OTTOBRE 2017

A merenda con ... San Francesco d'Assisi

Date di nascita e di morte: 1181-1226 Giorno della festa liturgica: 4 ottobre

Francesco, figlio di mercante e abituato a condurre una vita agiata, vive l'incontro con il Signore che cambierà per sempre la sua vita e quella della Chiesa. Una voce divina lo invita infatti a ricostruire la Chiesa. E Francesco obbedisce: abbandonati la famiglia e gli amici, abbraccia la povertà e intraprende uno stile di



vita radicalmente evangelico. Raccoglie attorno a sé numerosi discepoli e, sempre in obbedienza alla Chiesa, fonda l'ordine dei Frati Minori.

Che cosa mi insegna San Francesco

Francesco è un Santo affascinante, e il suo fascino deriva dal grande amore per Gesù di cui, per primo, ricevette le stimmate, segno dell'amore di Cristo per gli uomini e per l'intera creazione di Dio. Francesco insegna ad ogni cristiano che l'amore di Gesù è più importante di ogni altra cosa, e che ogni rinuncia e sacrificio fatti per Lui portano alla perfetta letizia.

L'attività

Il lavoretto che proponiamo in questo primo incontro ai bambini riguarda il comando divino ricevuto da San Francesco e che il Santo, inizialmente, aveva preso alla lettera: quello di ricostruire la Chiesa. San Francesco inizia materialmente a raccogliere i materiali e a lavorare sul restauro della chiesetta di San Damiano. Solo con il tempo comprenderà che attraverso la sua opera è la Chiesa tutta che conoscerà un momento di rinascita.

Stampiamo la scheda "Francesco, va', ripara la mia casa..." e consegniamone una ad ogni bambino.

I bambini avranno a disposizione materiali vari (legnetti, sassolini di varie dimensioni) e colla vinilica da utilizzare per decorare la sagoma della Chiesa, nella quale si vede rappresentato il Crocifisso di San Damiano.



Il libro
San Francesco d'Assisi
Di Silvia Vecchini

La preghiera

Sulla scia di San Francesco che nel suo Cantico loda e benedice il Signore per ogni creatura, invitiamo i bambini a lodare Dio dicendo "Grazie Dio per...". Iniziamo noi a ringraziare Dio Padre, per il suo amore, per la bellezza del suo creato, e presto i bambini ci imiteranno, intervenendo con i loro "Grazie".

La ricetta

Torta tonsura ovvero ciambella soffice al cacao

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti, per ultimi farina e lievito (meno il cioccolato e le codette). L'impasto risulta abbastanza liquido. Versare nello stampo precedentemente imburrato e infarinato. Infornare a 180°C per 30 minuti circa. Lasciare raffreddare e decorare con il cioccolato fuso aiutandosi con la spatola. Prima che il cioccolato si sia indurito cospargere di cioccolato grattugiato oppure con le codette.

Ingredienti:

3 uova
250 g zucchero
250 g farina 00
130 g olio di semi
130 g acqua
5 cucchiai di cacao (amaro)
1/2 bustina di lievito
cioccolato o codette di cioccolato
(opzionali per decorazione)









