

GENNAIO 2018

A merenda con ... San Giovanni Bosco

Date di nascita e di morte: 1815-1888

Giorno della festa liturgica: 31 gennaio

San Giovanni Bosco proviene da una famiglia povera, ma con tenacia, grande fede e dedizione, fra stenti ed ostacoli, si prepara alla missione che gli era stata indicata attraverso un sogno fatto all'età di nove anni e confermata più volte in seguito, in modo straordinario. Divenuto **sacerdote**, consacra la sua vita per la salvezza dei tanti ragazzi e giovani che, a Torino, vivevano allo sbando: nel 1841 inizia l'opera dell'Oratorio nella quale, ben presto, si radunano centinaia di ragazzi che studiano, lavorano e vivono una intensa vita cristiana.

Che cosa mi insegna San Giovanni Bosco

Ecco l'insegnamento di Don Bosco, che comunichiamo ai bambini: "Se vuoi farti buono, pratica queste tre cose e tutto andrà bene: allegria, studio, pietà. E' questo il grande programma, il quale praticando, tu potrai vivere felice, e fare molto bene all'anima tua."



L'attività

Creiamo il **portachiavi della felicità**.

Consegniamo ad ogni bambino le tre chiavi e la citazione di Don Bosco, da punteggiare lungo il contorno. Se i bambini sono piccoli, e considerate che punteggiare sia troppo difficile per loro, il lavoro può essere semplificato: stampate le chiavi su cartoncino bianco, ritagliate voi le chiavi e la citazione e datele ai bambini da colorare. Al termine, uniamo le tre chiavi e la citazione con un anello portachiavi.



Il libro

La storia di San Giovanni

Bosco di Giusi Capizzi

La preghiera

Proponiamo un **momento di gratitudine**: invitiamo i bambini a formulare una preghiera di lode e di ringraziamento, per qualcosa di bello e felice che hanno nella loro vita.

La ricetta

Bambini biscotti di marmellata

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti, esclusa la marmellata, a formare un composto asciutto e uniforme. Stendere col mattarello un po' di pasta frolla alla volta tra due pezzi di carta da forno così da evitare che si attacchi alle superfici. Fare le formine dei bambini e a metà del numero delle formine totali fare anche il cuore. Infornare a 180 gradi per circa 10 minuti (attenzione perché sono abbastanza veloci).

Una volta raffreddati, spalmare un velo di marmellata su ciascun bambino "senza cuore" e appoggiarci sopra uno "col cuore".

Ingredienti:

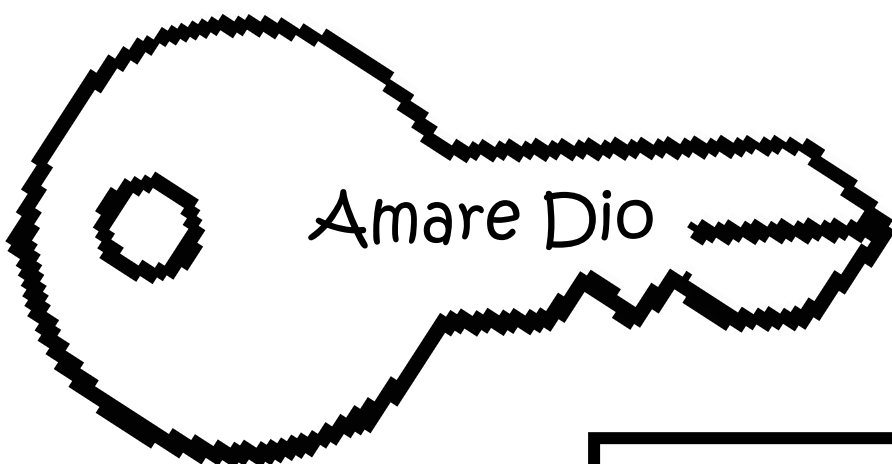
300g farina 00

150g zucchero

150g burro

1 uovo

marmellata rossa



○ Se vuoi farti buono,
pratica queste tre cose
e tutto andrà bene: **allegria,**
studio, pietà. È questo il
grande programma, il quale pra-
ticando, tu potrai vivere felice,
e fare molto bene all'anima tua.
San Giovanni Bosco







