



DIA TRÊS

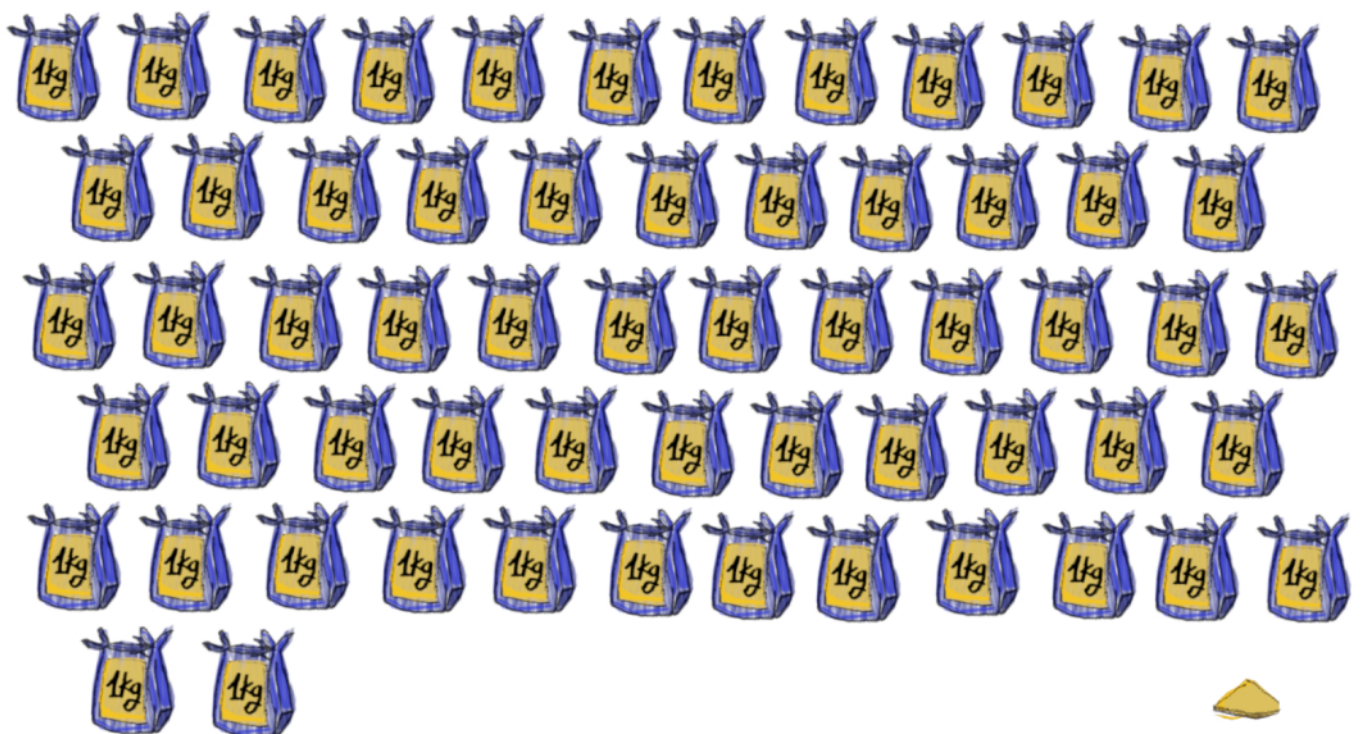
A farinha e o fermento

Ler a Bíblia (Lucas 13:20-21)

Disse ainda: «A que posso comparar o Reino de Deus? É semelhante ao fermento que certa mulher tomou e misturou com três medidas de farinha, até ficar levedada toda a massa.»

Tempo para refletir

Quanta farinha existe “nas três medidas”? (Se não souber: observe este desenho com atenção!)



Há uma grande diferença entre a quantidade de farinha e a quantidade de fermento, não existe? Por outro lado, se ler a história com mais atenção, reparará que a personagem principal “esconde” o fermento na massa.

A confeitura do pão requer muito tempo e muitas competências... mas uma pequena quantidade de fermento pode mudar tudo! Algo tão pequeno pode mesmo fazer uma grande diferença.

> Alguma vez passou pela experiência de algo pequeno ou insignificante ou escondido ter feito a diferença na sua vida?

> O que acha que Jesus quis dizer aos seus amigos com esta parábola?

> Consegue encontrar uma nova forma de contar esta parábola?

Massa-mãe

A massa de mãe é feita com água, farinha e tempo.

A massa-mãe é a levedura que faz o pão crescer! Com muito pouca massa-mãe, pode-se fazer muito pão.

A massa-mãe pode ser eterna, se a tratarmos todos os dias. Pode viver mais do que os seres humanos e se for bem cuidada, nunca morre.

Assim, o pão pode ser herdado de geração em geração.

Para fazer pão, a massa-mãe tem de perder metade do seu corpo, mas se a alimentarmos com água e farinha, no dia seguinte voltará a ser uma massa-mãe completa.

É esta pequena metade da massa-mãe que uma mulher esconde em 60 kg de farinha!

A massa-mãe pode ser muito aumentada; em vez de fazer pão podemos dividir a massa azeda e alimentar ambas as partes: no dia seguinte terão-se tornado duas massas-mãe completas.

Os pães feitos a partir da mesma massa-mãe são "pães irmãos".

Preparem todos juntos uma massa-mãe. Cuida dela como uma forma de rezar todos os dias.

Partilhe metade da sua massa-mãe com alguém necessitado, e serão irmãos pelo pão.

Deixem-na crescer completamente de novo.

Cuide da massa-mãe pelo menos até poder voltar a Olinda no futuro!

Antes de vir para Taizé faça um pão de forma muito grande (com muita farinha e um pouco de massa-mãe escondida), e partilhe-o com as pessoas na estrada.

Criar a massa-mãe da família

Passo 1 > Numa tigela, colocar 30g de farinha de trigo integral. Misturar em 30 ml de água . Pode-se colocar a mistura dentro de uma grande panela de vidro e cobri-la com um pano fino e seco. A melhor temperatura está entre 20 °C e 26 °C.

Passo 2 > Alimentar a mistura duas vezes por dia durante os primeiros cinco dias, adicionando 30g de farinha e 30ml de água. (Para testar a prontidão da massa, deixar cair um pequeno pedaço da mistura em água e se flutuar, é bom começar a fazer pão). Uma vez activadas as bactérias da massa, colocar um pano por cima e deixar de fora por mais um dia.

Passo 3 > Para manter viva a massa-mãe, esta terá de ser alimentada a cada três ou quatro dias (ou mais frequentemente se se fizer o próprio pão todos os dias!). Acrescentar uma grande colher de água e mexer. Acrescentar a mesma quantidade de farinha e mexer. Cobri-la novamente.

Se quiser partilhar as suas experiências com a equipa da Olinda, ou se quiser falar pessoalmente com um dos elementos da equipa, pode escrever-nos ou enviar-nos um pequeno vídeo com as suas experiências para **olindateam@taize.fr**

