



DZIEŃ TRZECI

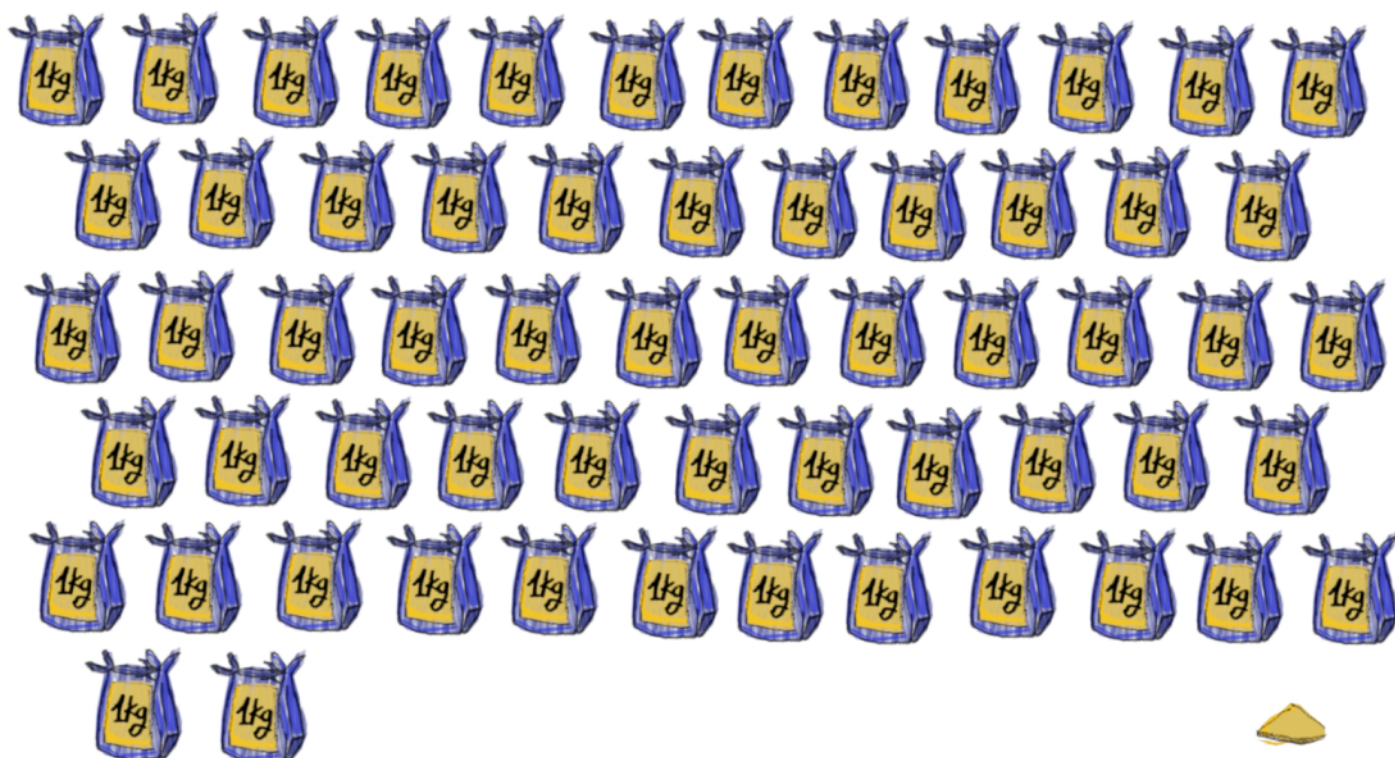
Mąka i zakwas

Czytanie (Ewangelia wg św. Łukasza 13:20-21)

Jezus mówił dalej: «Z czym mam porównać królestwo Boże? Podobne jest do zaczynu, który pewna kobieta wzięła i włożyła w trzy miary mąki, aż wszystko się zakwasło».

Czas refleksji

Ile mąki mieści się w «trzech miarach»? (Jeśli nie wiesz, przyjrzyj się uważnie obrazkowi!)





Różnica między ilością mąki i zakwasu jest wielka, nieprawdaż? Jeśli wczytać się uważniej w tę opowieść, odkrywamy, że kobieta «ukrywa» zakwas w cieście.

Potrzeba wiele czasu i sporej wprawy, żeby upiec dobry chleb... w tym wszystkim zaś niewielka ilość zakwasu przemienia wszystko! Coś bardzo niewielkiego, może naprawdę wiele zmienić.

> Czy zdarzyło ci się kiedyś doświadczyć tego, że coś małego, niepozornego lub ukrytego, odmieniło twoje życie?

> Jak myślisz, co Jezus chciał powiedzieć swoim przyjaciółom przez tę przypowieść?

> Czy potraficie znaleźć razem inny sposób na opowiedzenie tej przypowieści, tak by wyrazić jej treść?

Zakwas

Zakwas jest zrobiony z wody, mąki i czasu.

To zakwas sprawia, że chleb wyrasta! Z bardzo małej ilości zakwasu można wypiec dużo chleba.

Zakwas może trwać i nie wyczerpywać się nigdy, jeżeli codziennie się o niego zatroszczymy. Może żyć dłużej, niż człowiek i jeśli jest otaczany odpowiednią opieką, nie umiera nigdy.

Można zatem odziedziczyć chleb od poprzednich pokoleń i przekazać go następnym.

Zakwas musi utracić połowę swojej objętości, swojego "ciała", aby mógł powstać z niego chleb. Jeśli jednak odżywi się zakwas wodą i mąką, następnego dnia jest go znowu dużo.



To właśnie tę małą połówkę zakwasu kobieta z przypowieści ukryła w sześćdziesięciu kilogramach mąki!

Zakwas można rozmnożyć bardzo szybko. Wystarczy go podzielić i zamiast upiec chleb, odżywić obydwie połówki. Następnego dnia otrzymamy dwie porcje zakwasu.

Chleby wypieczone z tego samego zakwasu są "bochenkami braćmi". W wielu językach słowo "zakwas" zawiera odniesienie do matki, brzmi więc jak "drożdże macierzyste".

Przygotujcie zakwas wszyscy razem w rodzinie. Troszczcie się o niego każdego dnia tak, jakbyście się troszczyli o waszą wspólną modlitwę.

Podzielcie się połową waszego zakwasu z jakąś osobą w potrzebie. Staniecie się braćmi przez chleb.

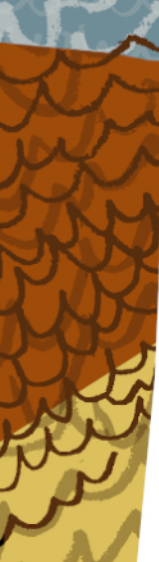
Pozwólcie zakwasowi odnowić się i wyrósć do pierwotnych rozmiarów.

Opiekujcie się waszym zakwasem przynajmniej do czasu, kiedy będziecie mogli znowu wrócić do Olindy!

Przed przyjazdem do Taizé upieczcie duży bochen chleba (wrzucając trochę waszego zakwasu do dużej ilości mąki) i podzielcie się tym chlebem z osobami, które spotkacie po drodze.

Przepis na rodzinny zakwas

Krok 1 > Włóżcie do miski 30g pełnoziarnistej mąki pszennej. Wymieszajcie ją z 30 ml wody. Powstałą masę należy włożyć do dużego pojemnika ceramicznego, a następnie przykryć cienką i suchym płóciennym kawałkiem materiału. Optymalna temperatura to 20-26 °C.



Krok 2 > Przez pierwszych pięć dni należy odżywiać zaczyn dwa razy dziennie, dodając 30g mąki i 30ml wody. (Istnieje łatwy sposób na sprawdzenie, czy zakwas jest gotowy. Spróbujcie wrzucić małe fragment mieszanki do pojemnika z wodą – jeśli utrzyma się na powierzchni, można zacząć wypiekać z niego chleb.) Kiedy bakterie w zaczynie się uaktywnią, przykryjcie go znowu płótnem i odstawcie na jeszcze jeden dzień.

Krok 3 > Zakwas musi być odżywiany co trzy lub cztery dni, żeby móc pozostać przy życiu (jeśli pieczecie codziennie chleb, musicie oczywiście odżywiać zakwas każdego dnia!). Dodaj łyżkę wody i wymieszaj. Następnie dodaj tę samą ilość mąki i wymieszaj. Trzymaj zakwas zawsze pod przykryciem.

Jeśli chcecie się podzielić waszymi przeżyciami z grupą, która przygotowała spotkania w Olindzie, lub jeśli chcesz porozmawiać osobiście z członkami tej ekipy, napisz do nas bezpośrednio lub wyślij krótki film na adres

olindateam@taize.fr

