

# DICEMBRE 2017

## A merenda con ... la Madonna di Guadalupe

Apparizione avvenuta il 9 dicembre 1531, all'indio Juan Diego, a Guadalupe, in Messico

Giorno della festa liturgica: 12 dicembre

L'apparizione della "Morenita" all'indio Juan Diego, a Guadalupe, in Messico, è un evento che ha lasciato un solco profondo nella religiosità e nella cultura messicana. Maria appare con le sembianze e i vestiti indigeni del luogo e invita Juan Diego a presentarsi al vescovo per chiedere la costruzione di una cappella in suo onore. Come segno della veridicità delle apparizioni invita il veggente a raccogliere un mazzo di "rose di Castiglia", cresciute in una zona e in una stagione assolutamente non adatte a questi fiori. Ma il vero segno miracoloso è l'immagine della Madonna che si imprime sul mantello di Juan Diego e che ancora oggi è rimasta visibile e oggetto di devozione nella cattedrale di Guadalupe.



### L'attività

Realizziamo un quadretto con cornice fiorita, in cui inserire l'immagine della Madonna di Guadalupe. Ricaviamo la cornice e il fondo del quadretto ritagliando due rettangoli di cartoncino da una scatola (della pasta o dei cereali). Su uno dei due pratichiamo un foro rettangolare di circa 12x8 cm.

Sul fondo incolliamo un nastro di circa 5 cm a forma di asola e l'immagine della Madonna.

I bambini, usando ritagli di carta di diverse forme e colori, decorano la cornice realizzando fiori multicolori! Al termine incolliamo la cornice sul fondo del quadretto.

### La preghiera

Chiediamo ai bambini di offrire a Maria **un fioretto**: ognuno si prende un impegno per il tempo di Avvento. Concludiamo con un'Ave Maria.

### La ricetta: Cioccolata calda e biscotti luna & stelle

#### Procedimento:

Scaldare mescolando sul fuoco in un pentolino il latte, lo zucchero e la fecola. Aggiungere pian piano il cacao e mescolare finché si è un po' addensato il composto (circa 10 minuti).

**Per i biscotti:** Amalgamare in una ciotola lo zucchero, il burro, l'uovo, l'aroma e poi aggiungere la farina a poco a poco.

Mescolare con le mani finché l'impasto risulti uniforme.

Col mattarello formare uno strato di pasta alto circa 4 mm e creare con gli stampini a forma di mezza luna e stella dei biscotti.

Infornare i biscotti a 200°C per circa 10 minuti.

#### Ingredienti

##### Cioccolata:

600g latte  
70g zucchero  
50g cacao amaro in polvere  
20g fecola di patate

##### Biscotti:

300g farina  
150g zucchero  
150g burro ammorbidito  
1 uovo  
aroma arancia (opzionale)











