



Modulo Comunità mondo - Life Style
1° sottomodulo - Moltiplicatori di speranza
L'Ac, "lievito" della Chiesa locale

Ecco il mio «sì»

Obiettivo

Capire quanto il nostro vivere associativo ci formi e ci chiami ad abitare le nostre comunità ecclesiali "facendo nuove tutte le cose".

Contenuti

Proponiamo all'educatore e al gruppo alcuni testi e spunti che accompagnino il gruppo a comprendere quanto il vivere associativo formi e chiami ad abitare la comunità. Questa scheda propone alcuni testi tratti dall'esortazione "Christus vivit" e qualche domanda di riflessione; questi spunti accompagneranno il gruppo nel viaggio che li vedrà essere spinta propulsiva per gli altri.

Attività:

L'obiettivo dell'attività sarà guidare i giovani a comprendere l'importanza di essere spinta propulsiva per gli altri per dare forma, insieme, a qualcosa di nutriente che possa essere lievito e stimolo per la comunità. Papa Francesco ci dice che essere "pasta nuova" consiste nell'aver un cuore capace di amare (CV, 13): i giovani si cimenteranno nella preparazione del lievito madre, meglio conosciuto come "pasta madre", porzione di impasto avanzato da una lavorazione precedente e riutilizzato come aggiunta per far lievitare un nuovo impasto. Questo è un impasto di due ingredienti, farina e acqua aggiunte in egual misura, che mescolati tra loro e rinfrescati con costanza, fermentano spontaneamente. Ogni giovane al termine della preparazione porterà via con sé un pezzo, che curerà con costanza prima di un prossimo utilizzo. Al termine dell'attività il gruppo potrà confrontarsi con l'ausilio delle domande di seguito.

Per preparare la pasta madre:

- 200 gr di farina di tipo 0;
- 100 ml di acqua tiepida.

Mettere la farina all'interno di una terrina abbastanza capiente e incorporare pian piano l'acqua, amalgamando bene il tutto con le mani. Continuare ad impastare fino ad ottenere un panetto abbastanza morbido, la cui consistenza non risulti troppo appiccicosa.

Prendere poi un recipiente di vetro, infarinarlo con cura e inserire all'interno l'impasto, incidendone poi la parte superiore con un segno a forma di croce utilizzando un coltello.

Coprire poi il nostro impasto con un panno umido (per evitare che la parte esterna dell'impasto si secchi e formi una crosticina) e successivamente sigillare bene tutto il recipiente con un po' di pellicola trasparente. Lasciare, quindi, che l'impasto riposi ed abbia, in questo modo, il tempo di fermentare al meglio.

Il tempo di riposo è pari a 48 ore. Il luogo in cui lasciar riposare la pasta madre deve essere sempre a temperatura ambiente tra 18 e 22 gradi.

La fase del rinfresco è utile per ravvivare e nutrire i batteri responsabili della fermentazione, presenti nella pasta.

Dopo le prime 48 ore, l'impasto si sarà certamente gonfiato.

Se vi sono tracce di muffa è segno evidente che tutta la lievitazione è andata male e dovrete gettare via il tutto.

Se invece tutto procede a dovere si preleva una parte, circa 200 grammi. Aggiungere poi quindi altri 200 grammi di farina (utilizzare sempre la stessa dell'impasto) e 100 ml di acqua e ricominciamo a impastare bene il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto dalla consistenza uguale a quello di partenza.

Far riposare per altre 48 ore, sempre in un recipiente di vetro infarinato, ricoprendo l'impasto con un panno umido e chiudendo il tutto con della pellicola trasparente. Continuare così per altre due settimane, effettuando almeno altri 6 rinfreschi (uno ogni 48 ore). Al termine, la pasta madre avrà più o meno quadruplicato il suo volume.

Per riflettere...

- Quali ingredienti della vita associativa ti spingono a essere lievito per gli altri? Pensa a delle occasioni in cui la vita associativa ti ha aiutato a dare valore aggiunto al tuo rapporto con gli altri ...
- Pensi che la tua “crescita” nella comunità parrocchiale sia una crescita di qualità? Quali sono i freni che a volte non ti permettono di fare un “salto di qualità”?

Materiali

Dall'esortazione apostolica post-sinodale “Christus vivit” del Santo Padre Francesco:

35. Chiediamo al Signore che liberi la Chiesa da coloro che vogliono invecchiarla, fissarla sul passato, frenarla, renderla immobile. Chiediamo anche che la liberi da un'altra tentazione: credere che è giovane perché cede a tutto ciò che il mondo le offre, credere che si rinnova perché nasconde il suo messaggio e si mimetizza con gli altri. No. È giovane quando è sé stessa, quando riceve la forza sempre nuova della Parola di Dio, dell'Eucaristia, della presenza di Cristo e della forza del suo Spirito ogni giorno. È giovane quando è capace di ritornare continuamente alla sua fonte.

243. La comunità svolge un ruolo molto importante nell'accompagnamento dei giovani, ed è la comunità intera che deve sentirsi responsabile di accoglierli, motivarli, incoraggiarli e stimolarli. Ciò implica che i giovani siano guardati con comprensione, stima e affetto, e che non li si giudichi continuamente o si esiga da loro una perfezione che non corrisponde alla loro età.