



Ci prendo Gusto!

ATTIVITÀ PER PROPORRE L'ADESIONE AI BAMBINI E I RAGAZZI DELL'ACR

Nella nostra quotidiana esperienza di vita ci sono tempi attesi come rigeneranti. Spesso ci immaginiamo pure in qualche luogo che sappiamo essere rinfrancante. E vogliamo parlare del rincuorante pensiero, magari dopo una lunga passeggiata, di una tavola imbandita?

In realtà, scopriamo che ciò che genera e ri-genera davvero, non è quello che teniamo per noi: è ciò che scegliamo di donare con e per gli altri che ricarica continuamente la nostra vita.

Vogliamo partire da questa prospettiva per suggerire a ciascuno la ricchezza della “vitamina-AC” le cui grandi proprietà sono sconosciute ai più!

Ricaricati nella tua personale esperienza d’incontro con il Signore che l’Ac continua a suggerirti come l’essenziale per una vita felice

Ricaricati nel confronto e nella responsabilità condivisa insieme ai tuoi compagni di viaggio

Ricaricati nel servizio donato gratuitamente, senza trattenerci nell’offrire quello che sei

Ricaricati cercando continuamente il luogo, il tempo, l’iniziativa che garantiscano alle tue pile di non essere troppo scariche

Ricaricati alla Gioia del Vangelo, e *ricaricati* alla Gioia dei fratelli che già fanno strada con te e che inviterai a farne parte

Insieme, non potremo che sentirci sempre... in carica!

Siamo continuamente *Ricaricati* da questa storia lunga ormai 150 anni. Quel “sogno nato dal cuore di due giovani” continua ancor oggi ad alimentare la nostra passione per le persone, per la Chiesa e per il mondo, a essere una “corrente continua” di Grazia per le nostre comunità.

Come l’avviamento delle nostre auto, anche il “motore” di ciascuno ha bisogno, a volte, di una batteria super carica, così come ne ha bisogno il motore della vita associativa e comunitaria delle nostre diocesi e parrocchie: senza quella carica

rischiamo di rimanere “fermi”, di non partire, nonostante le tante sollecitazioni di papa Francesco all’uscita.

Per i Ragazzi, i Giovani, gli Adulti della nostra Ac e per tutti coloro che, trovandosi con le pile scariche, cercano nel quotidiano un “fuori programma”, vorremmo essere una moderna colonnina di ricarica: un tempo e un luogo accogliente, che sa rigenerare e non dimentica di accompagnare.

Partiamo ciascuno con una batteria carica al 150%... doniamo quanto abbiamo, gratuitamente, generosamente: e qualunque sia la nostra carica, messa nelle mani del “Trasformatore” sarà quanto basta e quanto serve per il cammino insieme.

Per invitare i bambini e i ragazzi a aderire, viene proposta un’attività che permetterà loro di conoscere diversi aspetti dell’associazione. Il gruppo viene diviso in squadre che si sfidano in alcuni giochi, tutti collegati ad una ricetta di cucina: la torta al cacao.

I vari ingredienti della Torta rappresentano gli elementi presenti nell’ACR, ciò su cui si costruisce l’associazione, ingredienti che permettono di essere fratelli che camminano insieme, donandosi l’uno all’altro.

RICETTA DELLA TORTA (DA LASCIARE AI RAGAZZI)

Ingredienti per uno stampo da 20 cm

- Cacao amaro in polvere 200 g
- Farina 00 50 g
- Zucchero 180 g
- Latte intero a temperatura ambiente 170 g
- Burro 125 g
- Uova (circa 3 medie) 175 g
- Burro q.b. (per ungere la teglia)
- Lamponi q.b. (per guarnire la torta)
- Zucchero a velo q.b. (per guarnire la torta)

Per preparare la torta al cacao come prima cosa iniziate a fondere il burro e lasciatelo intiepidire.

Contemporaneamente rompete le uova in una ciotola e aggiungete lo zucchero. Montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Continuando a sbattere aggiungete il burro ormai tiepido e versate il latte a filo fino ad ottenere un composto uniforme. Setacciate il cacao direttamente all'interno e mescolate delicatamente con una spatola per amalgamarlo.

Setacciate poi anche la farina e mescolate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrate uno stampo a cerniera da 20 cm e versate il composto al suo interno. Livellate la superficie con la spatola e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti nel ripiano più basso del forno. Per verificare la cottura fate la prova dello stecchino: se, una volta infilzato, l'impasto risulterà asciutto è segno che la torta è pronta per essere sfornata. Una volta cotta, sfornate la torta e lasciatela raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

Decorate con abbondante zucchero a velo e dei lamponi freschi prima di servire la vostra torta al cacao. La torta al cacao si conserva per 2-3 giorni sotto una campana di vetro. Potete congelare la torta dopo la cottura.

Potete servire la torta con frutti rossi misti e una fresca crema di panna e yogurt che smorzerà il sapore forte ma piacevolissimo di questa torta. Chi invece preferisce accentuarne ed esaltarne il sapore particolarissimo conferito dal cacao amaro, può optare per una crema inglese al caffè.

PROPOSTE PER L'ATTIVITÀ

Le squadre dovranno sfidarsi in alcuni giochi al termine dei quali la squadra vincente otterrà un ingrediente, scritto su un cartoncino colorato a forma di fetta di torta con sopra riportato da un lato il nome dell'ingrediente e dall'altro lato l'elemento caratterizzante dell'ACR.

Cacao amaro in polvere - L'Ac su diversi livelli

Il cacao è ciò che da gusto alla nostra torta, più ne mettiamo e più sarà intenso il sapore di cioccolato. Allo stesso modo in associazione possiamo scoprire che ci sono diversi livelli di incontro con la chiesa universale, partendo da quello parrocchiale, seguito da quello diocesano, quello regionale, per arrivare ad incontrare ragazzi a livello nazionale.

I ragazzi si sfidano per far indovinare la loro canzone preferita alla propria squadra, cantando con del cacao amaro in bocca (un cucchiaino - no allergie cacao).

Farina 00 - Fede (Dio)

La farina è l'ingrediente fondamentale del nostro dolce, la base da cui ha origine la ricetta, è la sua quantità che determina la quantità degli altri ingredienti. Anche nell'ACR l'elemento essenziale che contraddistingue la vita degli aderenti è la Fede in Dio e in suo figlio Gesù.

I ragazzi si sfidano nella ricerca di un Tao di legno sepolto in un recipiente di farina insieme ad altri piccoli oggetti (caramelle, palline, perline). Si sceglie un componente per squadra e uno per volta, bendati, dovranno riuscire nell'impresa.

Per i più grandi: tutti si sfidano contemporaneamente.

Burro - Campi ed eventi

Durante i campi e gli eventi diocesani i ragazzi sperimentano la gioia di vivere e di condividere l'esperienza di una chiesa autentica, che ci aiuta ad "amalgamarci" e a metterci in gioco con i fratelli di altre parrocchie e gruppi di nostri coetanei uscendo dal proprio gruppo di appartenenza, come il burro che permette alla torta di non rimanere attaccata alla teglia nella quale viene cotta.

I ragazzi giocano a "la rete dei pesci": si comincia il gioco divisi in piccoli gruppi (minimo 3 componenti) e in cerchio, tenendosi per mano, ci si dirige verso gli altri cercando di includere nel proprio cerchio i componenti delle altre "reti". (Nel momento in cui ho le mani dell'avversario intorno al collo sono stato preso e mi attacco al gruppo che mi ha catturato). In questo modo il cerchio si allargherà sempre di più, fino a diventare un unico cerchio.

Zucchero - Formazione

Lo zucchero rende dolce la nostra torta, e anche la nostra vita. È un ingrediente importantissimo in quanto la torta, senza di esso, non avrebbe lo stesso gusto. Anche noi nel nostro cammino abbiamo bisogno di conformarci a Cristo, la cui presenza rende più dolce tutto ciò che viviamo nella quotidianità, attraverso un percorso di crescita pensato appositamente per noi, a nostra misura, in grado di fare la differenza nella nostra vita.

I ragazzi si sfidano in un percorso ad ostacoli. Chi arriva primo vince; si possono usare sedie, panche e altri ostacoli, far sfidare più membri/atleti (i più veloci della squadra, maschi e femmine).

Latte intero - I settori e la comunità

Il latte permette alla farina e agli altri ingredienti di sciogliersi per diventare un impasto, deve essere aggiunto al momento giusto e alla temperatura giusta (caldo/freddo/tiepido). Anche l'associazione, suddivisa in settori (giovannissimi, giovani, adulti...) e con l'articolazione ACR permette a tutti (aderenti e non) di

vivere esperienze adatte alla loro esperienza, pensate e mediate per fasce d'età e ambiti di vita.

I ragazzi si sfidano a Visual game, disegnando ingredienti suggeriti dagli educatori da far indovinare alla propria squadra (frutta, formaggi, verdure, pizze, salumi, ecc...)

Uova - Gruppo

L'ultimo ingrediente altrettanto basilare per la nostra torta sono le uova, capaci di far amalgamare perfettamente gli ingredienti e di rendere l'impasto compatto, trasformandolo. Così la dinamica del gruppo permette a ogni singolo individuo di sentirsi parte di un unico disegno e di camminare insieme, confrontandosi, riflettendo e condividendo esperienze belle e arricchenti (anche di preghiera).

I ragazzi devono riconoscere i compagni della squadra avversaria (i cui componenti sono pur sempre compagni di gruppo) con una benda sugli occhi, usando solo le mani per toccare il volto o i piedi dei compagni (due componenti, uno per squadra, si sfidano).

Dopo ogni sfida, la squadra vincitrice ottiene il cartoncino con l'ingrediente scritto fronte/retro. La squadra che ne raccoglie di più vince. Per concludere, tutti insieme attaccano sul cartellone gli ingredienti che andranno a formare la torta dell'AC.

Al termine dell'attività si può proporre di far parte di quella torta aderendo all'ACR per il 2019.

Viene poi consegnato ad ogni ragazzo un foglietto con sopra la ricetta completa della torta da fare a casa con mamma e papà.

MATERIALI

- Ricetta della torta stampata
- 6 cartoncini a forma di fette di torta scritti fronte (nome dell'ingrediente) e retro (elemento dell'AC)
- cartellone

Sfida-cacao

- cacao amaro
- cucchiaino

Sfida-farina

- farina
- tao di legno
- piccoli oggetti (da nascondere nella farina)
- benda

Sfida-zucchero

- sedie/panche/palla per il percorso

Sfida-latte

- fogli e penne

Sfida-uova

- benda