

# FEBBRAIO 2018

## A merenda con ... Santa Bakhita

Date di nascita e di morte: 1868-1947  
Giorno della festa liturgica: 8 febbraio

Nasce nel Sudan nel 1869, **rapita all'età di sette anni**, venduta più volte, conosce sofferenze fisiche e morali. Nel 1885 arriva in Italia dove viene affidata alla famiglia di Augusto Michieli e diventa la bambinaia della figlia. Conosce la fede cristiana attraverso le Suore Canossiane di Venezia e, il 9 gennaio 1890, chiede il battesimo prendendo il nome di Giuseppina. Nel 1893, dopo un intenso cammino, decide di farsi **suora canossiana**.



### Che cosa mi insegna Santa Bakhita

Santa Bakhita, nella sua vita, ci insegna a vedere la mano provvidenziale dell'Altissimo, che guida e sostiene la storia umana, non abbandonando mai chi a Lui si affida, anche nel mezzo di avvenimenti oscuri e impenetrabili.

### L'attività

Creiamo la **catena dell'amore**. Consegniamo ad ogni bambino una o due strisce di carta, chiedendo loro di scrivere su ogni striscetta qualcosa di negativo o brutto che può succedere nella loro vita. Poi, con colori di ogni tipo e pezzi di carta colorata, i bambini decorano le strisce di carta, coprendo la scritta fatta in precedenza. Infine, uniamo le strisce insieme a formare una **catena di cuori**.



Il libro  
**Santa Giuseppina Bakhita**

### La preghiera

Proponiamo la recita del Padre Nostro, chiedendo ai bambini di tenere in mano la catena di cuori, simbolo dell'amore che ci lega a Dio e tra di noi.

### La ricetta

#### Catena spezzata (anelli di cacao)

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti cominciando dal burro e dallo zucchero. Se l'impasto finale risulta molto appiccicoso, lasciar riposare qualche minuto in frigorifero.

Stendere col mattarello una parte dell'impasto tra due pezzi di carta forno con uno spessore di circa mezzo centimetro.

Ricavare col coppapasta grande dei biscotti e poi col piccolo il buco centrale dell'anello.

Infornare a 180°C per circa 6 minuti (controllare la doratura).

Variante golosa: intingere ciascun biscotto per metà nel cioccolato fuso e lasciar raffreddare prima di servire.

#### Ingredienti:

300g farina  
200g burro  
100g zucchero a velo  
35g cacao amaro in polvere  
1 uovo







