

Il bambino è invitato ad ascoltare il racconto "La Pasqua di Gesù" e a guardare le immagini (da 1 a 12) che rappresentano i diversi momenti della storia. L'adulto può anche scegliere solo alcune immagini e leggere il piccolo testo riferito a quella immagine. Se il bambino mostra interesse e lo desidera può ripetere con le sue parole la storia descrivendo le immagini che l'adulto gli mostra.



LA PASQUA DI GESU'

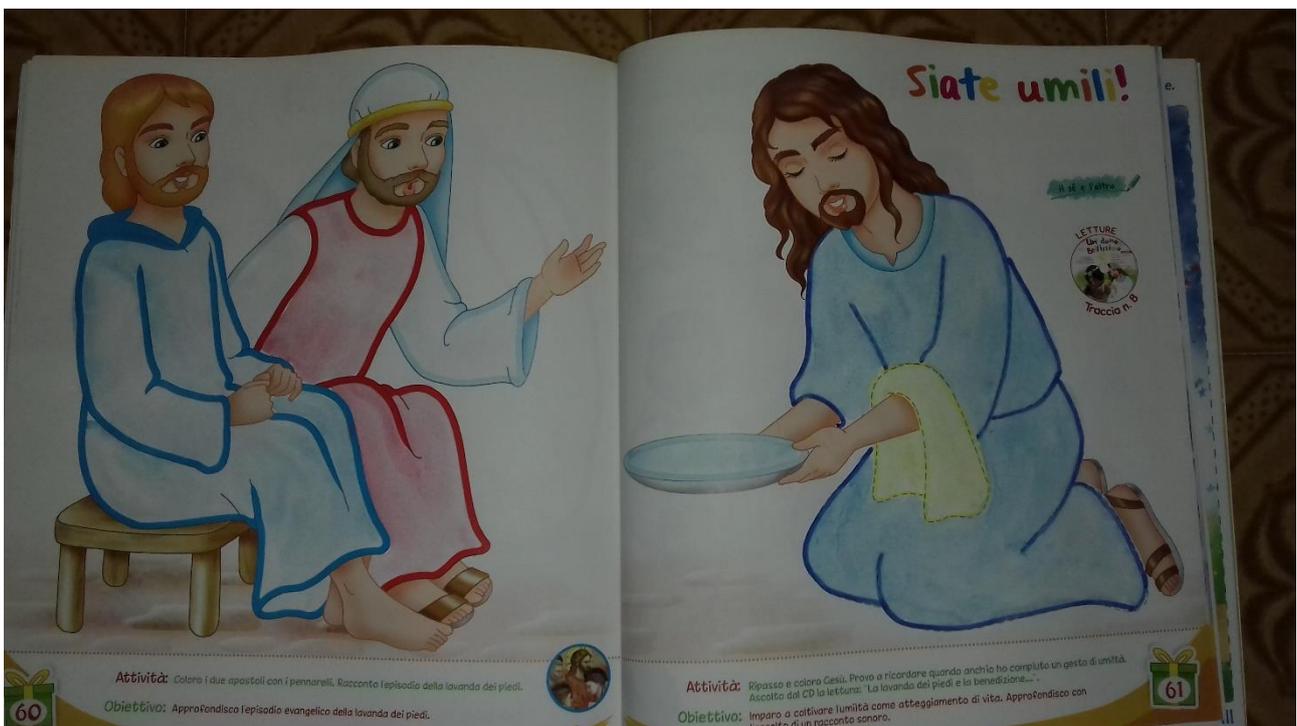
Cari bambini, sono la vostra maestra di religione, vi voglio salutare e oggi vorrei raccontarvi la Storia della Pasqua di Gesù. Vi ricordate che insieme abbiamo parlato di Gesù, delle storie che Lui raccontate (la pecorella smarrita, il padre buono che aveva due figli) e di quanti miracoli faceva (l'acqua trasformata in vino, la pesca miracolosa...)... molte persone, migliaia si radunavano intorno a Lui per ascoltare le sue parole di bontà e per essere guariti dalle loro malattie. Adesso però si sta avvicinando il momento più importante della vita di Gesù, il momento in cui Egli vuole dimostrare tutto l'Amore che ha per gli uomini... tutto accadrà nella festa di Pasqua!

La festa di Pasqua era una festa già per gli ebrei, ricordava la liberazione dalla schiavitù dell'Egitto, ma Gesù vivrà la settimana della Pasqua in un modo nuovo ed eccezionale...

1. Gesù entra a Gerusalemme cavalcando un dolce asinello: il popolo fa festa a Gesù e lo accoglie con tanta gioia...anche i bambini stendono dei tappeti sulla strada dove passa Gesù e lo salutano agitando dei rami di palme e tutti gridano: Viva Gesù! Osanna al Figlio di Davide, Osanna al Re di Israele! E' la domenica delle Palme...



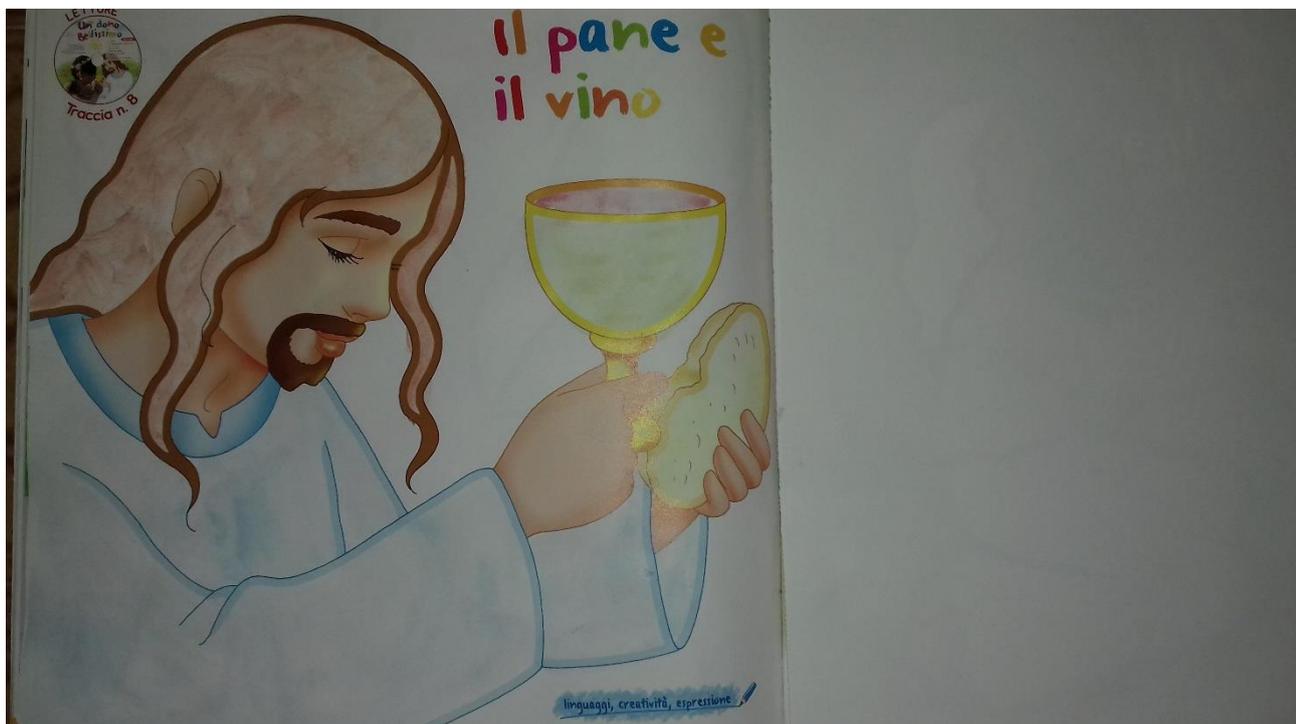
2. Dopo qualche giorno Gesù chiede ai suoi discepoli di cercare una sala dove poter mangiare insieme la cena di pasqua... Gesù sente nel suo cuore che quella sarà la sua ultima cena con i suoi amici, perché ci sono alcuni che non gli vogliono bene, sono invidiosi, anche tra i suoi discepoli, Giuda lo tradirà. Ma Gesù ama tutti, e insegna ai suoi discepoli come devono anche loro volersi bene. Allora durante la cena si alza prende un catino con dell'acqua, prende un asciugamano e lava i piedi ai suoi discepoli...Lui che è il Maestro, il Figlio di Dio si inginocchia davanti ai suoi amici e gli lava i piedi, per fargli capire quanto gli vuole bene e che è pronto a fare di tutto per loro.



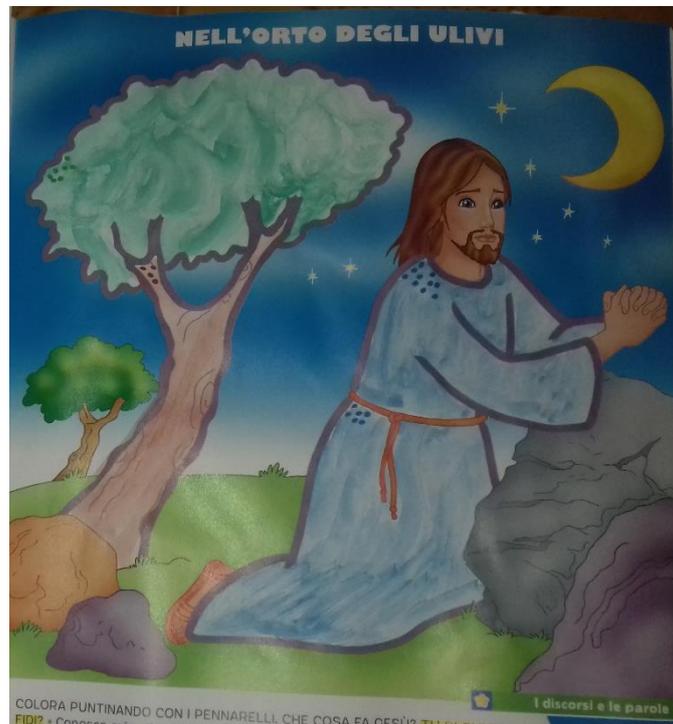
3. Li prepara così al momento più importante : prende il Pane tra le sua mani lo benedice lo spezza e lo dà a loro e dice: Prendete e mangiatene tutti questo è il mio corpo offerto per voi!



4. Poi prende il calice del vino lo benedice e lo offre a loro dicendo: Prendete e bevete questo è il mio sangue versato per voi e per molti per il perdono dei peccati! Gesù offre tutto se stesso per amore, per salvare tutti gli uomini. E' il giovedì santo...Inizia la sua Passione.



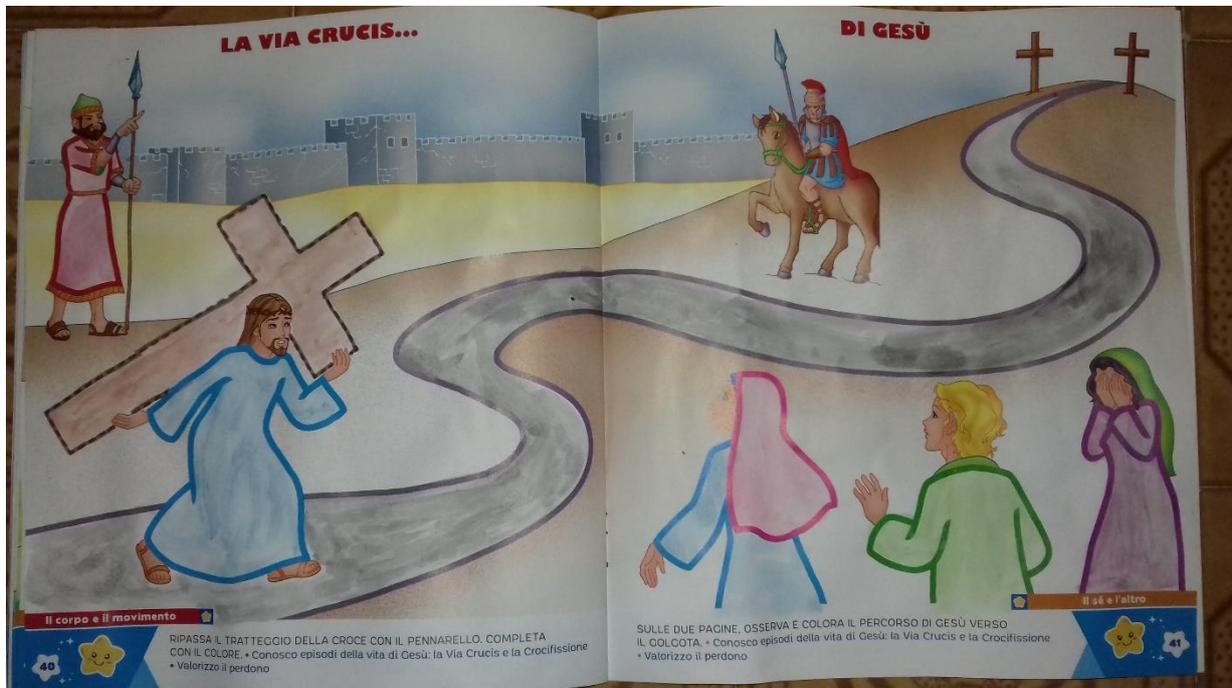
5. E' sera ormai e Gesù incomincia a sentire tanta tristezza, e paura, allora si inginocchia e prega Dio suo Padre che lo liberi da quel dolore, dalla sofferenza che lo aspetta... ma poi si abbandona nelle sue mani dicendo: Padre sia fatta la tua volontà!



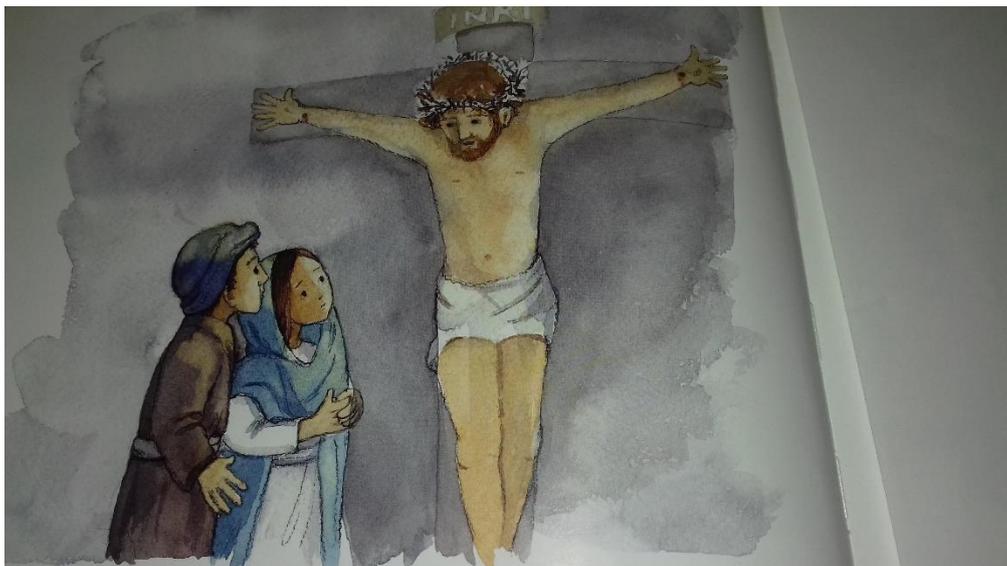
6. Dopo un po' si sente un rumore di spade ... arrivano i soldati con Giuda e catturano Gesù e lo portano in prigione. I soldati lo prendono in giro e gli mettono sulla testa una corona di spine. Poi lo portano dai capi della sinagoga, che non volevano bene a Gesù, non credevano che Egli era il Figlio di Dio, e poi lo consegnano a Ponzio Pilato.



7. Pilato non voleva condannare Gesù perché aveva capito che non aveva fatto nulla di male, ma il popolo gridava: Crocifiggilo! Allora Gesù prende sulle sue spalle una croce molto pesante e la porta fino al monte Calvario. Lungo la strada incontra Maria, sua madre, che non lo abbandona mai e Giovanni, il suo amico fedele. Gli altri amici di Gesù invece, hanno avuto paura e sono scappati. Maria e Gesù si guardano e Gesù prende coraggio per andare avanti a fare la volontà del Padre: salvare l'umanità con l'amore e il perdono!



8. È il venerdì santo. Gesù è crocifisso e soffre tanto tanto, ma dice: "Padre perdona loro, perché non sanno quello che fanno!" Maria, la sua mamma, piange e Gesù le dice: "Ti affido Giovanni da oggi sarà tuo figlio." Poi dice a Giovanni: "Ti affido Maria da oggi sarà la tua mamma!" Poi alzò gli occhi al cielo e disse: "Padre nelle tue mani affido il mio spirito". E diede il suo ultimo respiro.



9. Il corpo di Gesù viene portato giù dalla croce tra le braccia della madre Maria, poi viene trasportato da due buoni uomini in un sepolcro nuovo che si trovava in un giardino là vicino. E viene rotolata una grossa pietra davanti per chiudere il sepolcro. Tutti vanno a casa e sono tristi, tanto tristi, tutto sembra finito così... E' il sabato santo, giorno del silenzio, della preghiera, con Maria, la mamma di Gesù.



10. Ma il giorno dopo, la Domenica, di buon mattino alcune donne vanno al sepolcro per ungerne il corpo di Gesù con dei profumi e..... sapete cosa vedono? Vedono la pietra spostata, rotolata via ed il sepolcro è aperto... Maria di Magdala si avvicina e guarda dentro: Il corpo di Gesù non c'è, non c'è più ! Si gira e vede invece un giovane pieno di luce (era un angelo) che le dice: Non è qui! E' risorto!



11. Maria non capisce bene che cosa sia successo, allora esce fuori per cercare Gesù ed ecco sente la sua voce che la chiama: Maria! Lei risponde: Maestro! Si gira e lo vede: E' proprio Lui ed è Risorto! E' vivo! E' bellissimo e tutto luminoso; è in una vita nuova, gloriosa! Gesù le dice: "Ora và dai miei fratelli e di loro che sono veramente risorto...che vadano in Galilea e là mi vedranno anche loro di nuovo!"



12. E' Pasqua! Gesù è vivo! Ha sconfitto per tutti noi la morte ed il male, con l'Amore ed il perdono ed il Padre Suo dal Cielo gli ha ridato una nuova vita più grande e più bella di prima, una vita che durerà per sempre! Le campane della nostra chiesa di San Clemente e di tutte le chiese dell'Italia e del mondo oggi suonano a festa! Din don !!!din don dan!!!! Suona per dire a tutti: Siate felici ! E' Pasqua! Giorno di gioia e di pace, anche noi abbiamo con Gesù una vita nuova che non finirà mai! Allora...AUGURI! TANTISSIMI AUGURI A TUTTI! Ciao! A presto!



Il bambino è invitato a preparare insieme all'adulto il "pane azzimo", il pane senza lievito, il pane come si faceva ai tempi di Gesù. Seguendo la ricetta, scritta di seguito, insieme all'adulto il bambino prepara il pane azzimo che verrà cotto e mangiato insieme.



Pane azzimo

250 CALORIE PER PORZIONE

Difficoltà Molto facile

Preparazione 20 min

Cottura 55 minuti

Dosi per 4 pezzi

PRESENTAZIONE

Il pane azzimo è un pane legato alla tradizione ebraica, il nome deriva dal greco “azymos” (che significa privo di lievito) che in ebraico diventa “mazzah”. Il pane azzimo infatti è un pane puro e povero senza sale né lievito realizzato solo con farina ed acqua, alimento simbolo della Pasqua ebraica che rievoca l’esodo dall’Egitto, rappresentando il pane dei fuggitivi proprio perché preparato in fretta dagli ebrei in fuga, questo pane infatti non prevede la lievitazione, si impasta rapidamente e si cuoce in tempi brevi e soprattutto ha il vantaggio di una lunga conservazione. Il pane azzimo è un alimento che porta con sé profondi significati religiosi, è il pane della memoria di un popolo, un alimento rituale e spirituale che accompagna le celebrazioni pasquali della comunità ebraica. Il pane azzimo è una ricetta affascinante per la sua storia e accattivante per la sua rapidità di esecuzione che rende alla portata di tutti la preparazione del pane. Il risultato che si ottiene è una sfoglia croccante dal sapore neutro che ben si presta a qualsiasi abbinamento di sapori.

INGREDIENTI

250 CALORIE PER PORZIONE

INGREDIENTI PER 4 SFOGLIE

Acqua fredda 135 g

Farina 00 300 g

COME PREPARARE IL PANE AZZIMO

Per realizzare il pane azzimo iniziate a scaldare il forno a 250° , poi ponete la farina setacciata in una ciotola 1, versate a filo l’acqua fredda 2 e iniziate ad impastare energicamente 3 a velocità sostenuta per 2-3 minuti per amalgamare gli ingredienti.

Poi proseguite ad impastare a mano su una spianatoia con movimenti decisi e rapidi, ripiegando su se stesso l’impasto 4 sempre per altri 2-3 minuti (il tempo può variare in base alla dimestichezza che si ha nell’impastare a mano). Dovete ottenere un panetto elastico 5, dividetelo in 4 pezzi uguali e stendeteli con l’apposito mattarello lungo e stretto 6. Per ottenere una buona resa si consiglia di non lasciare riposare l’impasto ma di stenderlo subito.

Dovete stendere ciascun pezzo ad uno spessore di 3mm, non è necessario che abbia una forma definita, deve risultare una sorta di disco del diametro di circa 22 cm 7. Con queste dosi otterrete 4 sfoglie di pane azzimo. Con i rebbi di una forchetta o con una rotella dentellata, forate tutta la superficie del pane 8. Cuocete i dischi di pane in forno statico a 250° direttamente a contatto con la parte bassa del forno per 7 minuti, poi girateli e proseguite la cottura per altri 7 minuti (potete cuocerli uno alla volta). A cottura ultimata sfornate il pane azzimo 9 e lasciatelo raffreddare prima di portarlo in tavola.

CONSERVAZIONE

Il pane azzimo si conserva in un sacchetto di carta al riparo dall’umidità per circa 1 mese. Si sconsiglia la congelazione.

STORIA BRUCO

Ciao bambini come state? Trascorreremo ancora qualche giorno in casa ed e per questo che vi proponiamo delle attività che speriamo vi piacciono. Tra qualche giorno sarà Pasqua il nostro cuore sarà pieno di gioia perché Gesù risorge. Tutte le cose intorno a noi si stanno risvegliando e si stanno preparando ad una nuova vita. Vi proponiamo la storia del bruchetto. Nel giardino è stato fotografato un gelso. Le sue foglie sono il nutrimento per i bruchi.



Chiedete a mamma o papà se vi possono leggere questo racconto e poi mimiamo insieme la filastrocca del bruco.

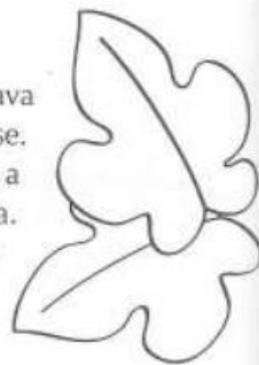
BUON DIVERTIMENTO!!!

IL GELSO CENTENARIO

C'era una volta un gelso centenario, pieno di rughe e di saggezza, che ospitava una colonia di piccoli bruchi. Erano bruchi onesti, laboriosi, di poche pretese. Mangiavano, dormivano e, salvo qualche capatina al bar del penultimo ramo a destra, non facevano chiasso. La vita scorreva monotona, ma serena e tranquilla. Il buon vecchio gelso nutriva tutti e passava il tempo sonnecchiando, cullato dal rumore delle instancabili mandibole dei suoi ospiti. Bruco Terenzio era tra tutti il più curioso, quello che con maggiore frequenza si fermava a parlare con il vecchio e saggio gelso. "Sei veramente fortunato, vecchio mio", diceva Terenzio al gelso, "te ne stai tranquillo perchè sai che dopo l'estate verrà l'autunno, poi l'inverno, poi tutto ricomincerà. Per noi la vita è così breve. Un lampo, un rapido schioccar di mandibole e tutto è finito".

Il gelso rideva e rideva, tossicchiando un po': "Terenzio, Terenzio, ti ho spiegato mille volte che non finirà così! Diventerai una creatura stupenda, invidiata e ammirata da tutti...". Terenzio agitava il testone e brontolava: "Non la smetti mai di prendermi in giro. Lo so bene che noi bruchi siamo detestati da tutti. Facciamo ribrezzo. Nessun poeta ci ha mai dedicato una poesia. Tutto quello che dobbiamo fare è mangiare e ingrassare. E basta".

"Ma Terenzio", chiese una volta il gelso, "tu non sogni mai?". Il bruco arrossì. "Qualche volta", rispose timidamente. "E che cosa sogni?". "Gli angeli", disse, "creature che volano in un mondo stupendo". "E nel sogno sei uno di quelli?". "Sì", mormorò con un filo di voce il bruco Terenzio, arrossendo di nuovo. Ancora una volta, il gelso scoppiò a ridere.





IL BRUCO

FARE
PASSETTINI
CON LE DITA
LUNGO
IL BRACCIO



Striscia il bruco lentamente,

mangia foglie avidamente;



quando pieno avrà il pancino,

schiaccerà un bel pisolino!



Gira il bruco su se stesso



GIROTONDO

e in un bozzolo ben spesso

s'addormenta dolcemente;



sogna e non sente niente.



Passa del tempo
e un bel dì nel sole

sarà farfalla,
come Dio vuole!

