

MARZO 2018

A merenda con ... San Domenico Savio

Date di nascita e di morte: 1842-1857

Giorno della festa liturgica: 9 marzo (per la Famiglia Salesiana e per le diocesi piemontesi è il 6 maggio)

San Domenico, ancora bambino decise quale sarebbe stato il suo progetto di vita: **vivere da vero cristiano**. Ha soli sette anni quando, nel giorno della sua Prima Comunione, con il cuore in festa, decide i quattro propositi che lo accompagneranno per tutta la sua esistenza: **“Mi confesserò e comunicherò sovente;**

voglio santificare le feste; i miei amici saranno Gesù e Maria; la morte ma non peccati”.

All'età di 12 anni conosce Don Bosco ed entra a far parte del suo oratorio.

Ascoltando le sue prediche, decide in cuor suo che vuole farsi santo.

Che cosa mi insegna San Domenico

Ci insegna a dedicare l'intera nostra vita a Gesù, nel desiderio profondissimo di diventare santi, valutando come più importanti i tesori accumulati in Cielo, piuttosto che quelli sulla terra. Ci insegna che tutti noi abbiamo la stoffa per farci santi, e che possiamo conseguire questo obiettivo nel vivere in pienezza la nostra vita quotidiana.



L'attività

San Domenico ha lasciato un prezioso segreto: la via della santità nella gioia e nell'amicizia. Con questo lavoretto vogliamo oggi suggerire ai bambini di prendersi uno degli impegni di San Domenico, per poter anche loro crescere come dei Santi!

Consegnate ad ogni bambino una delle schede con il vaso "Crescerò come un Santo".

Disegnate (o fate disegnare) il gambo della pianticella e con i colori a dita, chiedete ai bambini di creare tanti fiori, con l'impronta delle dita. Anche noi sapremo fiorire nella nostra vita, e diventare sempre più meravigliose creature



Il libro

San Francesco d'Assisi

Di Bruno Ferrero

La preghiera

San Domenico ci insegna a desiderare di farci santi. In un momento di preghiera, invitiamo i bambini ad esprimere ad alta voce il loro proposito (o a formulare altri).

La ricetta

Girelle bianche e rosse

Procedimento:

Appiattire con un mattarello la fetta di pancarrè, così sarà più sottile e facile da arrotolare senza romperla.

Spalmare un sottile strato di marmellata o di pomodoro.

Arrotolare la fetta di pancarrè.

Se preparate la merenda in anticipo, rivestire ciascun rotolo con della pellicola alimentare per evitare si secchi il pancarrè e far riposare in frigorifero.

Al momento di servire, tagliare con un coltello affilato delle girelle di dimensioni a piacere.

Servire capovolte su un piatto.

Ingredienti:

Pancarrè bianco senza crosta
Marmellata rossa
(fragole, ciliegie...)

Per un versione salata:
concentrato di pomodoro
(o poca salsa di pomodoro)
origano



Crescerò come un Santo

I miei amici
saranno
Gesù
e
Maria



Crescerò come un Santo

Farò
spesso
la confessione
e la
comunione





Crescerò come un Santo

Voglio
santificare
le feste









