

## A TAVOLA CON GESU' (attività manipolativa/creativa)



### Obiettivi:

- conoscere alcuni episodi della vita di Gesù: l'Ultima Cena
- interiorizzare attraverso la drammatizzazione il valore del gesto compiuto da Gesù: la condivisione
- seguire e rispettare semplici sequenze di lavoro
- manipolare diversi ingredienti
- disponibilità nel lavorare in gruppo e nel condividere spazi e materiali

L'Ultima Cena è un episodio molto importante della vita di Gesù in quanto mostra ai bambini lo spirito di condivisione, il mettere tutto in comune, il vivere insieme, pregando e volendosi bene.

Abbiamo pensato di **"far vivere davvero l'Ultima Cena"** ai bambini in famiglia. Come? Ad ogni membro si assegna un compito: uno stende la tovaglia, un altro mette i tovaglioli, poi le posate, i bicchieri e i piatti.

Partendo dalla visione del cartone "L'Ultima Cena di Gesù", sottolineate ai bambini le azioni fatte da Gesù con le mani: *benedire il pane, alzandolo al cielo, e spezzarlo; benedire poi anche il vino e distribuirlo tra tutti i suoi amici discepoli.*

Ora mancano il pane e il vino da realizzare. Per il vino potete usare il succo di mirtillo, mentre il pane azzimo (o pane senza lievito) potete prepararlo a casa seguendo la ricetta.

### Ingredienti per 4 sfoglie:

- 300 gr farina tipo 00
- acqua fredda 135 gr
- un pizzico di sale e due cucchiaini di olio extra vergine di oliva

FOTO 1



FOTO 2



FOTO 3



Ponete la farina in una ciotola oppure disponetela a fontana su un piano di lavoro. **(1)** Unite l'acqua fredda, un pizzico di sale e l'olio; cominciate a lavorare in modo energico per circa 3 minuti. Continuate ad impastare con movimenti decisi e veloci ripiegando l'impasto su sé stesso fino ad ottenere un composto elastico. Dividetelo in 4 pezzi e stendeteli a mano o con il matterello, utilizzate quello lungo e stretto. Ogni pezzo dovrà avere lo spessore di 3 mm, può avere la forma di un disco, non per forza regolare, del diametro di 22 cm. **(2)** Una volta stesi i panetti ed ottenute 4 sfoglie bucherellatele con i rebbi di una forchetta e cuoceteli in forno statico nella parte bassa per 6-7 minuti a 250°, giratele e cuocete per altri 6-7 minuti. Una volta pronto fatelo raffreddare. **(3)** Il vostro pane azzimo può essere servito subito.

Gustate il pane azzimo in alternativa alle classiche bruschette di pane!

**Ora è tutto pronto per l'Ultima Cena, sedetevi a tavola, spezzate il pane e condividetelo con tutta la famiglia; poi versate il vino (succo al mirtillo) e bevetene tutti!!!**

**A te piace condividere le cose con gli altri?**