



TERCER DIA

La farina i el llevat

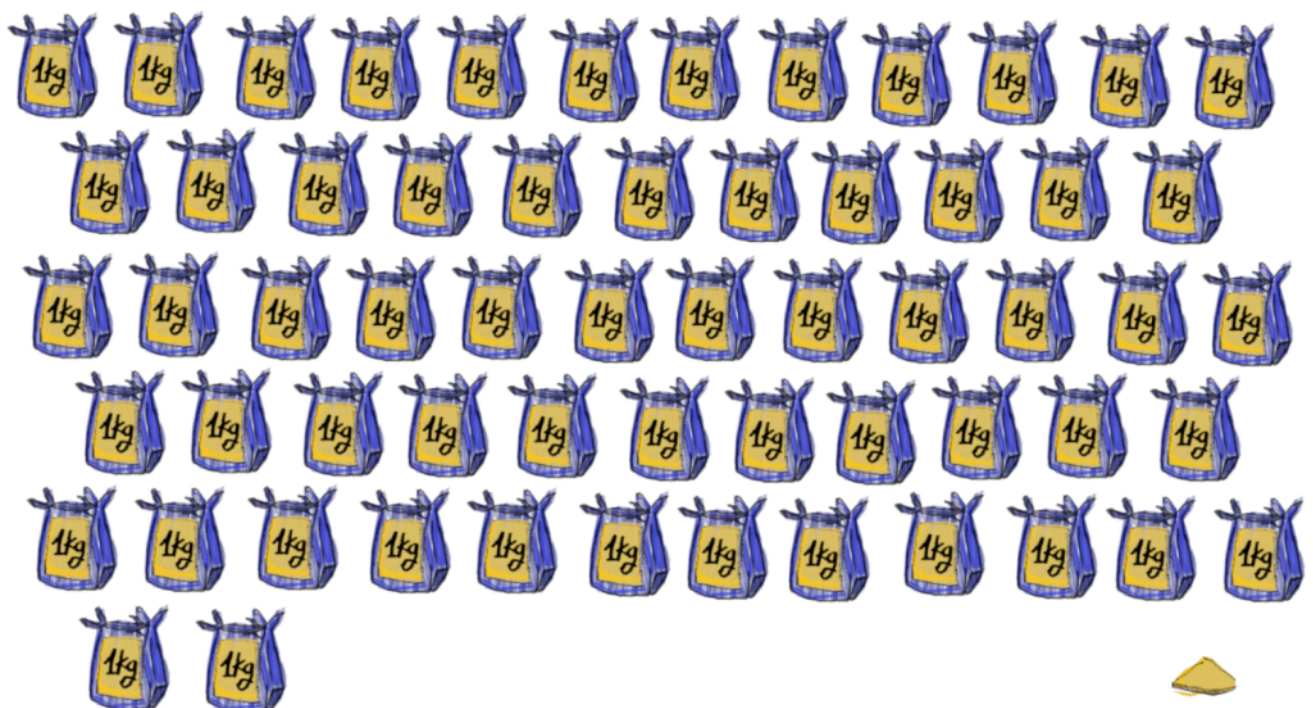
Llegim la Bíblia (Lluc 13,20-21)

I Jesús digué encara:

–A què compararé el Regne de Déu? És com el llevat que una dona va amagar dins tres mesures de farina, fins que tota la pasta va fermentar.

Temps de reflexió

Quina quantitat de farina són «tres mesures»? (Si no ho sabeu: mireu atentament aquest dibuix.)





Hi ha una gran diferència entre la quantitat de farina i la de llevat, oi? A més, si llegiu bé la història, us adonareu que el personatge principal «amaga» el llevat a la massa.

Per fer pa es necessita molt de temps i molta habilitat ... però una petita quantitat de llevat pot canviar-ho tot! Una cosa molt petita pot marcar una gran diferència.

> Alguna vegada heu tingut l'experiència d'alguna cosa petita o insignificant o amagada que ha marcat la vostra vida?

> Què creieu que Jesús volia dir als seus amics amb aquesta paràbola?

> Podeu trobar una altra manera d'explicar aquesta paràbola?

Massa mare

La massa mare es fa amb aigua, farina i temps.

La massa mare és el llevat que fa pujar el pa. Amb molt poca massa mare es pot fer molt de pa.

La massa mare pot ser eterna si la cuidem cada dia. Pot viure més temps que els éssers humans i si està ben cuidada no mor mai.

Així doncs, el pa es pot heretar de generació en generació.

Per fer el pa, la massa mare ha de perdre la meitat del seu volum, però si l'alimentem amb aigua i farina, l'endemà tornarà a ser una massa mare completa.

És aquesta petita meitat de la massa mare que una dona amaga en 60 kg de farina.

La massa mare pot créixer molt; en lloc de fer pa, podem partir en dos la massa mare i alimentar les dues parts: l'endemà s'hauran convertit en dues masses mare completes.

Els pans elaborats amb la mateixa massa mare són «pans germans».



Prepareu tots junts una massa mare. Cuideu-la com si fos una manera de resar cada dia.

o o o

Compartiu la meitat de la vostra massa mare amb algú que ho necessiti i sereu germans per part de pa.

Deixeu que torni a créixer.

Cuideu la massa mare almenys fins que pugueu tornar a Olinda!

Abans de venir a Taizé feu un pa ben gros (amb molta farina i una mica de massa mare amagada) i compartiu-lo amb la gent que us trobeu pel camí.

Preparem la massa mare de la família

Pas 1 > En un bol, poseu-hi 30 gr de farina de blat integral. Hi barrejeu 30 ml d'aigua. Poseu la barreja dins d'un pot de vidre gran i cobriu-lo amb un drap sec i prim. La millor temperatura és entre 20°C i 26 °C.

Pas 2 > Alimenteu la barreja dues vegades al dia durant els primers cinc dies afegint cada vegada 30 gr de farina i 30 ml d'aigua. (Per provar la preparació de la massa, poseu un trosset de la barreja en aigua i si sura, ja està a punt per fer pa.) Un cop activades les bactèries de la massa, tapeu-la amb el drap i deixeu-la reposar un altre dia.

Pas 3 > Per mantenir viva la massa mare, caldrà alimentar-la cada tres o quatre dies (o més sovint si feu pa cada dia!). Afegiu una cullerada gran d'aigua i remeneu. Afegiu la mateixa quantitat de farina i remeneu. Torneu-ho a tapar.

Si voleu compartir les vostres experiències amb l'equip d'Olinda, o si desitgeu parlar personalment amb un dels membres de l'equip, podeu escriure'ns o enviar-nos un breu vídeo amb les vostres experiències a **olindateam@taize.fr**

