



DRITTER TAG

Mehl und Hefe

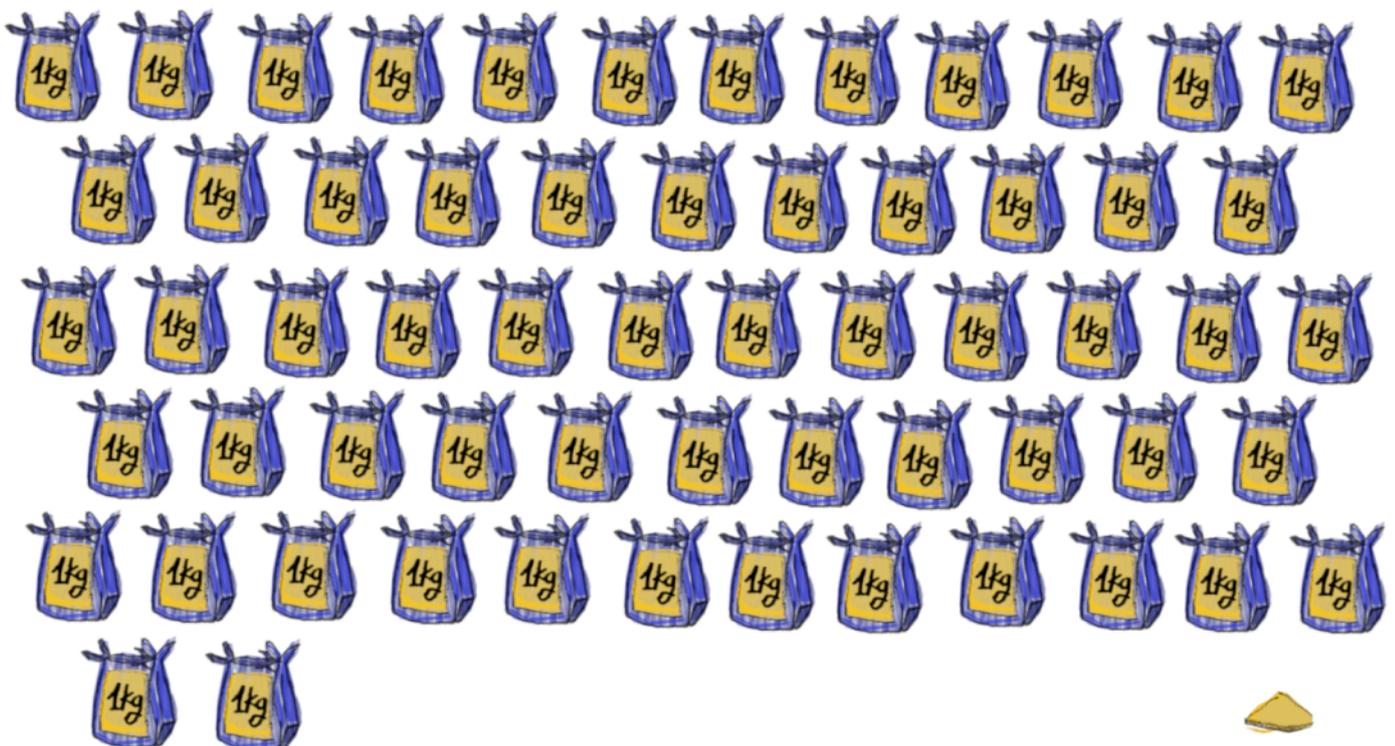
Die Bibel lesen (Lukas 13,20-21)

Noch einmal fragte Jesus: „Womit soll ich das Reich Gottes vergleichen? Es ist wie der Sauerteig, den eine Frau nahm und unter drei Scheffel Mehl verbarg, bis das Ganze durchsäuert war.“

Zeit zum Nachdenken

Wie viel Mehl ist in „drei Scheffel“ enthalten?

(Sehen Sie sich dazu diese Zeichnung genau an!)



Es besteht ein großer Unterschied zwischen der Mehlmenge und der Hefemenge, nicht wahr? Wer genau liest, stellt fest, dass die Frau die Hefe im Teig „verborg“.

Brotherstellung dauert lange und erfordert viel Geschick ... aber eine winzige Menge Hefe kann alles verändern! Etwas sehr Kleines kann viel verändern.

> Haben Sie schon einmal die Erfahrung gemacht, dass etwas Kleines, Unwesentliches oder Verborgenes im Leben etwas verändert?

> Was wollte Jesus seinen Freunden mit diesem Gleichnis sagen?

> Wie könnte man dieses Gleichnis gemeinsam so erzählen, dass man dies versteht?

Mutterteig

Mutterteig wird mit Wasser, Mehl und Zeit zubereitet.

„Mutterteig“ ist ein Sauerteig, der das Brot aufgehen lässt! Mit etwas Mutterteig kann man sehr viel Brot backen.

Mutterteig kann ewig halten, wenn man ihn jeden Tag versorgt. Er kann länger leben als ein Mensch – wenn man ihn gut pflegt sogar sehr lange.

Brot kann also von Generation zu Generation vererbt werden.

Um Brot herzustellen, muss der Mutterteig in zwei Hälften geteilt werden; wenn wir Wasser und Mehl dazugeben, ist bis zum nächsten Tag wieder dieselbe Menge entstanden.

Eine so kleine Menge von Mutterteig also hat eine Frau in 60 kg Mehl „verborgen“ – vermischt!

Mutterteig kann stark vermehrt werden. Anstatt damit



Brotteig herzustellen, kann man die beiden Hälften dieses Sauerteigs weiterführen: Am nächsten Tag hat man dann zwei vollständige Mutterteige.

Die aus ein und demselben Mutterteig hergestellten Laibe nennt man „Bruderbrote“.

o o o

Setzt jetzt zusammen einen Mutterteig an. Pfllegt ihn jeden Tag wie ein tägliches Gebet.

Teilt die Hälfte des Mutterteigs mit jemandem, der ihn gut gebrauchen kann, und ihr werdet durch das Brot zu Brüdern und Schwestern.

Lasst ihn sich wieder zur ursprünglichen Menge vermehren.

Pfllegt euren Mutterteig mindestens solange, bis ihr wieder einmal nach Olinda kommt!

Backt dann vor der Abfahrt nach Taizé ein großes Brot (mit viel Mehl und etwas Mutterteig) und teilt es mit den Menschen unterwegs.

Einen Mutterteig herstellen

Schritt 1 > 30 g Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben und 30 ml Wasser darunterrühren. Die Mischung in einen großen Glas- oder Steintopf geben und mit einem dünnen, trockenen Tuch abdecken. Die beste Temperatur wäre zwischen 20 ° und 26 °C.

Schritt 2 > Der Mischung während der ersten fünf Tage zweimal täglich 30 g Mehl und 30 ml Wasser hinzufügen. (Um zu sehen, ob der Teig fertig ist: Ein kleines Stück davon in Wasser fallen lassen; und wenn er schwimmt, kann man mit der Brotzubereitung beginnen). Wenn die Vorspeise aktiviert



ist, ein Tuch darüberlegen und einen weiteren Tag stehenlassen.

Schritt 3 > Um den Mutterteig am Leben zu erhalten, muss er alle drei oder vier Tage „gefüttert“ werden (oder öfter, wenn man jeden Tag Brot bäckt). Einen großen Löffel Wasser hinzugeben und umrühren. Dann die gleiche Menge Mehl hinzugeben, umrühren und wieder abdecken.

Wenn Sie dem Olinda-Team persönliche Erfahrungen mitteilen oder mit einem der Teammitglieder Kontakt aufnehmen möchten, können Sie an

olindateam@taize.fr

schreiben oder eine kurze Videobotschaft schicken.t