

TRIDUO PASQUALE

(x bambini e ragazzi per pregare, riflettere e lavorare)

Il Triduo Pasquale è il tempo più importante di tutto l'Anno Liturgico. Sono tre giorni che ci conducono a vivere gli ultimi gesti e momenti di Gesù, fino alla sua morte e alla sua risurrezione.

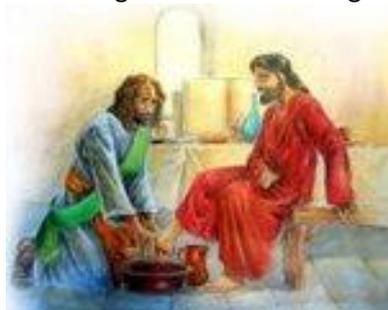
Il Triduo inizia

LA SERA DEL GIOVEDÌ SANTO



Oggi ricordiamo l'**ultima cena di Gesù con i suoi discepoli**.

È un momento bello, di amicizia, di intimità con i suoi amici più cari. Ma è anche un momento molto triste e doloroso. Gesù sa che sta per arrivare il momento terribile della sua passione. Inoltre deve subire un grande dolore: uno dei suoi amici, con i quali ha condiviso tutto, che ha amato con tutto il suo cuore, lo tradisce. Anche i suoi amici, nel momento della prova, lo abbandoneranno lasciandolo solo. Gesù, però, non smetterà di amarli nemmeno per un attimo! Durante questa cena Gesù compie un gesto inaspettato: lui che è il maestro, il più importante di tutti, **lava i piedi ai suoi discepoli**. Lo fa per insegnarci che se vogliamo essere veramente cristiani dobbiamo lavarci i piedi gli uni gli altri. Questo vuol dire che dobbiamo volerci bene, metterci gli uni al servizio degli altri.



Dopo averlo spiegato con la sua vita, Gesù ci dà il suo comandamento, quello più importante di tutti, che distingue i cristiani dagli altri uomini:

«Amatevi gli uni gli altri come io vi ho amato.

Nessuno ha un amore più grande di questo: dare la vita per i suoi amici». Gesù ci considera suoi amici e dà la sua vita per noi e per la nostra gioia. Infine Gesù ci fa un dono grandissimo:

L'Eucaristia. Prende prima il **pane** e dice «Questo è il mio corpo», poi prende il **vino** e dice: «Questo è il mio sangue». Attraverso l'Eucaristia Lui sarà sempre in mezzo a noi. Ogni domenica noi ricordiamo questo grande mistero, per questo ci riuniamo insieme, pieni di gioia: Gesù, il nostro Dio, è con noi e ci ricorda quanto ci vuole bene! Poi dice agli apostoli: «Fate questo in memoria di me». In questo modo gli apostoli e i loro successori diventano **sacerdoti** con il compito di ripetere gli insegnamenti e i gesti di Gesù.

- *Se riuscirete a fare del pane azzimo (INDICAZIONI IN UN FOGLIO SUCCESSIVO) o mettendo un normale panino sulla tavola giovedì santo sera lo benedirò e a cena saremo uniti ricordando il pane di Gesù.*

VENEDÌ SANTO

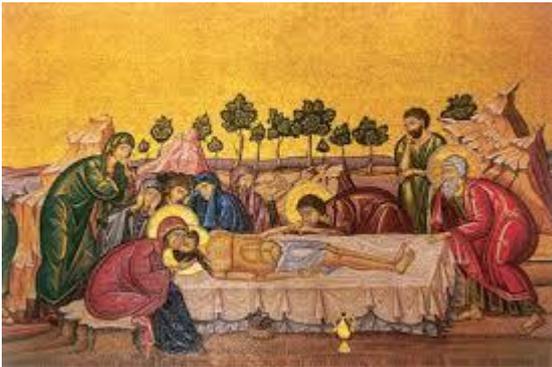


Oggi ricordiamo **la morte di Gesù sulla croce**.

Le parole dette nell'ultima cena ai suoi discepoli sono diventate oggi una realtà per Gesù: *«Nessuno ha un amore più grande di chi dà la vita per i suoi amici».* Gesù ci considera suoi amici, e ha voluto dare la vita per noi. È stato pronto a soffrire, nel corpo e nell'anima, pur di dimostrarci quanto ci vuole bene, quanto ci ha a cuore, quanto siamo preziosi per lui. A un amore così grande si può forse dire di no? Non viene voglia anche a noi di corrispondere, di dire con la nostra vita a Gesù che anche noi gli vogliamo bene, che anche noi vogliamo dare la nostra vita per lui?

- *Prendiamo un Crocifisso, un momento di preghiera in silenzio, un Padre Nostro e un bacio.*

SABATO SANTO



Oggi è il giorno del silenzio e dell'attesa.

Ricordiamo la morte di Gesù e la sua deposizione nel sepolcro. Gli amici di Gesù hanno avuto compassione del suo corpo. Lo hanno lavato, profumato, avvolto in un lenzuolo e riposto in un sepolcro scavato nella pietra.

Attorno alla tomba di Gesù si crea un silenzio profondissimo. Nell'aria si sente qualche cosa di nuovo. Ma intanto tutto tace. Viviamo questa giornata in silenzio e in attesa.

- *Proviamo a colorare delle uova. Ci sono molte tecniche. Le più semplici sottoelencate.*

DOMENICA DI PASQUA ALL'ALBA



È il giorno della gioia e della festa, perché Gesù esce dal sepolcro e torna alla vita.

I vangeli ci raccontano che il mattino di Pasqua alcune donne, che avevano seguito Gesù nel suo cammino attraverso la Palestina ed erano state vicino a lui sotto la croce, vanno al sepolcro per ultimare i riti tradizionali della sepoltura. Sono tutte preoccupate perché non sanno come togliere la pesante pietra dal sepolcro. Ma una volta arrivate al luogo della sepoltura di Gesù, rimangono a bocca aperta: la pietra è stata rotolata via dal sepolcro, il corpo di Gesù non c'è più e due angeli annunciano loro che è risorto.

- *A tavola una preghiera di gioia e di ringraziamento con tutta la famiglia, ricordando i Cari assenti.*

Dal Vangelo secondo Matteo (cap. 28):

L'angelo disse alle donne: «Voi non abbiate paura! So che cercate Gesù, il Crocifisso. Non è qui. È risorto».



IL PANE AZZIMO

Il pane azzimo è il pane della fretta.

Il pane che sei abituato a mangiare e che la mamma compra dal fornaio è un pane lievitato: significa che nella farina è aggiunto un panetto di lievito e che la pasta viene lasciata riposare e, appunto, lievitare, crescere per diverse ore prima di essere cotta.

Il pane che vogliamo preparare insieme oggi è invece un pane senza lievito (la parola **azzimo** viene dal greco e significa proprio "senza lievito"), che si prepara in fretta e si cuoce velocemente. È il pane della Pasqua, perché gli ebrei, non avendo tempo a disposizione, dovevano preparare il pane in fretta, mangiarlo **insieme all'agnello** stando in piedi, per sbrigarsi, e senza lasciare nulla, perché dovevano fuggire dal paese d'Egitto.

È il pane che gli ebrei, da quella notte, mangiano ogni Pasqua, per ricordare il modo in cui il Signore li ha liberati dalla schiavitù degli egiziani.

Proprio per questo, il pane azzimo è anche il pane che Gesù ha usato nell'ultima cena, mentre celebrava la Pasqua con i suoi discepoli e perciò anche l'ostia con la quale celebriamo la messa ogni domenica è fatta come un pane sottilissimo, soltanto con acqua e farina.

In questo giorno del Giovedì Santo, nel quale si rivive la celebrazione dell'ultima cena di Gesù nella quale Egli ha lasciato a noi il dono dell'eucarestia, vogliamo invitarvi a preparare a casa questo pane, per "fare memoria", cioè ricordare e rivivere insieme tutto questo.

La ricetta del pane azzimo

Dosi per 6 pezzi:

300 grammi di farina 00(doppio zero)

160 ml. di acqua tiepida

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Prepara con la farina una "fontana" (significa darle una forma che somiglia al cratere di un vulcano, una montagna con un "buco al centro").

Poco per volta, versa l'acqua tiepida al centro ed inizia a far cadere la farina, dai lati verso il centro, dove è l'acqua, iniziando a mischiare il tutto. Piano piano si formerà l'impasto, che dovrai lavorare con le mani per alcuni minuti fino a che non riuscirai a formare un "panetto" di pasta liscio e senza grumi.

Coprilo con un canovaccio pulito e nel frattempo, **facendoti aiutare dalla mamma**, accendi il forno a 250 gradi (senza ventilazione), poi dividi il panetto in sei palline più piccole e stendile tutte aiutandoti con un mattarello fino a formare delle "pizze" alte circa 3 mm. Fai dei piccolissimi buchini utilizzando le punte di una forchetta.

Sempre facendoti aiutare da un adulto, inforna un panetto alla volta cuocendolo direttamente sulla parte bassa del forno, sette minuti per lato(in alternativa, per una cottura più veloce, si può cuocere sul fornello, dentro una padella antiaderente ben calda girando il pane su entrambi i lati. **Anche in questo caso, sarà indispensabile l'aiuto di un adulto!** Lascia raffreddare e il tuo pane sarà pronto!

Colorare le uova di Pasqua



Colorare le uova di Pasqua con metodi naturali.

- Zafferano: uova di Pasqua gialle o arancioni
- Camomilla: uova di un giallo chiarissimo
- Cipolla bionda: uova di Pasqua gialle
- Cipolla rossa: uova di Pasqua rosse
- Barbabietola: uova di Pasqua di colore rosso
- Cavolo rosso: uova di Pasqua sui toni del rosso
- Mirtilli: uova di Pasqua blu
- Vino rosso: uova di pasqua viola
- Caffè: uova di Pasqua marroni

Come si utilizzano questi ingredienti per colorare le uova? Molto semplice: devi metterli nell'acqua di cottura delle uova sode, Durante l'ebollizione il colore si rilascia e va a depositarsi sul guscio. Maggiore è la quantità di verdure, frutti o te utilizzati, più intenso sarà il colore che ricaverai.

Con carta velina

La carta velina agisce come un vero e proprio colorante, la devi infatti passare sopra il guscio dell'uovo inumidito con l'acqua e in base alla pressione che applicherai il colore risulterà più scuro o più chiaro. L'effetto è particolarmente gradevole, perché l'uovo di Pasqua risulterà bello lucido! Passaci sopra un po' di olio di oliva quando hai finito, così fisserai il colore e il guscio brillerà ancor di più.

Marmorizzate

L'effetto marmorizzato sulle uova è molto bello e ricercato. Lo puoi realizzare eseguendo semplicemente una variante delle uova colorate con i coloranti alimentari. Per marmorizzare gli ovetti di Pasqua, infatti, devi immergerli una seconda volta in un bagno di colore, scegliendo una tinta che sia più scura o di una tonalità completamente diversa da quella precedentemente scelta. In questo modo rimarranno delle "macchie" irregolari che faranno apparire l'uovo marmorizzato.

Ingredienti e materiale necessario

-5 uova

-uno o più pentolini per cuocerle

-acqua

-aceto

-zafferano

-caffè

-cipolla bionda

-cipolla rossa

-spinaci

-bieta

-olio di oliva



Colorare le uova di Pasqua di rosso con la cipolla rossa. Con la cipolla rossa si ottengono delle bellissime tonalità di arancio e di rosso. Immergi l'uovo in un pentolino con dell'acqua fredda, facendo in modo che sia coperto. Aggiungi un cucchiaino di aceto ed una cipolla, tutta intera, con la buccia. Lascia bollire per circa 15 minuti, non di più, altrimenti l'uovo diventa cattivo e non sarà più commestibile. Quindi, tira fuori l'uovo e lascialo raffreddare: per renderlo lucido puoi ungerlo con olio d'oliva.



Colorare le uova di Pasqua di marrone con il caffè. Per fare delle uova marroni, il caffè nero è il miglior ingrediente. Prepara un caffè forte e, intanto, metti in un pentolino un uovo coperto con dell'acqua fredda. Aggiungi un cucchiaino di aceto e, quando il caffè sarà pronto aggiungine 3 tazzine. Lascia bollire per circa 15 minuti, non di più, altrimenti l'uovo diventa cattivo e non sarà più commestibile. Quindi, tira fuori l'uovo e lascialo raffreddare: per renderlo lucido puoi ungerlo con olio d'oliva.



Per colorare le uova di verde, la bieta e gli spinaci sono due ottimi ingredienti. Attenzione però che siano freschissimi e naturali, altrimenti la colorazione non è efficace. Metti in un pentolino un uovo e copriilo con acqua fredda. Aggiungi un cucchiaino di aceto e poi due pugni di bieta e spinaci. Fai bollire per 15 minuti, non di più: altrimenti l'uovo diventa cattivo e non sarà più commestibile. Quindi, tira fuori l'uovo e lascialo raffreddare: per renderlo lucido puoi ungerlo con olio d'oliva.