza di Masada, lasciato duemila anni fa da ebrei che resistettero alla dominazione romana Hourani è stato utilizzato per millenni come grano primaverile verde torrefatto.

Ci si augura che il valore storico di queste colture, il loro sapore eccezionalmente ricco, l'alto valore nutritivo, e la capacità di prosperare in terreni della loro terra ancestrale, possa creare mercati che sostengano gli agricoltori tradizionali per continuare la loro eredità agricola.

L'Israel Seed Conservancy (ISC) sorse per salvare queste antiche tradizioni, che rischiavano di andare perse. In questo consorzio di base, piccoli agricoltori ebrei e arabi stanno unendo le risorse per conservare e migliorare le varietà autoctone minacciate dalle produzioni di massa. L'Israel Seed Conservancy ha istituito un'azienda agricola di conservazione della biodiversità vicino a Gerusalemme e lavora in collaborazione con Laithi G'naim's Food Bank Farm di Sachnin, ed è membro del Gruppo di Lavoro Landrace Wheat, finanziato dall'UE. ISC organizza scambi di semi annuali e formazione per la produzione di sementi in azienda. Il potere della cooperazione biologica e i benefici reciproci di condivisione delle semenze parlano più delle differenze etniche. “Ci stiamo aiutando a vicenda per aiutare noi stessi” (Rapporti Laithi).

PERCORSO SACRAMENTI - Eucaristia



Brano biblico

I discepoli Emmaus (Lc 24,13-35)

Due di loro se ne andavano in quello stesso giorno a un villaggio di nome Emmaus, distante da Gerusalemme sessanta stadi; e parlavano tra di loro di tutte le cose che erano accadute. Mentre discorrevano e discutevano insieme, Gesù stesso si avvicinò e cominciò a camminare con loro. Ma i loro occhi erano impediti a tal punto che non lo riconoscevano. Egli domandò loro: «Di che discorrete fra di voi lungo il cammino?» Ed essi si fermarono tutti tristi. Uno dei due, che si chiamava Cleopa, gli rispose: «Tu solo, tra i forestieri, stando in Gerusalemme, non hai saputo le cose che vi sono accadute in questi giorni?» Egli disse loro: «Quali?» Essi gli risposero: «Il fatto di Gesù Nazareno, che era un profeta potente in opere e in parole davanti a Dio e a tutto il popolo; come i capi dei sacerdoti e i nostri magistrati lo hanno fatto condannare a morte e lo hanno crocifisso. Noi speravamo che fosse lui che avrebbe liberato Israele; invece, con tutto ciò, ecco il terzo giorno da quando sono accadute queste cose. È vero che certe donne tra di noi ci hanno fatto stupire; andate la mattina di buon'ora al sepolcro, non hanno trovato il suo corpo, e sono ritornate dicendo di aver avuto anche una visione di angeli, i quali dicono

che egli è vivo. Alcuni dei nostri sono andati al sepolcro e hanno trovato tutto come avevano detto le donne; ma lui non lo hanno visto». Allora Gesù disse loro: «O insensati e lenti di cuore a credere a tutte le cose che i profeti hanno dette! Non doveva il Cristo soffrire tutto ciò ed entrare nella sua gloria?» E, cominciando da Mosè e da tutti i profeti, spiegò loro in tutte le Scritture le cose che lo riguardavano. Quando si furono avvicinati al villaggio dove andavano, egli fece come se volesse proseguire. Essi lo trattennero, dicendo: «Rimani con noi, perché si fa sera e il giorno sta per finire». Ed egli entrò per rimanere con loro. Quando fu a tavola con loro prese il pane, lo benedisse, lo spezzò e lo diede loro. Allora i loro occhi furono aperti e lo riconobbero; ma egli scomparve alla loro vista. Ed essi dissero l'uno all'altro: «Non sentivamo forse ardere il cuore dentro di noi mentr'egli ci parlava per la via e ci spiegava le Scritture?» E, alzatisi in quello stesso momento, tornarono a Gerusalemme e trovarono riuniti gli undici e quelli che erano con loro, i quali dicevano: «Il Signore è veramente risorto ed è apparso a Simone». Essi pure raccontarono le cose avvenute loro per la via, e come era stato da loro riconosciuto nello spezzare il pane.

Commento

È lo Spirito del Signore che fa vibrare le corde del nostro cuore anche dopo momenti di stanchezza e delusione, proprio come ai discepoli di Emmaus. Quando ci sentiamo soli e il buio della sera sembra aver vinto la luce, non esitiamo a chiedergli di restare con noi, per godere, attraverso la bellezza della sua Parola, la gioia dello stare insieme in una Comunione resa possibile e vera da quel Pane spezzato che si fattosi cibo per ogni uomo.

Preghiera

Signore Gesù,
che per noi ti sei fatto cibo,
aiutaci a gustare in pienezza quel pane spezzato,
illumina la nostra mente
affinché riusciamo a comprendere la Tua Parola
e a sciogliere i nostri dubbi e le nostre incertezze.
Apri i nostri occhi allo spezzare del pane,
rivelaci la Tua presenza,
accendi nei nostri cuori il fuoco del Tuo Spirito
perché scopriamo la gioia di essere tuoi discepoli.

Attività

NON DI SOLO PANE

L'attività proposta prevede la creazione di alcune situazioni in cui i ragazzi (in gruppi da 10 circa) sperimenteranno la privazione o l'assenza di un senso. Al termine di ciascuna prova (che dura circa 10 minuti) verrà consegnata una parola chiave che permette di accedere alla prova successiva. Solo mettendo in gioco tutti i sensi e lasciando ardere il cuore, i ragazzi giungeranno a riconoscere Gesù, che si dona a noi nel pane spezzato.

Obiettivo: Attraverso l'esperienza dei discepoli di Emmaus, riconoscere Gesù nell'Eucarestia, con lo sguardo, con l'ascolto della Parola, camminando insieme a Lui e accendendo il cuore.

- Stand Occhi: in una stanza completamente buia viene proposto un piccolo buffet, i ragazzi sono invitati a fare una merenda al buio, poi con l'aiuto di un accendino, che può essere dato o trovato, accenderanno alcune candele. Continueranno l'esperienza della merenda, sperimentando così le due diverse sensazioni; e nascosto nel buffet troveranno un biglietto con la parola chiave che permette di uscire dallo stand.

COMUNIONE

-Stand Ascolto: viene proiettato un video, i ragazzi dovranno ascoltare e poi rispondere a 5 domande. Una di queste riguarda la parola chiave

RINGRAZIAMENTO

-Stand Tatto: i ragazzi vivono un'esperienza prima da soli e poi insieme: spostare un peso, tagliare una stoffa, mangiare con posate molto lunghe (più lunghe del braccio, in questo modo da soli è impossibile; unica soluzione è imboccarsi a vicenda)

CONDIVISIONE

-Stand Cuore: i ragazzi si sdraiano con occhi chiusi, con un delicato sottofondo musicale. Ripercorrono con la mente e con il cuore alcune situazioni/emozioni della loro vita. Una voce guida presenta alcune parole come: tristezza, gioia, invidia, ... PASSIONE

Materiale:

- stanza buia con allestito piccolo buffet (accendino e candele)
- 4 foglietti con le quattro parole chiave per ciascun gruppo
- Foglio e biro per rispondere alle domande
- Oggetti per azioni dello stand tatto, come scatolone, stoffa, forbici, posate lunghe
- Audio (Brano musicale) e Video <https://www.youtube.com/watch?v=CF48QO7Tz8w>

Per riflettere

- ◆ Proporre un brain storming sulla parola “Prima Comunione”, e la “Comunione oggi”.
- ◆ Qual è il momento secondo te più importante della Messa?
- ◆ Cosa significa per te “alzarti, metterti in cammino e fare la Comunione”?

PERCORSO COMUNITÀ - Comunione**Brano biblico****At 4, 32-35**

La moltitudine di coloro che erano diventati credenti aveva un cuore solo e un'anima sola e nessuno considerava sua proprietà quello che gli apparteneva, ma fra loro tutto era comune. Con grande forza gli apostoli davano testimonianza della risurrezione del Signore Gesù e tutti godevano di grande favore. Nessuno infatti tra loro era bisognoso, perché quanti possedevano campi o case li vendevano, portavano il ricavato di ciò che era stato venduto e lo deponevano ai piedi degli apostoli; poi veniva distribuito a ciascuno secondo il suo bisogno.

Commento

Questo sommario del libro degli Atti ci permette di aprire una finestra sulla vita della prima comunità apostolica. La comunione fraterna è al cuore della vita della comunità: comunione di intenti, di beni. Un cuore solo e un'anima sola. La concordia (cum-cordis) è il sentire comune e la sintonia dei cuori. L'Eucaristia che ci rende Chiesa, che ci fa corpo di Cristo, determina anche un sentire comune, una comunione che si esprime nel prendersi cura con responsabilità del fratello che, nel provvedere ai suoi bisogni.

Pregghiera**Originali sì, ma insieme (campi di “Se vuoi”)**

Sei tu che mi hai creato originale,
 Dio non conosce eguali.
 Sei tu che mi hai creato in un arcipelago di cuori,
 Dio non conosce isole.
 Sei, tu, Dio, che ti sei fatto uomo
 per amore degli uomini,
 sei tu che ci rendi unici perché tuoi figli, cristiani perché fratelli fra noi.
 La nostra originalità sarebbe vana
 se non fosse vissuta con gli altri.
 Non sarebbe straordinarietà la nostra,
 se non fosse condivisa
 nella meraviglia dello stare insieme.
 Per questo, mio Dio, fa' che la mia unicità
 sia sempre vissuta nella verità:
 originali sì, ma insieme!

GARA DI CUCINA

Svolgimento: Vengono nascosti dei foglietti con scritti dei nomi di ingredienti per la casa, i ragazzi hanno 10 minuti per trovare più foglietti possibili.

Alla fine del tempo ogni squadra avrà una serie di ingredienti. Vengono presentate le ricette, la squadra con più ingredienti sceglie per prima la ricetta e così via. Una volta assegnate le ricette i ragazzi devono scambiarsi gli ingredienti per avere quelli necessari per preparare il piatto. Al via i ragazzi magari seguiti da un adulto potranno iniziare a cucinare e alla fine del tempo potranno presentare il loro piatto. Con i piatti cucinati si può allestire un buffet e insieme condividere il pranzo.

Materiale: foglietti con gli ingredienti, pentolini, fornelli a Gas, una ricetta per squadra (magari un primo, un secondo, contorno e un dolce) e ingredienti relativi.

Per riflettere

- ◆ Tendo ad isolarmi o cerco di stare insieme agli altri?
- ◆ Faccio fatica a condividere quello che penso/sento con il mio gruppo?
- ◆ Il lavoro di gruppo lo senti come un peso, oppure come una risorsa?
- ◆ Dal gruppo cosa ti aspetti?
- ◆ Quale ruolo ti senti di ricoprire nel gruppo? E quale caratteristica puoi mettere in gioco, come dono per gli altri?

Quando un'esperienza ci colpisce, suscita in noi emozioni forti, diventa parte integrante di noi, costituisce la nostra identità. Ecco perché abbiamo una forte bisogno di raccontare agli altri: per una maggior coscienza e conoscenza di noi stessi e per dare motivazione alle scelte che abbiamo fatto e alle strade che abbiamo percorso. Il dono dello Spirito ci rende testimoni, così che diventiamo noi responsabili del dono della fede che abbiamo ricevuto, del nostro incontro con Gesù. Ecco che la gioia che scaturisce da questo incontro non può essere incarcerata in noi stessi, non può essere privatizzata, ma va offerta agli altri. Come ci insegna Gesù, solo condividendo, la gioia diventa piena.

Obiettivo

Riscoprire il dono dello Spirito ricevuto nel Sacramento della Confermazione, come presenza che anima la vita quotidiana, come presenza che anima la storia e ci rende testimoni capaci di condividere la gioia del Vangelo.

Lancio del tema

FILM: "Julia and Julie" di Nora Ephron

TRAILER: <https://www.youtube.com/watch?v=dywx7K3lnul>

TRAMA: 1949. Julia Child si è appena trasferita a Parigi per seguire il marito addetto culturale dell'ambasciata americana. Nella nuova città è ammaliata dalla cucina francese e per combattere la noia inizia un corso professionale per diventare cuoca. La passione la travolgerà, tanto da scrivere un libro che, dopo le tortuose vicende per pubblicarlo, diventerà la Bibbia per qualsiasi americano che voglia imparare a cucinare. Tutt'oggi la Child è una leggenda negli Stati Uniti.

Nel 2002, Julie Powell si è appena trasferita nel Queens, sopra una pizzeria. All'università era tra le più promettenti ma la sua vita, alla soglia dei 30 anni, è in un limbo da quando ha rinunciato a completare il suo romanzo. Riuscirà a trovare un senso alla sua esistenza grazie al libro di Julia Child, aprirà un blog e racconterà la sua sfida: completare le 524 ricette della sua eroina in 365 giorni.

Perché? La cucina diventa un mezzo per testimoniare la bellezza della vita. Ecco che Julie powell prova a ripercorrere le ricette scritte nel libro da Julia Child. Da Julia a Julie, per riscoprire il senso della vita.

CANZONE: Viaggia insieme a me, Eiffel 65

(https://www.youtube.com/watch?v=-b1NYZCO7_k)

Storia



Padmani Gunawardena è una giovane cingalese.

Elio la incontra nelle coltivazioni della pregiatissima cannella dello Sri Lanka, l'antica Ceylon.

Elio ha letto un sacco di informazioni, durante le 11 ore di volo, per coprire altri 7.600 km della sua ricetta.

“La cannella vanta una storia millenaria: era già citata nella Bibbia, nel libro dell'Esodo; era usata dagli antichi Egizi per le imbalsamazioni ed è citata anche nel mondo greco e latino. Importata in occidente con le carovane durante il medioevo, convinse gli olandesi a impiantare un traffico stabile con lo Sri Lanka nella prima metà del 1600, per divenirne i principali importatori d'Europa.

Ha un aroma secco e pungente, che ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Però, la cannella dello Sri Lanka ha un aroma ugualmente profumato, ma meno aspro e più dolce.

“Devo assolutamente usarla per il mio dolce”, disse Elio.

Mentre si trova nei campi, Padmani canta in continuazione con le sue compagne, diffondendo un'incredibile allegria e un forte senso di condivisione del lavoro.

Elio è colpito dal bellissimo sorriso di Padmani, che non le abbandona mai il volto.

Lei ride e gli dice: "È inevitabile essere allegri. Il nostro clima consiste in un'eterna estate, tra gente che sorride in tutte le occasioni. Si vive molto a contatto con la natura, particolarmente rigogliosa e ricca di flora e fauna in ogni angolo dell'isola. Prevale la semplicità nello stile di vita".

E sempre sorridendo, la ragazza torna al suo lavoro, riprendendo il canto dove l'aveva lasciato.

Elio adesso pensa che sia proprio il suono di quelle voci ad essere assorbito dalla cannella, che andrà ad arricchire il suo dolce, rendendogli più lieve la faticosa preparazione del piatto.

Ingrediente

La cannella o cinnamomo (Cinnamomum verum J.Presl, sin. C. zeylanicum Blume) è un albero sempreverde alto circa 1015 m, originario dello Sri Lanka, dal quale si ricava l'omonima spezia diffusa in Europa quanto in Asia. Le foglie sono opposte, di forma ovale e allungata, possono raggiungere i 18 cm di lunghezza e i 5 cm di larghezza. I fiori, bianchi, sono riuniti in infiorescenze. Il frutto è una drupa che contiene un seme privo di albume. Vengono chiamate ugualmente cannella piante diverse. Le due più frequentemente usate come spezie sono Cinnamomum verum e Cinnamomum cassia.

A differenza di altre droghe da cucina, la spezia non si ricava dal seme o dal frutto, bensì dal fusto e dai ramoscelli che, una volta liberati del sughero esterno e trattati, assumono il classico aspetto di una piccola pergamena color nocciola. La cannella può essere venduta in questa forma e sbriciolata al momento dell'uso, oppure essere venduta in polvere.

La spezia che si ricava dalla Cinnamomum zeylanicum è la più fine e costosa.

La cannella Cinnamomum cassia Nees, anch'essa della famiglia delle Lauraceae, è detta anche cassia ed ha un aroma più aspro, ma è meno costosa, per cui è frequente.

È usata in molti modi differenti da secoli. La tradizione occidentale la preferisce impiegata nei dolci di frutta, specie di mele, nella lavorazione del cioccolato, di caramelle e praline, come aroma in creme, nella panna montata, nella meringa, nei gelati e in numerosi liquori. La tradizione orientale e creola la usa anche nel salato, in accompagnamento di carni affumicate e no. Entrambe l'amano come aromatizzante del tè.

I bastoncini di cannella conservano il loro aroma se riposti in barattoli di vetro ben chiusi e lontani da fonti di calore e dalla luce. Anche la polvere di cannella si conserva allo stesso modo, sebbene perda molto delle sue caratteristiche e del suo aroma.

La componente indiana è stata certamente un fatto determinante nella strutturazione ed evoluzione della cultura cingalese. A livello sociale vige il sistema delle caste e permangono usi relativi alla soggezione della donna all'uomo. L'elemento religioso è ancora fortissimo nella caratterizzazione dei costumi, spesso ingentiliti da un'elevata formazione culturale. Ogni momento della vita è oggetto di cerimoniali molto curati. Molto diffuse le cerimonie propiziatriche legate alla vita agricola. L'animismo è dominante nella maggior parte della popolazione e le superstizioni sono molto radicate (l'astrologo funge praticamente da consulente agronomo). Numerosi i canti (specie femminili) che accompagnano il lavoro nei campi e ancora in auge le danze contadine eseguite solitamente intorno al tamburo (detto rabana). Durante tutto l'anno si susseguono nello Sri Lanka feste religiose, per la maggior parte pagane e mistiche, che attirano ogni singalese, a qualsiasi fede religiosa appartenga; spesso le feste delle varie religioni si fondono. La "festa del nuovo anno", per esempio, riunisce indu e buddhisti intorno a sontuosi pranzi, ma la festa singalese più spettacolare è l'Esala Perahera, che si tiene a Kandy, sul monte Esala, e che celebra la nascita di Visnu. Le danze cerimoniali sono tutte ispirate dalla mitologia e si dividono in due categorie: le danze kandyane, che costituiscono una forma d'arte fra le più antiche del mondo, e le danze del diavolo, che si rifanno a tradizioni barbare e grottesche. L'abbigliamento si impernia su due indumenti tipici: il sari e il sarong, che presentano alcune varianti talvolta caratteristiche.

Brano biblico

Il granello di senape (Mt 13,31-32)

Egli propose loro un'altra parabola, dicendo: «Il regno dei cieli è simile a un granello di senape che un uomo prende e semina nel suo campo. Esso è il più piccolo di tutti i semi; ma, quand'è cresciuto, è maggiore degli ortaggi e diventa un albero; tanto che gli uccelli del cielo vengono a ripararsi tra i suoi rami».

Commento

Come il granellino di senape, anche il Regno di Dio è qualcosa che inizialmente si fatica a vedere, un seme di speranza che ha in sé una potenzialità straordinaria. Anche la nostra fede, ricevuta nel battesimo, cresce nella misura in cui restiamo aperti ad accogliere questo seme e, quando siamo consapevoli della ricchezza e preziosità di questo dono, possiamo ricevere il sacramento della confermazione perché lo Spirito ci sostenga nella nostra crescita spirituale e ci renda capaci di far crescere, in noi e nel mondo, il Regno dei Cieli.

Preghiera

Signore Gesù,
fa che il tuo Spirito continui a soffiare su ognuno di noi
perché la fede che ci hai donato cresca in noi,
così che possiamo affrontare con coraggio gli ostacoli al tuo progetto.
Sostienici,
perché quel piccolo seme accolto,
curato della nostra preghiera e dell'amore verso noi stessi e gli altri,
con la grazia dello Spirito,
continui a crescere in noi
e ci renda autentici testimoni del tuo Amore.

Attività

INDOVINA CHI

Obiettivo: Riconoscere nella vita e negli incontri quotidiani la presenza e i doni dello Spirito Santo, per poterli testimoniare e condividere con gli altri.

Gioco a squadre, che segue il modello di "INDOVINA CHI". In un tabellone comune saranno applicate 30 schede con diversi personaggi (scaricabili dal sito), che raffigurano le diverse professioni. Le squadre, a turno, dovranno fare una domanda (alla quale si possa rispondere solo con sì/no) e scoprire il personaggio misterioso. Si prevedono tre manches al termine delle quali verranno svelate tre identità: un fabbro, un velista, un prestigiatore, che rappresentano, il fuoco, il vento e la colomba.

Ed ecco svelarsi il vero protagonista della nostra attività: lo Spirito Santo

Materiale: Cartellone con schede personaggi per INDOVINACH

Per riflettere

- ♦ Com'è per te la "professione" del cristiano?
- ♦ Per te cos'è la vita secondo lo Spirito? E quali momenti le dedichi?
- ♦ "... invece di sentirmi scoraggiata, mi sono detta: Dio non può ispirare desideri irrealizzabili; Pertanto, nonostante la mia piccolezza, posso puntare alla santità" (Santa Teresa di Lisieux). Condividi questo pensiero?

Brano biblico

At 11, 1-18

Gli apostoli e i fratelli che stavano in Giudea vennero a sapere che anche i pagani avevano accolto la parola di Dio. E, quando Pietro salì a Gerusalemme, i fedeli circoncisi lo rimproveravano dicendo: "Sei entrato in casa di uomini non circoncisi e hai mangiato insieme con loro!".

Allora Pietro cominciò a raccontare loro, con ordine, dicendo: "Mi trovavo in preghiera nella città di Giaffa e in estasi ebbi una visione: un oggetto che scendeva dal cielo, simile a una grande tovaglia, calata per i quattro capi, e che giunse fino a me. Fissandola con attenzione, osservai e vidi in essa quadrupedi della terra, fiere, rettili e uccelli del cielo. Sentii anche una voce che mi diceva: "Coraggio, Pietro, uccidi e mangia!". Io dissi: "Non sia mai, Signore, perché nulla di profano o di impuro è mai entrato nella mia bocca". Nuovamente la voce dal cielo riprese: "Ciò che Dio ha purificato, tu non chiamarlo profano". Questo accadde per tre volte e poi tutto fu tirato su di nuovo nel cielo. Ed ecco, in quell'istante, tre uomini si presentarono alla casa dove eravamo, mandati da Cesarèa a cercarmi. Lo Spirito mi disse di andare con loro senza esitare. Vennero con me anche questi sei fratelli ed entrammo in casa di quell'uomo. Egli ci raccontò come avesse visto l'angelo presentarsi in casa sua e dirgli: "Manda qualcuno a Giaffa e fa venire Simone, detto Pietro; egli ti dirà cose per le quali sarai salvato tu con tutta la tua famiglia". Avevo appena cominciato a parlare quando lo Spirito Santo discese su di loro, come in principio era disceso su di noi. Mi ricordai allora di quella parola del Signore che diceva: "Giovanni battezzò con acqua, voi invece sarete battezzati in Spirito Santo". Se dunque Dio ha dato a loro lo stesso dono che ha dato a noi, per aver creduto nel Signore Gesù Cristo, chi ero io per porre impedimento a Dio?". All'udire questo si calmarono e cominciarono a glorificare Dio dicendo: "Dunque anche ai pagani Dio ha concesso che si convertano perché abbiano la vita!".

Commento

Questa pagina degli Atti segna l'apertura del dono della fede ai pagani. La salvezza operata dalla Pasqua di Gesù e operante nei Sacramenti è dono per tutti, non è privilegio di un popolo, non è privilegio di pochi... l'incontro di Pietro con Cornelio segna questa apertura. Pietro ha dovuto superare non poche resistenze a questa apertura (con sé e nel confronto con gli altri apostoli). Era fisso nei suoi schemi, rinchiudeva il dono dello Spirito al solo popolo di Israele. Ma è lo Spirito stesso a condurlo e a scendere in dono sui pagani. Lo Spirito rompe i suoi schemi e lo rende testimone verso la comunità del dono universale della salvezza.

Preghiera

Perché il mondo creda (don Andrea Santoro, missionario nel febbraio 2006)

Signore, benedici i tuoi figli che desiderano solo servirti servendo quelli che tu hai loro affidato. Effondi su di noi il tuo Spirito perché possiamo farlo traboccare con abbondanza.

Tienici uniti nella nostra diversità: non così uniti da spegnere la diversità, non così diversi da soffocare l'unità. Compì in noi il miracolo della tua unità: tu Uno nella sostanza eppure trino nella relazione personale.

Donaci la tua fecondità di Padre, la tua donazione di Figlio, la tua effusione di Spirito, perché il mondo creda che tu ci hai mandato e perché ci sia dato di amarlo questo mondo, di rigenerarlo con te, di portarlo stretto a noi come una madre porta stretto a sé il proprio figlio.

Donaci di amarti e di svuotarci per te per riempirci di te. Benedici questa terra già benedetta e donaci di essere per essa una benedizione.

Donaci quella benedizione che in essa lasciarono, calpestandola, i patriarchi, gli apostoli, Maria, e tutti i nostri padri nella fede.

STAFFETTA DEL TESTIMONE

Svolgimento: i ragazzi vengono divisi in squadre. Ad ognuno viene chiesto di pensare ad un'esperienza bella che ha vissuto e di scriverla su un cartoncino. I biglietti vengono raccolti in una busta.

E' necessario preparare il percorso della staffetta segnalando un punto A di partenza e un punto B.

La squadra deve dividersi e dislocarsi metà al punto A e metà al punto B.

Si consegna la busta ad un ragazzo che sarà il testimone.

Ecco come si svolge la staffetta:

1° tratto da A a B: 1 ragazzo e il testimone viene portato in spalla;

2° tratto da B ad A: ai membri del primo tratto si unisce una persona che si trova al punto B e il testimone viene portato in trono (i due ragazzi formano un trono con le braccia e il testimone si siede sopra);

3° tratto da A a B: ai membri del secondo tratto si unisce una persona (gruppo A) e il testimone viene portato ad aereo (due prendono il testimone per le braccia e uno per le gambe);

4° tratto da B a A: ai membri del terzo tratto si unisce una persona (gruppo B) e il testimone viene portato a sfinge (i quattro ragazzi si mettono a quattro zampe e il testimone anche lui a quattro zampe sta sopra di loro).

E avanti così con i membri successivi della squadra fino a che non sarà l'intero gruppo a portare il testimone.

Attenzione: la cosa più importante è come viene passato il testimone. Quest'ultimo, non può assolutamente toccare terra. Ad ogni infrazione corrisponderà una penalità per la squadra che dovrà fermarsi per 4 secondi.

Materiale: Buste, cartoncini, penne, e oggetti per segnalare il punto A e il punto B.

Perché?

I richiami alla realtà della testimonianza sono chiari: testimoniare costa fatica e necessita attenzione; se la nostra testimonianza vacilla o cade, si 'guasta', deve essere risolledata. Nel momento in cui 'forniamo' la nostra testimonianza, la passiamo a qualcun'altro, dobbiamo renderci conto di avere tra le mani qualcosa di fragile, che per mantenere la sua coerenza e interezza ha bisogno di delicatezza. Inoltre, se portare il testimone da soli è difficile, in squadra meno.

Per riflettere

- ♦ Come mi sento quando devo raccontare qualcosa di bello ai miei amici?
- ♦ Vengo ascoltato? E io ascolto quando è qualcuno che vuole raccontare un'esperienza a me?
- ♦ Riesco facilmente a dire che frequento l'oratorio? Oppure no? Ne parlo con qualcuno?
- ♦ Che tipo di Testimone sei?
- ♦ Ho mai raccontato a un amico cosa vuol dire per me credere in Gesù?

c'è posto per tutti...

Molto spesso la diversità è elemento di ostacolo, di crisi, di rottura. Eppure è la caratteristica che contraddistingue tutto. Niente è uguale, tutto è diverso. Forse è proprio questa constatazione, questa ovvietà quotidiana, a chiederci di riconoscere la diversità come ricchezza. Possiamo avere gusti uguali, avere gli stessi hobby, le stesse passioni... ma siamo diversi! Questa evidenza dell'esperienza quotidiana non può che ripetersi tale e quale nell'esperienza ecclesiale.

«L'universalità della Chiesa, da una parte, comporta la più solida unità e, dall'altra, una pluralità e una diversificazione, che non ostacolano l'unità, ma le conferiscono invece il carattere di "comunione"». Con queste parole di Giovanni Paolo II, inizia la quarta parte (nn. 15-16) della Lettera della Congregazione per la Dottrina della Fede ai Vescovi su alcuni aspetti della Chiesa intesa come comunione. La pluralità e diversificazione, che conferiscono all'unità il carattere di comunione, vengono riferite dalla Lettera «sia alla diversità di ministeri, carismi, forme di vita e di apostolato all'interno di ogni Chiesa particolare, sia alla diversità di tradizioni liturgiche e culturali tra le diverse Chiese particolari» (n. 15). Il matrimonio, dove due diversi diventano una cosa sola, è il paradigma di questa unità delle diversità.

Oggi vogliamo fermarci a riconoscere che le diversità non sono un ostacolo, bensì una ricchezza. Ciò che io non ho e non sono posso scoprirlo nell'altro, rimanerne stupito e arricchito.

Obiettivo

Riconoscere il matrimonio come sacramento e scoprire che la diversità è una risorsa per costruire relazioni significative e ricche.

Lancio del tema

FILM: Sapori e dissapori di Scott Hicks.

TRAILER <https://www.youtube.com/watch?v=KWpdlwjDeYQ>

TRAMA: Kate Armstrong è una rinomata chef si occupa della cucina di un ristorante alla moda di Manhattan. La natura perfezionista di Kate è messa alla prova quando 'eredita' una nipotina di 9 anni, Zoe e nel frattempo è impegnata a litigare con il nuovo sottocuoco che è entrato nello staff. Energico e indipendente, Nick Palmer non potrebbe essere più diverso da Kate, eppure l'alchimia tra di loro è innegabile. La rivalità diventa amore, ma Kate deve imparare a esprimersi oltre i confini della sua cucina se vuole creare una relazione con Zoe e trovare la felicità con Nick.

Perché? I personaggi che si incontrano in questo film sono uno l'opposto dell'altro, ma cucinando insieme e conoscendosi troveranno che le loro differenze sono una ricchezza su cui basare la loro unione.

Canzone: Ti sposerò, Jovanotti

(http://www.angolotesti.it/J/testi_canzoni_jovanotti_168/testo_canzone_ti_sposero_9597.html)

Storia



Fratello Lukas Müller ha scelto di raccogliere la tradizione della produzione del lievito di birra dall'antica abilità della fabbricazione della birra del monastero di San Gallo, in Svizzera.

Proprio il tipo di esperienza che serve alle raffinate esigenze di Elio, che almeno stavolta se la può cavare con poche centinaia di km di viaggio.

Lukas lo attende con lieta impazienza: "Benvenuto, carissimo Elio. So perché sei qui!"

Il lievito di San Gallo è frutto di una tecnica di lavoro artigianale consolidata da secoli e legata alla storia ed alla tradizione locale di tutte le produzioni di panetteria, pizzeria ed arte bianca più in generale che, se correttamente seguita, consente di ottenere prodotti di elevata qualità e salubri.

Il passaggio decisivo per la produzione della birra “moderna” fu proprio la scoperta del lievito, quello che potremmo definire il vero birraio, poiché è il vero responsabile della produzione della birra. Molti personaggi contribuirono a questa scoperta, ma solo il danese Emil Christiaan Hansen riuscì ad isolare una singola cellula di lievito e questo permise ai birrai di esercitare un controllo definitivo sulle birre da loro prodotte.

Le prime testimonianze sulla birra risalgono addirittura ai Sumeri, anche se, per essere precisi, non si potrebbe neanche parlare di birra come viene conosciuta ai giorni nostri, poiché non esistevano molte tecniche di lavorazione e di conservazione; quel che è certo è che un bel giorno qualcuno si accorse che un cereale messo in acqua e fatto macerare produceva qualcosa di buono! In molti casi si sente parlare di “pane liquido” per riferirsi alla birra proprio perché per molte popolazioni la birra rappresentava una forma di sostentamento per le fatiche giornaliere e a seconda del posto occupato nella società ne veniva riconosciuta una ben precisa quantità.

Un'altra caratteristica che lega la birra al pane la si trova nel fatto che, per agevolare la fermentazione, venivano preparati apposta dei pani che opportunamente sminuzzati e mischiati con acqua venivano aggrediti da lieviti selvaggi e fermentavano. Quella che chiamano anche pasta madre! Da qui nasce la nostra esperienza con i lieviti. Nel medioevo erano molte le abbazie che si cimentavano nella produzione della birra ottenendo risultati eccellenti, e l'abbazia benedettina svizzera di San Gallo possedeva malterie, un mulino e locali di fabbricazione contenenti ciascuno una grande caldaia di rame riscaldata dal fuoco, un apparato di raffreddamento e un tino per la fermentazione. I nostri monaci riuscirono ad ottenere più mosti dalla stessa produzione e di conseguenza tre diversi tipi di birra da utilizzare in occasioni ben precise, e ancor oggi viene utilizzata la medesima terminologia per definire birre con diverse caratteristiche. La prima produzione, chiamata *melior*, era ricavata dal primo mosto estratto, ricco di zucchero e destrine: questa birra forte e complessa era riservata ai monaci e agli ospiti di riguardo. La seconda, chiamata *secunda*, una vera e propria birra da tavola, era ricavata dalla diluizione con acqua e successiva filtrazione del malto utilizzato per la cottura; questa birra ancora abbastanza ricca, era utilizzata per un consumo più leggero (e abbondante) dei monaci e degli altri fratelli laici presenti nell'abbazia. La terza birra, la *tertia*, meno pregiata e più povera di sostanza, prodotta con l'ultima diluizione del malto di cottura, veniva offerta ai pellegrini e ai viaggiatori di passaggio”.

“Certo che fratello Lukas è un abile oratore”, pensava Elio. “Lo ascolterei per ore perché è molto colto e dice cose interessanti... se solo non dovessi sbrigarmi a cercare gli altri ingredienti che mi mancano, passerei qui l'intera giornata... beh, visto che il viaggio di oggi è stato breve, mi concederò ancora un po' di tempo” e riprese ad ascoltare l'erudito frate, sorseggiando il generoso boccale di birra artigianale che gli aveva versato.

Ingrediente

Il lievito Saccharomyces cerevisiae è un organismo unicellulare, di forma ovale o ellittica e diametro di 5-10 micrometri, e appartiene al regno dei funghi. È il microrganismo responsabile del tipo più comune di fermentazione. I prodotti terminali del metabolismo sono sostanzialmente il biossido di carbonio e l'etanolo. È il lievito principale della fermentazione alcolica in vino e birra. Il lievito fresco è generalmente aggiunto all'impasto, in una quantità compresa tra 0.1 - 4.0% sulla quantità di farina utilizzata. La percentuale è in funzione del metodo di lavoro adottato e dal tempo di fermentazione/maturazione della massa prima dell'infornamento.

È probabilmente il lievito più importante nell'ambito dell'alimentazione umana e il suo utilizzo è noto fin dall'antichità per la panificazione e la produzione di birra e vino. Si pensa che sia stato isolato per la prima volta dalla superficie di acini d'uva; è presente infatti nella pruina.

Il lievito naturale, chiamato anche lievito acido, pasta acida e lievito madre o pasta madre, è un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di lieviti e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. A differenza del lievito di birra, il lievito naturale comprende, tra i lieviti, diverse specie di batteri lattici del genere Lactobacillus. La fermentazione dei batteri lattici produce acidi organici e consente inoltre una maggiore crescita del prodotto e una maggiore digeribilità e conservabilità. Una volta ottenuta, la pasta madre viene tenuta in vita e riprodotta per mezzo di successivi rinfreschi, cioè impasti periodici con determinate quantità di farina fresca e acqua. I microorganismi che la compongono, infatti, devono essere costantemente nutriti e posti in condizione di riprodursi. La maniera più semplice per tenere in vita la pasta madre è di usarla per fare il pane, separandone una piccola parte prima di aggiungerci il sale.

Prima della selezione del lievito di birra, oggi più comune in panificazione, nei paesi la pasta madre veniva conservata gelosamente dalla fornaia che la ridistribuiva alle famiglie che settimanalmente facevano il pane in casa.

I Saccharomyces cerevisiae del lievito di birra agiscono solamente per mezzo della fermentazione alcolica, con produzione di alcol e anidride carbonica, mentre la coltura simbiotica di lieviti e lattobacilli della pasta madre porta anche ad una fermentazione lattica con conseguente produzione di acido lattico e a volte di acido acetico.

L'anidride carbonica prodotta induce la formazione delle caratteristiche "bolle" che caratterizzano l'alveolatura del pane. In questa fase, l'etanolo prodotto durante la fermentazione evapora.

Attualmente riscoperto dai panificatori alla ricerca di sapori tradizionali, l'utilizzo di lievito naturale è indispensabile nella preparazione di dolci come panettone, colomba pasquale, pandoro, ecc.

A differenza del lievito di birra, la lievitazione acida è molto più lenta e richiede una lavorazione più complessa. Lo svantaggio maggiore dell'utilizzo del lievito naturale a livello industriale è costituito dalla difficoltà di gestione e dai lunghi tempi di lievitazione richiesti. Di contro però, numerose proprietà positive sono riconosciute alla lievitazione naturale: a causa dei tempi di lavorazione più lunghi, gli enzimi che partecipano al processo di lievitazione lo rendono più sano e digeribile. Il pane prodotto con la pasta madre, inoltre, si conserva più a lungo rispetto a quello ottenuto col lievito di birra.

Brano biblico

Il lievito nella pasta (Mt 13,33)

Disse loro un'altra parabola: «Il regno dei cieli è simile al lievito che una donna prende e nasconde in tre misure di farina, finché la pasta sia tutta lievitata».

Commento

Ancora una volta Gesù indica che il Regno dei Cieli è qualcosa di poco visibile, di nascosto ma che opera grandi trasformazioni, come il lievito che, unito ad un po' d'acqua e farina attraverso il lavoro di una donna, permette alla pasta di crescere abbondantemente. Così agisce l'amore che lega due sposi, consentendo alla famiglia di crescere e restare unita, pur nelle difficoltà della vita.

Preghiera

Signore Gesù,
che sei cresciuto in una famiglia,
ma per il tuo amore hai voluto che la tua famiglia si allargasse al mondo,
proteggi le nostre famiglie
e consentici di saper portare consolazione dove c'è solitudine,
di saper accogliere chi è rifiutato,
di lasciare che il lievito dell'Amore ci porti a vivere concretamente
la nostra fratellanza con l'umanità.

Attività

ANDIAMO A NOZZE

Obiettivo: Riflettere sul valore del matrimonio come sacramento

Attività di role playing, in cui ad ogni ragazzo viene assegnato un ruolo diverso.

Protagonisti del gioco sono un ragazzo e una ragazza che sono fidanzati e decidono di sposarsi; alla domanda di matrimonio seguono i preparativi.

I due futuri sposi avranno a disposizione un budget e dovranno organizzare il loro matrimonio scegliendo tra proposte diverse:

- casa d'origine con i genitori e/o familiari
- Chiesa/Casa parrocchiale con il sacerdote
- Comune
- Ristorante
- Agenzia Viaggi
- Agenzia Immobiliare
- Lista nozze
- Fiorista

Segue una riflessione sulle strategie usate dai ragazzi, ad esempio: a chi si sono rivolti per primo, quante risorse hanno destinato alle diverse necessità, quali sono gli aspetti ritenuti più importanti.

Materiale: fac-simile carta di credito da cui vengono scalati gli “acquisti”; cartellini con diverse proposte tra cui scegliere

Per riflettere

- ◆ Quali sono gli elementi che rendono difficile la scelta del matrimonio?
- ◆ Quali sono le motivazioni che portano due fidanzati a sposarsi in Chiesa?
- ◆ Credi che il matrimonio sia per sempre?
- ◆ Qual è la cosa più bella che vedi nella vita matrimoniale da custodire?

Brano biblico

Rm 12, 3-8

Per la grazia che mi è stata data, io dico a ciascuno di voi: non valutatevi più di quanto conviene, ma valutatevi in modo saggio e giusto, ciascuno secondo la misura di fede che Dio gli ha dato. 4Poiché, come in un solo corpo abbiamo molte membra e queste membra non hanno tutte la medesima funzione, 5così anche noi, pur essendo molti, siamo un solo corpo in Cristo e, ciascuno per la sua parte, siamo membra gli uni degli altri. 6Abbiamo doni diversi secondo la grazia data a ciascuno di noi: chi ha il dono della profezia la eserciti secondo ciò che detta la fede; 7chi ha un ministero attenda al ministero; chi insegna si dedichi all'insegnamento; 8chi esorta si dedichi all'esortazione. Chi dona, lo faccia con semplicità; chi presiede, presieda con diligenza; chi fa opere di misericordia, le compia con gioia.

Commento

“Un solo corpo in Cristo” e “membra gli uni degli altri”. Evidentemente diversi e profondamente uniti. Questo è il mistero della Chiesa che troviamo annunciato in S. Paolo. È un mistero davvero grande, che supera ogni fantasia. Ciascuno ha doni diversi, ma non sono doni privati, individuali, bensì a servizio dell'intero corpo, che solo nell'insieme delle membra è tale. Da soli non abbiamo senso, non stiamo in piedi! Come le piccole tessere di un mosaico o i piccoli pezzi di un grande puzzle. Troviamo senso, significato, compiutezza solo insieme agli altri.

Pregliera

Diversi (Roberto Laurita)

No, non è vero che la diversità viene accettata spontaneamente. Ci sono momenti in cui essa mette a dura prova i nostri nervi, ci sono frangenti in cui vorremmo annullarla, come d'incanto, per trovare tutti d'accordo con noi, con gli stessi gusti e gli stessi desideri.

Tu ci hai fatti diversi:
lo vogliamo o no, questa è la realtà.
Grazie, Signore, per tutte le differenze di pelle, di cultura, di tradizioni.
Grazie per averci salvati dall'omologazione e dall'appiattimento, dalla clonazione e dalla massificazione.
Grazie per tutti quelli che ci obbligano a prendere atto del loro pensiero, del loro temperamento, delle loro abitudini così diversi dai nostri.

Attività

Cosa bolle in pentola?

Svolgimento: Si dividono i ragazzi in gruppi da 5/6. Assegnate ad ogni gruppo un cartellone. Su ogni cartellone disegnate il profilo di una pentola/padella. Chiedete al gruppo di associare ad ogni componente della squadra un ingrediente e spiegare il perché. (es. Marco paprika perché dà energia e gusto al gruppo...). Chiedete al gruppo di inventare un piatto/ricetta partendo proprio dagli ingredienti del gruppo. Successivamente ogni gruppo dovrà disegnare il Piatto sul cartellone.

Materiale : Cartelloni, tabella con ingredienti/qualità (scaricabile dal sito), pastelli, pennarelli, colle...

Per riflettere

- ♦ Che tipo di ingrediente mi è stato assegnato? Vedevo in me le caratteristiche che hanno visto gli altri?
- ♦ Che tipo di ingrediente invece ti senti tu?
- ♦ Negli altri: riconosci maggiormente qualità oppure difetti? Ti senti migliore di loro?
- ♦ Adesso vedi gli altri in modo diverso?
- ♦ Gli opposti si attraggono, chi è diverso si completa... sono proverbi che sentiamo tutti i giorni, cosa ne pensi?
- ♦ Cos'ha l'altro che tu non hai? Può essere una ricchezza per te? E tu cosa puoi donare all'altro?
- ♦ Secondo te la diversità può essere un dono o uno ostacolo? Quale è il valore che gli attribuisce?

È facile cadere nel tranello di identificare il prete come colui che comanda in una comunità, come colui che deve sempre avere l'ultima parola, come colui che decide in base ai suoi "pallini". Prete e padrone a volte rischiano di diventare sinonimi. Ma se un prete si ritiene padrone o se la sua comunità lo identifica come tale, allora abbiamo sovvertito la logica del Vangelo. Gesù infatti non è venuto per farsi servire, ma per servire e dare la propria vita in riscatto per molti (Mc 10, 45). Il prete, dunque, è in una comunità come servo. E la sua vocazione è richiamo per tutti perché lo stile del servo accompagna l'azione di ogni discepolo e di tutta l'intera comunità.

Obiettivo

Scoprire che tutti siamo chiamati a vivere la nostra vita orientandola ad uno stile di attenzione e di servizio agli altri.

Lancio del tema

FILM: "Ratatouille" di Brad Bird.

TRAILER: <https://www.youtube.com/watch?v=5GefcbKsWww>

TRAMA: Il protagonista del film è un topo di nome Remy che ha un sogno impossibile, quello di diventare un rinomato cuoco in un ristorante francese a cinque stelle. Assieme allo sguattero, Linguini, percorre il proprio percorso creativo per diventare il maggiore cuoco di Parigi. Per tutta la vita, Remy ha mostrato un olfatto dotatissimo e il sogno più inusuale possibile per un topo: cucinare in un ristorante rinomato. Senza preoccuparsi dell'evidente difficoltà di emergere nella professione che ha maggiore paura dei topi al mondo, per non parlare degli inviti della sua famiglia ad accontentarsi del suo stile di vita (fatto di mucchi d'immondizia), le fantasie di Remy sono ricche di flambé e sauté. Ma quando le circostanze fanno arrivare Remy nel ristorante parigino reso famoso dal suo eroe culinario, Auguste Gusteau, il cui motto "chiunque può cucinare" ha ispirato Remy per tutta la vita, capisce improvvisamente che venire scoperto in una cucina può essere decisamente pericoloso se si hanno dei baffi e una coda. Nel momento in cui i sogni di Remy sembrano sul punto di andare in fumo, trova quello di cui ha bisogno, un amico che crede in lui: l'addetto alle pulizie del ristorante, un ragazzo timido e isolato che sta per essere licenziato. Ora, non avendo nulla da perdere, Remy e Linguini formano la più improbabile delle coppie, con il goffo corpo di Linguini che canalizza la mente creativa di Remy, mettendo Parigi completamente sottosopra e si ritrovano entrambi a vivere un'incredibile avventura fatta di svolte comiche, sviluppi emotivi e il più improbabile dei successi, che i due non avrebbero mai potuto vivere senza l'aiuto reciproco.

Perché? Come il topo Remy siamo a capire quale è lo stile/vita al quale siamo chiamati, per poter servire al meglio gli altri e la nostra comunità.

CANZONE: Maggio, The sun

(http://www.angolotesti.it/S/testi_canzoni_sun_the_5457/testo_canzone_maggio_1075871.html)

Storia

Yuto Satō si occupa della produzione del sale, ma non di un sale qualsiasi.

Elio l'ha raggiunto in Giappone: altre 12 ore di volo... Elio comincia a sentire il peso del viaggio.

Yuto si inchina cortesemente al suo ospite europeo, che ricambia il saluto.

Molte volte, Elio si era sentito dire che i giapponesi sono tendenzialmente chiusi e poco espansivi, quindi era abbastanza teso, timoroso di offendere Yuto. E poi, con il loro ritmo lavorativo, i giapponesi sono sempre così occupati!

Nei rapporti con gli sconosciuti, un campo un po' insidioso, lo straniero in Giappone deve aspettarsi di trovare di tutto! Tuttavia, chi ha degli amici giapponesi, sa bene che un giapponese è tutt'altro che poco espansivo!

Dopo le prime frasi di circostanza, Elio e Yuto iniziano a chiacchierare di tradizioni giapponesi e italiane a confronto e in breve il ghiaccio si rompe. Yuto è veramente gentilissimo: molte volte dietro la diffidenza nei confronti di una persona svela poi che c'è un cuore grande che aspetta solo un segnale per mostrarsi agli altri, come un bellissimo fiore.



Elio capisce che in Giappone il consiglio è uno solo: cercate di comunicare, e le persone che incontrerete faranno lo stesso con voi. In questo modo potrete toccare con mano il cuore delle persone che abitano qui e il vostro viaggio ne risulterà notevolmente arricchito.

Rassicurato dall'atmosfera amichevole, Elio nota il particolare colore scuro del sale di Yuto e non trattiene la sua curiosità, chiedendo all'amico giapponese di spiegargliene il motivo.

“Il Moshio è il primo sale marino prodotto dagli antichi giapponesi quasi 2.500 anni fa.”, inizia Yuto.

“Il Giappone è un'isola, ma a causa del clima umido e piovoso, non è mai stato un luogo molto adatto alla grande produzione di sale secco. Per questo, secondo la tradizione, gli antichi giapponesi inventarono il sale-cenere. Spargevano le alghe sulla spiaggia ad asciugare, poi risciacquavano le piante in una piscina di acqua salata isolata, e quindi facevano bollire in una pentola di terracotta l'acqua salata con i pezzi di alghe rimanenti, sul fuoco a legna, per far evaporare il liquido, cristallizzare il sale, e ridurre i pezzi di alghe in cenere. Questa miscela di sale-cenere, Moshio, è il sale migliore della regione.

Oggi la produzione di antico Moshio continua. Il migliore, è estratto dall'acqua salata purissima del mare interno dell'Isola Seto. Viene lasciato in una grande piscina per fare evaporare parte dell'acqua e concentrare la soluzione salina. Sono poi aggiunte all'acqua salata le alghe Hon'dawara, per infondere sapore e colore, così come alcuni minerali, tra cui lo iodio. Dopo qualche tempo, le alghe vengono rimosse e l'acqua salata viene trasferita in una pentola di ferro e cotte finché inizia gradualmente a cristallizzare, diventando una massa simile a un sorbetto denso. Questo viene poi messo in una centrifuga per estrarre più acqua. L'ultimo passo del processo è quello di cucinare la massa di sale in una pentola capiente sul fuoco, mescolando continuamente con una grande pala di legno. Questo elimina quasi tutta l'umidità e il sale si riduce a minuscoli granelli”.

Elio sta scoprendo tanti nuovi originali sapori che, anche in minima quantità, renderanno sicuramente unico il suo dolce.

Perché sì, anche nei dolci, ci vuole quel pizzico di sale.

Non lo sapevate?

Ingrediente

Amabito No Moshio, o antico sale marino di alghe giapponese.

I rotondi, ricchi sapori di questo sale fino sono dovuti in parte alla presenza di ampie tracce di minerali (calcio, potassio, magnesio, ferro, iodio, ecc), oltre alla straordinaria qualità di umami: il sapore che deriva dalle tecniche uniche utilizzate per la sua produzione.

Il sale è molto secco, con cristalli piccoli, di un lussuoso colore beige, e che completano il suo sapore magnificamente.

Amabito No Moshio ha un grande effetto sui pesci, riso, patate arrosto, pasta, carne rossa, carne di maiale, ma è delizioso anche spolverato sulla superficie di un soufflé di cioccolato. Il salato estrae la dolcezza e il sapore di frutta nascosti nell'amaro soufflé di cioccolato scuro.

Amabito No Moshio è eccezionale anche come sale da cucina, in minestre leggere e salse dove il delicato sale marino contribuisce ad aromi e sapori.

In Giappone è una prelibatezza abbinato a piatti come il sushi o di pesce grigliato.

Cibi tradizionali giapponesi sono: sushi (pesce crudo su base di riso), sashimi (pesce crudo tagliato a fettine), misoshiru (zuppa a base di pasta di soia), soba, udon e ramen (simili agli spaghetti, si mangiano in versioni sia fredde sia calde), shabushabu e sukiyaki (verdure, carne e tofu serviti in una grande pentola), tempura (crostacei e verdure fritti), tofu (simile al formaggio ma derivato dai fagioli di soia), onigiri (palle di riso condito in diverse maniere), takoyaki (polpette di verdura e polpo o verdura e gamberi), okonomiyaki (tipico di Osaka, ha una base di farina e uova e sopra diversi e gustosi ingredienti come vari tipi di verdure, gamberi, uova, salse giapponesi, tonno essiccato, ecc).

Le posate giapponesi sono i bastoncini di legno, chiamati Hashi, ma viene utilizzato anche il cucchiaino per la zuppa di miso.

Brano biblico

Il sale della terra (Mt 5, 13)

Voi siete il sale della terra; ma se il sale perdesse il sapore, con che cosa lo si potrà render salato? A null'altro serve che ad essere gettato via e calpestato dagli uomini.

Commento

Gesù ci invita ad avere sapore, a dare sapore, proprio come il sale. Il sale non ha un gusto proprio ma ha la capacità di esaltare i sapori dei diversi alimenti. I sacerdoti, chiamati in modo speciale ad essere discepoli di Cristo, hanno il preciso compito di portare Cristo all'uomo, di dare sapore alla vita, per aiutare l'umanità a riconoscerne il gusto profondo e vero, ad assaporarne la bellezza e a gustarla nei suoi diversi aspetti, perché già qui ed ora possiamo pregustare il banchetto che ci attende.

Preghiera

Signore Gesù,
spesso siamo sordi alla tua Parola,
bussa ai nostri cuori senza mai stancarti,
finché non riconosciamo la tua voce
capace di guidarci alla felicità.
Sappiamo che, alla tua sequela,
non ci sarà risparmiata la fatica,
ma arriveremo a gustare il sapore intenso
di un capolavoro realizzato.
Rendici sale gli uni per gli altri,
così da dar gusto alle nostre relazioni.
Donaci sacerdoti entusiasti
che sappiano smuovere in noi il desiderio di seguirti.

Attività

SPIRITUAL TRAINER

Obiettivo: Scoprire che tutti siamo chiamati a vivere la nostra vita orientandola ad uno stile di attenzione e di servizio agli altri.

Con l'accompagnamento di una musica di sottofondo i ragazzi sono invitati a seguire le istruzioni di una voce guida: lo spiritual trainer. Verranno proposti alcuni gesti e i ragazzi potranno assumere con il corpo diverse posizioni (ginnastica).

In seguito verrà mostrato un filmato con i momenti più significativi del Sacramento dell'Ordine.

Si potrà quindi riflettere sul significato di alcuni gesti che si vivono anche quotidianamente ma che possono assumere il loro autentico valore se vissuti all'interno di uno stile di servizio a cui tutti siamo chiamati.

Materiale: video ordinazione sacerdotale: <https://www.youtube.com/watch?v=2gCogDs8yOg>
scaletta per voce guida

Il corpo e la preghiera: <http://dimensionesperanza.it/la-preghiera/item/893-il-corpo-e-la-preghiera-corso-a.html>
<http://www.murialdo.it/index.php?method=section&action=zoom&id=6405>

Per riflettere

- ◆ Diaconato, presbiterato, episcopato, conosci i diversi gradini del sacramento dell'ordine?
- ◆ Il Signore chiama solo i Sacerdoti o chiama anche te?
- ◆ Pensi che il Signore ti chiami ad una speciale consacrazione?
- ◆ Che ruolo ha il sacerdote nella tua vita e cosa ti aspetti da lui?

Brano biblico

At 6, 1-7

In quei giorni, aumentando il numero dei discepoli, quelli di lingua greca mormorarono contro quelli di lingua ebraica perché, nell'assistenza quotidiana, venivano trascurate le loro vedove. Allora i Dodici convocarono il gruppo dei discepoli e dissero: "Non è giusto che noi lasciamo da parte la parola di Dio per servire alle mense. Dunque, fratelli, cercate fra voi sette uomini di buona reputazione, pieni di Spirito e di sapienza, ai quali affideremo questo incarico. Noi, invece, ci dedicheremo alla preghiera e al servizio della Parola". Piacque questa proposta a tutto il gruppo e scelsero Stefano, uomo pieno di fede e di Spirito Santo, Filippo, Pròcoro, Nicànore, Timone, Parmenàs e Nicola, un prosélito di Antiòchia. Li presentarono agli apostoli e, dopo aver pregato, imposero loro le mani. E la parola di Dio si diffondeva e il numero dei discepoli a Gerusalemme si moltiplicava grandemente; anche una grande moltitudine di sacerdoti aderiva alla fede.

Commento

Il racconto degli Atti ci descrive l'istituzione dei diaconi, di coloro che esercitano la diaconia (=servizio) all'interno della comunità. È un ministero istituito. Sono uomini scelti, non pescati a caso nel mazzo dei discepoli. Ne vengono elencate anche le caratteristiche: uomini di buona reputazione, cioè conosciuti e ben voluti dalla gente; pieni di Spirito, cioè uomini di fede che si lasciano guidare dallo Spirito Santo, che ne sanno riconoscere l'azione nella storia; pieni di sapienza, cioè capaci di andare in profondità, non superficiali, attenti conoscitori di Dio. A questi uomini viene affidato il servizio alle mense... che qualcuno nella Chiesa viva come segno di Cristo servo non è questione di delega. Ma è segno in quanto ogni cristiano è chiamato a vivere lo stile del servo.

Preghiera

Preghiera del servizio (Don Angelo Saporiti)

Signore, fa' di noi persone capaci di servire.
Mettici al servizio dei nostri fratelli e sorelle più soli,
più emarginati, più bisognosi di cure e di aiuto.
Dà loro il pane quotidiano insieme al nostro amore
pieno di comprensione, di pace, di gioia.
Signore, fa' di noi persone capaci di servire,
per portare l'amore dove c'è l'odio,
lo spirito del perdono dove c'è l'ingiustizia,

l'armonia dove c'è la discordia,
la verità dove c'è l'errore,
la fede dove c'è il dubbio,
la speranza dove c'è la disperazione,
la luce dove ci sono ombre,
e la gioia dove c'è la tristezza.
Signore, fa' di noi persone capaci di servire
e di vivere solo dell'amore che tu ci doni.

Attività

LA PUCCIA LECCESE

Svolgimento: Si scrivono su dei bigliettini i nomi di tutti i partecipanti del campo (compresi animatori, cuochi... etc...). Ognuno pesca un bigliettino.

A questo punto ogni ragazzo deve preparare il panino per la persona che gli viene affidata. Durante la cottura i ragazzi sono invitati a preparare la tavola, per la persona che hanno in custodia. Su un tavolo vengono disposti poi gli ingredienti della farcitura (affettati, salse, tonno, uova, verdure varie...). Ogni ragazzo dopo aver recuperato il panino, viene invitato a farcirlo pensando all'altro e ai suoi gusti.

Dopo ci si scambia i panini e si mangia tutti assieme.

Materiale: Ricetta (trovate la ricetta qui <http://blog.giallozafferano.it/lebistro/puccia-leccese/>), ingredienti per la Puccia, per la sua farcitura e bigliettini con i nomi dei partecipanti del campo

Per riflettere

- ◆ Pensa alla tua comunità, dove senti che c'è bisogno di un po' di "Sapore", e dove tu ti potresti mettere gioco?
- ◆ Che tipo di sale ti senti? Sai dare sapore alle cose che fai?
- ◆ Riesci ad intuire i gusti dell'Altro?
- ◆ Sai rendere saporita la tua vita? Attraverso quali esperienze?
- ◆ In che modo il servizio può dare sapore alla tua vita e a quella della tua comunità?

scusate... il ritardo

Quanto bisogno di perdono! Non possiamo non riconoscerlo come un bisogno fondamentale, soprattutto laddove facciamo esperienza di relazioni malate. E il perdono è veramente un farmaco. Offrire e ricevere perdono significa sperimentare la guarigione. Ogni volta che riusciamo a chiedere scusa, una ferita si rimargina: in famiglia, genitori con figli e figli con genitori; fra amici; fra compagni di scuola, di squadra sportiva. Dove c'è perdono, c'è pace del cuore e dunque capacità di esprimere al meglio se stessi, di essere autentici fino in fondo, di superare la paura del giudizio. Quale scuola in tutto questo è il perdono di Dio (settanta volte sette) e il Sacramento della Riconciliazione che ce ne fa fare esperienza!!!

Obiettivo

Riscoprire il Sacramento della Riconciliazione come incontro con Dio e possibilità di riconciliazione fra i fratelli.

Lancio del tema

Pratica del kintsugi: <http://it.wikipedia.org/wiki/Kintsugi>

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=mzJ5LZnlw0s>

Perché? La tecnica del Kintsugi ci invita a riconsiderare gli oggetti rotti, che sono il simbolo delle nostre cadute e della nostra disattenzione. Rivalutare le nostre rotture con l'oro è rivalorizzare i nostri rapporti con il perdono quando questi si rompono.

Storia



Sembra una di quelle storie che raccontano le nonne: mucche blu venute dal mare con le sirene!

C'era una volta una giovane pastorella dell'antico popolo dei Livoni (padri fondatori della Lettonia), disperata e in lacrime per aver perso le sue mucche. La madre del mare, commossa, creò alcune mucche dai flutti (di qui il manto blu) e gliele donò. Secondo un'altra versione sarebbe invece stata una sirena, innamoratasi di un contadino, a donargli le mucche venute dal mare. Fine delle leggende.

Eppure, Elio ha scoperto che almeno una parte di questa leggenda è vera: in Lettonia le mucche blu esistono davvero, circa cento, per l'esattezza, e sono di conseguenza la razza bovina più rara al mondo.

Ecco arrivare a Ventspils: dovunque, nel paese, si incontrano originali e colorate sculture che celebrano le famose mucche blu.

Elio si reca nel piccolo allevamento delle sorelle Anna, Kristīne e Ilze Bērziņš, tre bellissime fanciulle dai capelli chiarissimi.

Elio parla con loro della leggenda che ha trovato, e le ragazze divertite gli rispondono: "Gli storici raccontano tante altre spiegazioni. Per alcuni le mucche

blu sarebbero le discendenti di antichi bovini della steppa portati in Lettonia circa quattro-mila anni fa da popolazioni indo-europee. O forse invece il frutto degli incroci fra bovini selvatici e le Latvian Brown, un'altra razza locale. Sia come sia, negli anni Trenta del Novecento, mandrie di mucche blu erano segnalate nelle zone di Cēsis e Valmiera; erano molto resistenti al freddo, alla pioggia e al vento: tre cose che in Lettonia abbondano! Per questa resistenza, anche i genetisti hanno compreso l'importanza dell'ibridazione delle altre specie bovine con questi animali vigorosi, perfettamente adattati a sopportare il clima rigido delle regioni baltiche.

E si è anche scoperto che non è vero che le mucche blu facciano poco latte: Mellene, una mucca blu della fattoria Kalnarāji, ha fatto segnare, nel 2009, il record di 9015 litri in un anno, mentre Amūra, della fattoria Vitoljni, si è fermata poco sotto, a 8198".

A Elio la spiegazione sembra molto chiara; tuttavia, adesso che ha conosciuto le biondissime sorelle Bērziņš, inizia a pensare che anche l'ipotesi delle sirene potrebbe avere qualche fondamento.

L'introduzione del latte extraspecie nell'alimentazione umana è un fatto cronologicamente piuttosto recente. Dalle origini della nostra specie, datata a circa 200 000 anni fa, la capacità di digerire da adulti il lattosio contenuto nel latte è da riferirsi a una mutazione genetica occorsa nell'uomo in un periodo non posteriore agli ultimi 7 000 anni. Questa mutazione concerne la sintesi e la persistenza in età adulta dell'enzima lattasi, indispensabile per la digestione (idrolisi) dello zucchero del latte (lattosio) in zuccheri semplici e quindi per l'utilizzo del lattosio da parte del nostro organismo. La distribuzione tra la popolazione umana di questa mutazione non è omogenea ma varia considerevolmente per individuo ed etnia.

La rivoluzione negli usi e nella cultura del neolitico ha poi favorito la selezione naturale umana, amplificando la presenza di individui così mutati nelle civiltà a cultura dedicata all'allevamento e alla pastorizia, prima in vicino e Medio Oriente e successivamente nel resto di Europa e Africa, con prevalenza del nord.

La produzione e commercializzazione attuale del latte per scopi alimentari umani si basa sull'allevamento di animali come per esempio la vacca, la bufala, la pecora, la capra, l'asina. Quando si parla di "latte", in Italia per legge s'intende quello vaccino, mentre la specificazione risulta obbligatoria per le altre varianti: latte bufalino, latte pecorino, latte caprino, latte di asina.

Questi tipi di latte di origine animale sono chiamati a sostituire quello materno dopo lo svezzamento. Nelle società occidentali e medio orientali, che storicamente o culturalmente hanno ereditato usi e conoscenze di secoli di allevamento, con il metodo più efficiente di trasformare i prati incolti del loro ambiente in sostentamento, il latte e i suoi derivati occupano una posizione importante. Nella tradizione culturale italiana, che eredita tutto il peculiare universo della civiltà contadina, il latte ha una sua particolare posizione che attiene agli usi, al lavoro e all'economia delle popolazioni che appunto provengono da una strutturazione sociale agro-pastorale.

In questi ambiti il latte è, quanto il pane e più caratteristicamente di questo, e in assenza di intolleranze, alimento utile, per tutte le età, dall'infante all'anziano che per vari motivi si trova privo di alternative per alimentarsi, passando per tutte le fasi nelle quali se ne assumono gli importantissimi contenuti di calcio e proteine, vitamine, zuccheri e lipidi.

In culture non dedite all'allevamento, invece, l'importanza del latte è marginale o assente, e le percentuali di intolleranza al latte sono comprese tra l'80% e il 100%.

Nel II secolo a.C. comincia in Cina la produzione del latte di soia, in alternativa al latte di specie animali d'allevamento. Ben più recente è invece la produzione di latte artificiale.



PERCORSO SACRAMENTI - Confessione

Brano biblico

Lasciate che i bambini vengano a me (Mc 10,14)

Gesù, al vedere questo, s'indignò e disse loro: «Lasciate che i bambini vengano a me e non glielo impedito, perché a chi è come loro appartiene il regno di Dio.

Commento

Gesù ama i bambini e i piccoli, addirittura, annuncia, in un'epoca dove i bambini non contavano nulla, che il Regno appartiene a chi è come loro. Gesù, ancora una volta, ribalta ogni prospettiva e rende possibile l'impossibile: ognuno di noi, attraverso il suo perdono, può farsi nuovo, può ritornare bambino pronto a nutrirsi di quel latte spirituale, che come ha indicato san Pietro, ci "fa crescere per la salvezza".

Preghiera

Signore Gesù,
che credi in noi
e su ognuno di noi hai un progetto di felicità,
fa che sappiamo accogliere il tuo perdono
che ci rende ogni volta nuovi come bambini,
capaci di stupirci delle meraviglie della vita
e di credere che qualcosa di ancora più bello
ci attende nella vita senza fine.

RI-CREAZIONE

Obiettivo: Riscoprire la dolcezza del perdono e ri-valorizzare l'incontro con Dio che avviene nel Sacramento della Riconciliazione

Quest'attività prevede l'organizzazione di un laboratorio creativo: ai ragazzi viene consegnato un panetto di pasta di sale e vengono messi a disposizione alcuni materiali, ad esempio acqua, farina, colore, ecc..

Vengono date alcune indicazioni sul progetto da realizzare (es. un fiore, un vaso..) e viene dato un limite di tempo. A questo punto ogni ragazzo metterà in campo le proprie doti e il proprio impegno per realizzare il suo "capolavoro".

Quando tutte le opere d'arte saranno realizzate, si inviteranno i ragazzi a romperne un pezzo e provare a rimodellarlo.

Segue una riflessione sul significato della vita come capolavoro, sulla possibilità di cadute e rotture e sulla dolcezza del perdono che viene donato nella Confessione.

Materiale: Pasta di sale. Da lasciare a disposizione: acqua, farina, sale, colla, colore

Per riflettere

- ◆ Come vivi la confessione? Un momento di festa o una fatica?
- ◆ Come ti prepari a questo momento?
- ◆ C'è nella tua vita la figura di una guida spirituale?

PERCORSO COMUNITÀ - Servizio

Brano biblico



2Cor 5, 14-21

L'amore del Cristo infatti ci possiede; e noi sappiamo bene che uno è morto per tutti, dunque tutti sono morti. Ed egli è morto per tutti, perché quelli che vivono non vivano più per se stessi, ma per colui che è morto e risorto per loro. Cosicché non guardiamo più nessuno alla maniera umana; se anche abbiamo conosciuto Cristo alla maniera umana, ora non lo conosciamo più così. Tanto che, se uno è in Cristo, è una nuova creatura; le cose vecchie sono passate; ecco, ne sono nate di nuove.

Tutto questo però viene da Dio, che ci ha riconciliati con sé mediante Cristo e ha affidato a noi il ministero della riconciliazione. Era Dio infatti che riconciliava a sé il mondo in Cristo, non imputando agli uomini le loro colpe e affidando a noi la parola della riconciliazione. In nome di Cristo, dunque, siamo ambasciatori: per mezzo nostro è Dio stesso che esorta. Vi supplichiamo in nome di Cristo: lasciatevi riconciliare con Dio. Colui che non aveva conosciuto peccato, Dio lo fece peccato in nostro favore, perché in lui noi potessimo diventare giustizia di Dio.

Commento

Tutto questo viene da Dio, che ci ha riconciliati. La riconciliazione è opera di Dio. È sua iniziativa! Se non fosse partita da Lui, non avremmo potuto sperimentare la bellezza del perdono. Anzi, potremmo proprio dire che non avremmo potuto conoscere Dio. più facilmente l'avremmo considerato come un padrone, un despota, uno di cui avere timore. Invece ha preso su di sé il nostro peccato per renderci giusti, Lui che era il Giusto. E Paolo ci esorta ad essere ambasciatori, cioè a rappresentare al mondo questo volto misericordioso di Dio. Vivere il perdono di Dio, esserne destinatari, per poterlo offrire ai fratelli, per poterne essere annunciatori. Possiamo ben comprendere il desiderio di Papa Francesco di indire un Giubileo della Misericordia: Dio non si stanca mai di perdonarci, siamo noi che ci stanchiamo di chiedergli perdono.

Contro te abbiamo peccato (*Liturgia ambrosiana*)

O misericordioso, tu non ci hai respinto
quando ti abbiamo invocato nel dolore,
ma sei venuto a salvare il tuo popolo
nell'ora della redenzione;
sei re e liberi i prigionieri,
sei medico e guarisci i malati,
sei pastore e rintracci gli erranti,
per chi dispera, sei via della speranza.
Contro di te abbiamo peccato, Signore,
chiediamo un perdono che non meritiamo.
Tendi la mano a noi che siamo caduti,
tu che al ladro pentito apristi il paradiso.
La vita nostra sospira nell'angoscia,
ma non si corregge il nostro agire.
Se aspetti, non ci pentiamo; se punisci, non resistiamo.
Tendi la mano a noi che siamo caduti
tu che al ladro pentito apristi il paradiso.
Signore, se ti sdegherai contro di noi,
chi verrà in nostro aiuto?
Chi avrà pietà delle nostre miserie?
Hai chiamato a conversione la cananea e il pubblicano,
hai accolto le lacrime di Pietro;
accoglie pietoso Gesù, anche il nostro pentimento
e salvaci, salvatore del mondo.

Attività

DE COCCIO...

Svolgimento: Viene nascosto un vaso nella scatola che viene data ai ragazzi. Gli adolescenti in cerchio proveranno a passarsi lo scatolone, lo scatolone inizialmente sarà passato con cura poi i ragazzi potranno mettersi in ordine sparso e dovranno lanciarsi tra di loro la scatola. Ad un certo punto la scatola dovrebbe cadere e la caduta dovrebbe causare la rottura del vaso. A questo punto i ragazzi saranno chiamati a raccogliere i cocci. Viene consegnato un cocciolo ed un pennarello ciascuno, e sono invitati dopo un piccolo momento di esame di coscienza a scrivere sul cocciolo le "cadute" frequenti che loro vivono. Successivamente scriveranno sui lati della scatola invece le persone che loro vedono come protezione/aiuto nei momenti di difficoltà. Viene letta la storia del KINTSUGI. (<http://it.wikipedia.org/wiki/Kintsugi>).

Materiale: Vaso di ceramica vecchio, scatola, pennarelli, storia Kintsugi.

Per riflettere

- ◆ Credi che il perdono possa essere un'occasione di incontro con l'Altro?
- ◆ Hai mai perdonato veramente qualcuno? Come ti sei sentito successivamente?
- ◆ I giapponesi riempiono d'oro le crepe degli oggetti rotti, come puoi fare tu per riempire le crepe dei tuoi rapporti con gli altri? E con Dio?
- ◆ Stai attento nei confronti degli altri, a non farli cadere? Nei rapporti cerchi chiarezza e sincerità?

il tuo preferito

Ogni famiglia si fa in quattro per avere attenzioni verso i membri più fragili: il bambino che nasce, il figlio malato, chi deve compiere delle scelte, chi perde il lavoro, chi rallenta sotto il peso degli anni.

Più comunemente diciamo nel proverbio che "l'amico si vede nel momento del bisogno". L'attenzione e la cura dei più poveri, dei più sofferenti, dei più bisognosi è esperienza di incontro con Gesù stesso. Solo quella carità che Lui ha vissuto in ogni incontro (sanando, guarendo, accogliendo, perdonando...) può essere il motore e l'anima di ogni comunità cristiana.

Obiettivo

Scoprire, attraverso il sacramento dell'unzione degli, la carità della comunità che si traduce in cura, in attenzione all'altro, specie nelle situazioni di maggior bisogno

Lancio del tema

Video: https://www.youtube.com/watch?v=9WL_g0pWnd0

Perché? Questo video è uno spot che gira su internet da qualche tempo. Ci invita ad affrontare la vita usando uno nuovo, ci invita a sviluppare attenzione verso l'Altro. Come suggerisce il commento "Non importa se sei grande o piccolo, povero o ricco, giovane o vecchio: tu sei importante perché puoi regalare gesti d'amore. E questi, uniti a quelli di tanti altri cambieranno la faccia della terra"

Canzone: Se non ami, Nek (<https://www.youtube.com/watch?v=3cAj35KTNIA>)

Storia



Per quanto riguarda l'olio, Elio non ha dubbi.

Si resta in Italia, dove l'olio raggiunge vette di eccellenza insuperabili. Certo, lui vuole il top del top, perché il suo piatto deve essere il più grande dolce di tutti i tempi.

Ha scelto: deve assolutamente recuperare un olio prodotto da olive coltivate a Brisighella, in provincia di Ravenna. Un breve viaggio che gli permette di recuperare un po' della stanchezza che ha accumulato girando il resto del mondo.

A Brisighella va a visitare la fattoria di Arcidemio Cavatorta, produttore di un raffinatissimo olio di olive orfanelle.

Arcidemio lo riceve bonariamente: è un uomo solido e si capisce che è un grande lavoratore, un uomo concreto, senza tanti giri di parole: ha sul volto quello strano sorriso storto di chi è compiaciuto del suo lavoro.

Il Cavatorta si scioglie solo quando parla delle sue piante: "In Emilia Romagna, la presenza della pianta di olivo, nel territorio delle prime colline a ridosso della costa adriatica romagnola, ha radici molto lontane, che sembrano risalire all'età villanoviana. L'affermarsi della coltura è stato favorito nei secoli dal clima locale, che è più temperato rispetto ai territori più a nord della Romagna, dove il clima è più rigido e tipicamente padano. La zona di Brisighella rappresenta un'eccezione settentrionale della coltivazione dell'ulivo. È un'olivicultura da olio caratterizzata da prodotti di alto livello qualitativo; la presenza sul territorio di specie autoctone garantisce la produzione di oli ad elevato valore nutrizionale ed organolettico. La produzione brisighellese è caratterizzata da profumo intenso, colore verde smeraldo e sapore molto caratteristico che lascia in bocca una piacevole sensazione amarognola e piccante. Lo si ottiene dalla molitura di olive locali, raccolte direttamente dall'albero entro la data del 20 dicembre di ogni anno.

Le caratteristiche dei terreni ne condizionano quasi sempre l'aroma e il gusto, che ricordano il frutto dell'oliva non completamente matura e appena franta. Ma non servono poi tante parole o analisi scientifiche, sai?

Basta assaggiarlo! Prendi."

E porge ad Elio un pezzo di pane su cui versa un copioso filo d'olio.

Elio ne è conquistato immediatamente e il suo volto deliziato strappa una bella risata al serio Arcidemio.

L'olio di oliva è un olio alimentare estratto dalle olive, ovvero i frutti dell'olivo (*Olea europaea*). Si ricava dalla *spremitura meccanica delle olive*. Prodotto originario della tradizione agroalimentare del Mediterraneo, l'olio di oliva è prodotto anche nelle altre regioni a clima mediterraneo.

Le olive sono tradizionalmente raccolte (in alcune regioni) battendo i rami con bastoni flessibili, in modo da provocare il distacco dei frutti che, dopo essere caduti su apposite reti, vengono poi raccolti. Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami, ma con un maggiore danno per la pianta, e provocano la caduta delle olive su una rete predisposta a terra che permette poi di raccoglierle più rapidamente e con minore fatica.

La raccolta a mano con appositi pettini e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è ancora praticata in molte zone di Italia. Questa tecnica è sicuramente la più dispendiosa, ma consente tuttavia di raccogliere frutti integri e al giusto grado di maturazione. È ancora preferibile per le olive da conserva, ma rappresenta il primo degli elementi fondamentali per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.

L'olio di oliva è utilizzato soprattutto in cucina, principalmente nelle varietà extravergine e vergine, per condire insalate, insaporire vari alimenti, conservare verdure in barattolo. Il suo elevato punto di fumo lo rende molto adatto per le frittute.

Il sapore dell'olio può variare molto a seconda delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolta del frutto eccetera.

L'origine dell'olio d'oliva resta un mistero. Le prime prove di olive coltivate risalgono ad oltre 6.000 anni fa in Medio Oriente: qui, inizialmente, l'olio di oliva veniva utilizzato come unguento per la pelle, olio per lampade o anche assunto come medicinale.

Successivamente, intorno al 3500 a.C., si ebbero i primi segni di coltivazione dell'olivo anche in zone non adatte dal punto di vista climatico, segno evidente degli sforzi compiuti per diffondere la coltivazione di questo frutto.

Nel 2500 a.C. il codice babilonese di Hammurabi regolava la produzione e il commercio dell'olio di oliva, mentre in Egitto, già prima dell'inizio della XIX dinastia (1300 a.C.), i rami dell'olivo adornavano le tombe dei faraoni.

Successivamente, grazie ai greci, la coltivazione dell'olivo iniziò a diffondersi nel bacino del Mediterraneo. A dimostrazione dell'importanza della pianta di olivo, essa è presente in numerose leggende greche. I Greci narrano, infatti, che il primo olivo fu fatto spuntare sull'Acropoli dalla dea Atena durante la contesa con il dio Poseidone per il predominio della regione dell'Attica; Zeus decretò il dono di Atena come il più utile agli ateniesi, per il suo utilizzo nella preparazione dei cibi, nella cura della persona e come fonte di luce. Ed ancora: Apollo nacque sotto una pianta di olivo, mentre suo figlio Aristeo, dopo aver appreso dalle ninfe come innestare l'olivo selvatico per avere un raccolto abbondante, insegnò agli uomini a frangere le olive per ricavarne l'olio.

Ma è con il dominio di Roma nel Mediterraneo che si assistette all'epoca di maggior sviluppo della coltivazione dell'olivo: i romani diffusero la pianta in tutti i territori conquistati ed addirittura imposero il pagamento dei tributi sotto forma di olio di oliva. Grazie ai romani, il processo di coltivazione, estrazione e conservazione dell'olio migliorò, e la diffusione del prodotto arrivò fino ai territori del nord Europa. Sempre i romani iniziarono a suddividere le tipologie di olio in funzione del momento della spremitura. Si identificarono così cinque qualità di olio: "oleum ex albis ulivis", dalla spremitura di olive verdi; "oleum viride", da olive raccolte ad uno stadio più avanzato di maturazione; "oleum maturum", da olive mature; "oleum caducum", da olive cadute a terra e "oleum cibarium", ricavato da olive quasi passite.

L'olio è presente anche nella mitologia romana, la quale attribuisce a Ercole l'introduzione dell'olivo dal Nord Africa. La dea Minerva avrebbe poi insegnato l'arte della coltivazione e dell'estrazione dell'olio agli uomini.

Nel Medioevo l'agricoltura aveva una funzione di sostentamento più che commerciale, e per questo motivo i terreni migliori venivano recuperati per produrre cereali di base. In questo periodo si preferiva un uso alimentare di grassi animali (vista la loro maggiore conservabilità) più che di olio. Erano principalmente gli ordini religiosi a possedere la maggior parte degli olivi; l'olio, infatti, veniva diffusamente utilizzato per le funzioni liturgiche.

Fu solamente intorno al 1100 d.C. che gli oliveti ricominciano a fiorire in Italia, anche grazie alla borghesia commerciale che scoprì nel commercio dell'olio una fonte importante di guadagno.

Durante il Trecento si delineano due scuole di pensiero riguardo ai condimenti. Da una parte, le popolazioni del nord Europa affermano il primato dei grassi animali, mentre nel sud, specialmente in Italia, l'olio diventa il condimento naturale per ogni tipo di preparazione.

Nel 1400 l'Italia era il maggior produttore di olio d'oliva nel mondo, ed offriva uno straordinario olio che abbelliva le tavole del Rinascimento in tutta Europa.

Il prodotto italiano per eccellenza continuò sempre più a farsi conoscere, e fu proprio a metà del Settecento che la Toscana definì la sua vocazione olivicola, estendendo al massimo la coltivazione dell'olivo. Nello stesso periodo, missionari francescani portarono i primi alberi di oliva nel Nuovo Mondo; cento anni dopo, l'olio d'oliva fece il suo debutto commerciale in America grazie agli immigrati italiani e greci che iniziarono a chiederne l'importazione dall'Europa.

Il XXI secolo decretò il successo della dieta mediterranea e la conseguente rivalutazione della valenza nutrizionale di uno dei suoi elementi cardine, l'olio di oliva.

L'olio di oliva è così diventato uno dei prodotti alimentari più graditi al mondo

Brano biblico

Il buon samaritano (Lc 10, 30-37)

Gesù riprese: «Un uomo scendeva da Gerusalemme a Gerico e incappò nei briganti che lo spogliarono, lo percossero e poi se ne andarono, lasciandolo mezzo morto. Per caso, un sacerdote scendeva per quella medesima strada e quando lo vide passò oltre dall'altra parte. Anche un levita, giunto in quel luogo, lo vide e passò oltre. Invece un Samaritano, che era in viaggio, passandogli accanto lo vide e n'ebbe compassione. Gli si fece vicino, gli fasciò le ferite, versandovi olio e vino; poi, caricatolo sopra il suo giumento, lo portò a una locanda e si prese cura di lui. Il giorno seguente, estrasse due denari e li diede all'albergatore, dicendo: Abbi cura di lui e ciò che spenderai in più, te lo rifonderò al mio ritorno. Chi di questi tre ti sembra sia stato il prossimo di colui che è incappato nei briganti?». Quegli rispose: «Chi ha avuto compassione di lui». Gesù gli disse: «Va' e anche tu fa' lo stesso».

Commento

Come il buon samaritano, Gesù tante volte si è fatto prossimo di persone sofferenti e malate, portando loro ristoro e guarigione. Ancora oggi Gesù attraverso i samaritani del nostro tempo si inginocchia ai piedi dell'uomo per alleviare ferite e solitudini. Ancora oggi, attraverso il Suo Spirito, agisce perché l'uomo non sia solo e senta la presenza di Dio anche nei momenti più delicati e dolorosi della vita.

Preghiera

Signore Gesù
qualche volta ci sentiamo soli, feriti e a pezzi,
incapaci di rimetterci in piedi,
donaci di riconoscere il tuo volto
in chi ci dà aiuto e consolazione.
Altre volte ci accade di essere come dei briganti,
lasciando desolazione e ferite,
dopo il nostro passaggio
segnato da parole più taglienti di lame.
Sia il tuo perdono a trasformaci in buoni samaritani.
Rendici capaci di ungere le ferite di chi soffre
e di saper trovare e accogliere la compassione,
quando ci troviamo nel dolore.

Attività

HopeN

Obiettivo: Scoprire il significato dell'unzione degli infermi

Per terra si delineano due grandi cerchi che possono contenere tutti i ragazzi e che si intersecano. I due cerchi sono l'INIZIO e la FINE.

Vengono presentate situazioni, immagini, musiche in cui i ragazzi devono indicare se per loro si tratta di un inizio o di una fine, spostandosi da un cerchio all'altro.

Gesto: unzione delle mani

Materiale: Immagini "inizio fine"

Per riflettere

- ◆ Come vivi l'esperienza della malattia e cosa desideri in quel momento?
- ◆ Dalla sofferenza può nascere qualcosa di positivo?
- ◆ Racconta una situazione in cui da una fine hai sperimentato un nuovo inizio.
- ◆ Quando la fede ti ha risollevato?

Brano biblico

1Cor 13, 1-13

Se parlassi le lingue degli uomini e degli angeli, ma non avessi la carità, sarei come bronzo che rimbomba o come cimbalo che strepita. E se avessi il dono della profezia, se conoscessi tutti i misteri e avessi tutta la conoscenza, se possedessi tanta fede da trasportare le montagne, ma non avessi la carità, non sarei nulla. E se anche dessi in cibo tutti i miei beni e consegnassi il mio corpo per averne vanto, ma non avessi la carità, a nulla mi servirebbe.

La carità è magnanima, benevola è la carità; non è invidiosa, non si vanta, non si gonfia d'orgoglio, non manca di rispetto, non cerca il proprio interesse, non si adira, non tiene conto del male ricevuto, non gode dell'ingiustizia ma si rallegra della verità. Tutto scusa, tutto crede, tutto spera, tutto sopporta.

La carità non avrà mai fine. Le profezie scompariranno, il dono delle lingue cesserà e la conoscenza svanirà. Infatti, in modo imperfetto noi conosciamo e in modo imperfetto profetizziamo. Ma quando verrà ciò che è perfetto, quello che è imperfetto scomparirà. 11 Quando ero bambino, parlavo da bambino, pensavo da bambino, ragionavo da bambino. Divenuto uomo, ho eliminato ciò che è da bambino.

Adesso noi vediamo in modo confuso, come in uno specchio; allora invece vedremo faccia a faccia. Adesso conosco in modo imperfetto, ma allora conoscerò perfettamente, come anch'io sono conosciuto. Ora dunque rimangono queste tre cose: la fede, la speranza e la carità. Ma la più grande di tutte è la carità!

Commento

S. Paolo ci invita a riconoscere che la nostra grandezza sta nella carità, non nel compiere chissà quali opere straordinarie e fuori dal comune. Ben venga la conoscenza di molte lingue, ben venga la capacità di essere profeti, ben venga la fede che trasporta le montagne, ben venga il dono di tutti i beni... ma se non avessi la carità tutto il resto servirebbe a nulla. Tutto scomparirà, come la buccia o la scorza di un frutto. A dar polpa alla nostra vita cristiana è la carità, l'agape, l'amore oblativo, cioè unico, fedele: è l'amore di Dio per l'uomo.

Pregiera

Ciò che ritroveremo un giorno (rivista "Il Carmelo e le missioni")

Un giorno ci nutrirà solo il pane che abbiamo dato da mangiare;
ci disseterà solo l'acqua che abbiamo dato da bere;
ci vestirà solo il vestito che abbiamo donato;
ci rallegrerà solo il pellegrino che abbiamo ospitato.
Ci consolerà solo la parola che abbiamo detto per confortare;

ci guarderà solo l'ammalato che abbiamo assistito;
ci visiterà solo il prigioniero che abbiamo visitato.
Abbiamo studiate molte parole d'Amore,
abbiamo coniate molte parole d'Amore.
Confortaci e, se necessario, scuotici, o Signore:
non ci accada che, partiti infine dal mondo,
lasciamo non attuate troppe parole d'Amore.

Attività

IN... BOCCA

Preparazione materiale: Bisogna legare i cucchiai ai bastoni usando uno scotch.

Svolgimento: I ragazzi sono disposti in cerchio abbastanza largo, al centro ci sarà la ciotola. Ogni partecipante deve tenere in mano la forchetta usando una mano e tenendola per l'estremità del bastone (non prendendola nel mezzo...). Lo scopo è di riuscire a mangiare più bocconi. L'idea che si dovrebbe sviluppare è che ogni ragazzo per mangiare dovrebbe imboccare quello di fronte.

Materiale: Bastoni lunghi, cucchiai e ciotola con all'interno del cibo. (cereali, marmellata..)

Per riflettere

- ♦ L'olio balsamico, cura le ferite, quello d'olivo condisce i piatti.. che tipo di olio sei?
- ♦ Riesci ad accorgerti se qualcuno accanto a te sta affrontando dei momenti di difficoltà? Come provi ad aiutarlo?
- ♦ Cerchi di essere disponibile per chi ha bisogno?

Obiettivo

Provare a definire le “dosi” degli ingredienti fondamentali per la propria vita, che costituiscono la ricetta personale per crescere da “buoni cristiani”

Lancio del tema

Attività di chiusura del Campo

Ad ogni ragazzo vengono consegnati una penna ed un foglio A4 con stampata una pentola. I ragazzi scrivono il loro nome sul coperchio. I ragazzi si dispongono in cerchio.

Al via dovranno passare il loro foglio alla persona che sta alla loro destra, e prenderanno in mano il foglio della persona che sta alla loro sinistra. Hanno 1 minuto per pensare e scrivere sulla pentola un momento bello, una dedica, un pensiero positivo sul proprietario del foglio. Quando hanno finito passano il foglio di nuovo alla loro destra e si continua così finché non si completa il cerchio e ad ognuno torna il proprio foglio ricco di pensieri.

Materiale: Fogli A4 con pentole disegnate; pennarelli, penne...

Storia



Elio sta tornando dal Cile.

Ha recuperato l'ultimo ingrediente necessario per il suo dolce, che gli serviva freschissimo.

Uova, ma non uova qualunque: ha comprato delle uova azzurre di gallina araucana, prodotte nell'allevamento di Florencia Sofia González, che vive a Temuco, capoluogo della regione cilena dell'Araucanía.

La regione è caratterizzata dalla forte presenza di indigeni Mapuche, e si vedono spesso, sui mercati contadini, uova dal guscio celeste o verdolino. A trasmettere quella particolare colorazione è il gene O (olive) che, agendo sullo sfondo bianco del guscio, conferisce una colorazione azzurra, mentre sullo sfondo marrone dà il verde. Questo gene è legato a una razza particolare di polli, l'araucana, il nome con cui gli spagnoli battezzarono gli indios Mapuche.

Florencia non è brava a parlare con gli stranieri, è una donna che non ha studiato, ma ci tiene a fare conoscere i suoi prodotti e la sua regione ai visitatori, così ha consegnato ad Elio dei foglietti sui quali è meglio descritta la sua terra e il suo allevamento tradizionale: li porta con sé al mercato proprio per questo.

Elio lo legge nel suo ultimo viaggio aereo, per passare il tempo:

“Non è ancora chiaro se la gallina araucana sia una razza autoctona o una mutazione di polli introdotti in America dai conquistadores. In merito alla questione, i ricercatori non hanno ancora raggiunto un parere unanime. È certo però che, prima della scoperta in Cile di questa particolare caratteristica, non siano mai state individuate, in altre parti del mondo, uova di gallina dal colore verde-azzurro. Dalle testimonianze storiche si apprende che un tempo esistevano almeno due razze distinte di polli tipici cileni: le colloncas, prive di piumaggio posteriore e senza ciuffetti alle orecchie, e le quetros, dalla silhouette normale e con i ciuffi. Molto probabilmente la razza senza piumaggio posteriore deriva da animali provenienti dall'Asia, in particolare da Bali, importati in Cile dagli olandesi, con cui i Mapuche intrattenevano relazioni commerciali, e poi incrociati con polli locali. A Bali, tuttavia, non esistono uova blu: questo colore è una particolarità stabilizzatasi nel sud del Cile.

Le uova azzurre sono interessanti anche per un altro aspetto: l'insofferenza di questo tipo di galline per l'allevamento intensivo. Si tratta, infatti, di animali rustici che devono essere cresciuti all'aria aperta. E questo aspetto, di fatto, trasforma il colore azzurro (e verdolino) in un infallibile marchio di qualità.

Per molti motivi, l'araucana rimane un uccello del mistero, una sfida per allevatori e ricercatori”.

Elio è soddisfatto del suo bottino.

Chiude gli occhi e si addormenta, iniziando già a sognare di cucinare il suo meraviglioso dolce...

Il loro ospite d'eccezione lo coprirà sicuramente di complimenti... Già, questo è l'unico dettaglio che ancora sfugge ad Elio... Chissà chi sarà l'ospite importante?

Lasciamolo sognare.

*Credete che le uova azzurre siano un'esclusiva dei banchetti di Pasqua? Decisamente no. Anche se la maggior parte delle uova degli uccelli sono bianche, esistono diverse specie che depongono uova azzurre, magari screziate o maculate. Come nel caso dei merli (*Turdus merula*), degli storni (*Sturnus vulgaris*) o di specie che vivono in luoghi lontani come il mountain bluebird (*Sialia currucoides*), l'uccellino azzurro di montagna del continente americano.*

*E proprio ispirandosi alla natura, sul finire dell'Ottocento è stato identificato un colore particolare, il cosiddetto azzurro "uova di pettirosso": il curioso nome in realtà deriva proprio dal particolare colore delle uova del pettirosso americano (*Turdus migratorius*, un lontano parente del nostro pettirosso europeo *Erithacus rubecula*). Una sua gradazione più pallida è stata adottata e registrata come colore ufficiale dalla famosa gioielleria newyorkese Tiffany&co, chiamata appunto Blue Tiffany.*

Il colore del guscio, comunque, dipende esclusivamente dalla razza e non ha alcuna influenza sulle caratteristiche sensoriali o nutrizionali dell'uovo.

Le qualità alimentari dell'uovo sono state apprezzate dall'uomo sin dall'antichità.

*Gli Egiziani già allevavano polli e avevano inventato un sistema artificiale di incubazione delle uova, come testimoniano lo storico greco Diodoro Siculo nella narrazione di un suo viaggio in Egitto e Varrone (116-24 a.C.) nella sua opera *Rerum rusticarum libri*. I Cartaginesi, come narra Massimo Montanari nella *Storia dell'alimentazione*, mangiavano invece uova di struzzo. Anche i Greci consumavano uova di gallina, tant'è che il medico greco Galeno affermava che nella dieta di una persona anziana non dovevano mai mancare. Presso i Romani le uova di gallina, insieme a pane, olive e vino, componevano l'antipasto (*gustatio*) della cena, tanto che entrava in un detto (*ab ovo usque ad mala*= dall'uovo alle mele) che denotava il tipico pasto completo.*

L'uovo più utilizzato è l'uovo di gallina, ma si consumano anche le uova di altri volatili: quaglia, anatra, oca, struzzo, eccetera.

Le uova di gallina forniscono una grande quantità di proteine complete di alta qualità, che contengono tutti gli amminoacidi essenziali per gli esseri umani, e forniscono quantità significative di parecchie vitamine e minerali, compresa la vitamina A, riboflavina, acido folico, vitamina B6, vitamina B12, colina, ferro, calcio, fosforo e potassio. Sono inoltre uno degli alimenti singoli meno costosi contenenti proteine complete. Per verificare che le uova siano fresche, prima di romperle è sufficiente metterle in un recipiente di acqua fredda salata (10% di sale).

Le uova fresche andranno a depositarsi sul fondo, mentre le uova non più fresche tenderanno a salire in superficie a mano a mano che invecchiano a causa dell'aumento di dimensione della camera d'aria interna.

L'uovo è un ingrediente che entra in innumerevoli ricette di dolci, gelati, piatti sapidi, grazie alle sue proprietà emulsionanti, coagulanti e schiumogene.

L'immagine dell'uovo ricorre in numerosi proverbi e modi di dire della lingua italiana. Eccone alcuni:

~ Camminare sulle uova

~ Come bere un uovo

~ Fare una frittata