

NOVEMBRE 2017

A merenda con ... San Martino di Tours

Date di nascita e di morte: 316-397

Giorno della festa liturgica: 11 novembre

Alle porte della città di Amiens San Martino, a cavallo, incontra un mendicante infreddolito. **Con la sua spada taglia in due il suo mantello militare**, per donarlo al pover'uomo. La notte seguente **Cristo gli appare, rivestito di quello stesso mantello**.

Terminata la leva obbligatoria, all'età di venticinque anni Martino inizia la sua vita religiosa: ordinato sacerdote fonda la prima comunità monastica attestata in Francia e viene eletto vescovo nel 371.

Che cosa mi insegna San Martino

San Martino ci insegna il senso della carità cristiana, che nasce innanzitutto da un profondo legame con Cristo. **E' per amore di Gesù**, infatti, che amiamo le persone accanto a noi, è vedendo in ogni persona il volto di Cristo e riconoscendo che ciascuno è creatura amata da Dio, che ci mettiamo a servizio.

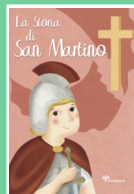


L'attività

Collegandoci ad una antica tradizione, costruiamo con i bambini una **lanterna di San Martino**.

Consegniamo ad ogni bambino il tappo di un barattolo, sul fondo del quale è incollato un lumino, e la stampa della sagoma di San Martino a cavallo, da incollare sul retro di un cartoncino nero (di circa 15x30 cm), su cui sono stati ritagliati due fori.

Chiediamo ai bambini di decorare il cartoncino che verrà poi arrotolato intorno al tappo del barattolo, che formerà il fondo della lanterna.



Il libro

La storia di San Martino
di Francesca Fabris e
Giusy Capizzi

La preghiera

San Martino ha saputo prendersi cura del mendicante che si trovava nel bisogno. Invitiamo i bambini a pensare a chi, intorno a loro, vive situazioni di necessità e li invitiamo a pregare per loro. Ad ogni preghiera si accende una lanterna e si risponde insieme: **"Vieni Gesù, luce del mondo"**.

La ricetta

Mezze frittelle di castagne con ricotta dolce

Procedimento:

Mescolare la farina di castagne con acqua quanto basta, a creare un impasto senza grumi, di densità media.

Ungere con l'olio la padella antiaderente, scaldarla sul fuoco, mettere un cucchiaino di impasto, uniformandolo con l'aiuto di una forchetta in modo da avere uno spessore di circa 3-4 mm, e abbrustolire da entrambi i lati. Cuocere una frittella per volta e ogni volta ungere la padella. Tagliare le frittelle a metà e ricoprire ogni mezza frittella con abbondante ricotta mescolata con zucchero a velo.

Ingredienti:

200g farina di castagne
acqua q.b.
olio di semi
(per ungere la padella)

Per la crema:

150g ricotta
3 cucchiaini di zucchero a velo







M&Mxv
Gabia

