



AMASANDO EN BETANIA

Materiales:

Ingredientes: (por persona)

- 175 g. de harina de trigo de fuerza
- 90 ml. de agua tibia
- 2'25 g. de levadura seca o 7'5 g. de levadura fresca
- 1 cucharada grande de aceite de oliva
- Media cucharada pequeña de sal

Otros materiales:

- Dos platos hondos de plástico grandes por persona: uno para colocar la harina y otro para mezclar y amasar el pan.
- Un vaso de plástico grande para el agua por persona.
- Un vasito de plástico pequeños para el aceite por persona.
- Varias cucharitas de plástico para la sal y la levadura.
- Un rollo de film de plástico transparente de cocina.
- Mantel de papel o papel continuo para no manchar mesas, etc.
- Servilletas de papel.
- Un cuchillo afilado.

OBJETIVOS:

- » Crear un grupo de chavales unidos en lo esencial, la fe en Jesús, que sientan que son parte de algo importante mediante la elaboración de un alimento esencial en clima de oración.
- » Crear un buen ambiente en el grupo mediante el conocimiento y el respeto de las realidades de todos los miembros del grupo. Que haya un ambiente de acogida igual que ocurría en Betania.

LUGAR:

Lo ideal es realizarlo en un oratorio o capilla, ya que se trata de una actividad en clima de oración. Una segunda opción sería en la cocina del colegio (o una sala cercana a la cocina), si se dispone del espacio y privacidad necesarios. También se puede realizar en el lugar habitual de reunión, con las debidas precauciones para no ensuciarla (manteles, servilletas, etc.)

CONTENIDO:

Actividad/oración con la elaboración de un panecillo realizado y amasado artesanalmente (y horneado si es posible).

Empezamos con la siguiente oración de bendición para la elaboración del pan:

*“Bendito seas tu señor, Padre Nuestro
Dios Santo, Rey Eterno
que por tu bondad has hecho surgir
el trigo de la tierra*

*Haz señor, que como esta harina que estaba antes
esparcida por aquí y por allí, sobre las colinas,
y recogida se hará una sola cosa en este pan
que yo humildemente voy hacer,*

*así sea recogida tu iglesia en tu reino
desde los confines de la tierra,*



porque tuya es la gloria y el poder por los siglos de los siglos. Amén."

Ponemos música de fondo ambiental suave para crear clima de oración, tipo Taizé o similar (www.youtube.com/watch?v=3S6sPC9s88A), invitando a mantener silencio durante todo el proceso.

1.- Primer paso: verter el agua tibia en el plato hondo y añadir la levadura, mezclando bien con la mano ambos ingredientes. Se remueve de forma pausada para que se disuelva completamente, escuchando la música de fondo y la lectura de la primera bienaventuranza aplicada. Cada bienaventuranza la puede leer un chico/a del grupo muy despacio, fijándose en lo que se lee :

Dichoso cuando eliges ser pobre, cuando compartes con los demás, cuando sólo valoras los bienes como medios, cuando nunca llamas propio a nada sino que lo pones al servicio de los demás, cuando vives con austeridad y sencillez, cuando estás cercano a los pobres y te duele su necesidad: tienes a Dios por Rey.

2.- Segundo paso: añadimos el aceite, y seguimos removiendo en silencio. Escuchamos la segunda bienaventuranza aplicada:

Dichoso cuando sufres, cuando te llegan los momentos malos, cuando la cruz que parecía lejana la colocan sobre tus espaldas, cuando te ves sin recursos y débil, cuando necesitas pedir ayuda: vas a recibir consuelo.

3.- Tercer paso: añadir la harina y la sal. Mezclarlo todo bien hasta conseguir una masa compacta. Leemos la tercera bienaventuranza aplicada:

Dichoso cuando eres pacífico, cuando inten-

tas controlar tu genio, cuando olvidas ofensas y perdonas siempre, cuando intentas resolver los conflictos con diálogo y benevolencia, cuando nunca recurras a la violencia física ni verbal: así vas a heredar la tierra.

4.- Cuarto paso: seguimos amasando hasta que la masa sea compacta y no se pegue en las manos. Escuchamos la cuarta y quinta bienaventuranzas aplicadas:

Dichoso cuando tienes hambre y sed de justicia, cuando te duelen las injusticias que sufren los demás más que las tuyas propias, cuando trabajas por un mundo más solidario, cuando renuncias a tus derechos para que alcancen a otros: entonces serás saciado.

Dichoso si eres misericordioso, si estás atento a las necesidades de los demás, si te duelen sus problemas, si la compasión es tu actitud, si perdonas siempre: tú también vas a recibir misericordia.

5.- Quinto paso: Cuando la masa ya no se pegue en las manos, poner un poco de harina en el mismo plato donde se ha amasado (o en un banco de cocina, si se dispone de él) y amasar enérgicamente durante 6 o 7 minutos, aplastando la masa y recogéndola continuamente. Mientras tanto alguien lee las siguientes bienaventuranzas:

Dichoso si eres limpio de corazón, si te niegas a ver malas intenciones, si intentas mirar con los ojos de Dios, si sabes ver su mano en cuanto acontece, si te detienes para comentar con el Señor lo que descubres, si miras en profundidad: vas a ver a Dios.

Dichoso si trabajas por la paz, si denuncias las injusticias y violencias, si anuncias como único camino para resolver los problemas la paz, si ves a un hermano en la víctima y tam-

bién en el verdugo e incluso en el espectador, si haces tu aportación a la paz: Dios te va a llamar hijo suyo.

6.- Sexto paso: hacer una bola con la masa ya amasada. A continuación untar con un poco de aceite todo el fondo del plato hondo y tapar con film de plástico transparente de cocina (o con otro plato hondo puesto boca abajo, si han sobrado). Dejar reposar unos 15-20 minutos. Mientras reposa terminar de leer las dos últimas bienaventuranzas:

Dichoso si eres perseguido por tu fidelidad, porque con humildad y cariño siempre dices la verdad, porque no callas ante la injusticia que sufren los demás, porque te niegas a colaborar en lo que está mal: tienes a Dios por Rey.

Dichoso cuando te insulten, te persigan y te calumnien de cualquier modo por causa mía. Permanece alegre y contento, que Dios te va a dar una gran recompensa; porque lo mismo persiguieron a los profetas que te han precedido.

7.- Séptimo paso: si se puede hornear el pan, precalentar el horno a 200°. Coger la masa fermentada, y sin apretar mucho, darle al pan la forma deseada (la más fácil es redonda). Para terminar, hacerle unos cortecitos al pan con el cuchillo para que expulse los gases en el horno. Hornear unos 30 minutos a 200°, posición del horno arriba y abajo.

8.- Octavo paso: sacar el pan del horno, dejar enfriar y listo para comer.

RECOGIDA FINAL:

Breve oración de acción de gracias espontánea, dando gracias por el pan recibido cada día de parte de nuestro Padre Dios, y acordándonos de los que no pueden alimentarse adecuadamente a diario.

Rezamos el “Padrenuestro” al final, fijándonos en la parte de de “dános hoy nuestro pan de cada día”. Adquirimos el compromiso de rezarlo cada día en casa, al menos una vez todos los días.

BIBLIOGRAFÍA:

Bienaventuranzas aplicadas. Javier Aguirregabiria, sch. P.

