

Il pane della famiglia...

Potrebbe essere l'occasione buona per.... "mettere le mani in pasta tutti insieme"!

Acqua, farina, lievito, un po' di latte, un po' di sale.... e via al lavoro!

Preparare insieme il pane: questa la proposta.

Certo il tempo è sempre tiranno, ecco perché potrebbe essere un sabato sera, oppure una domenica pomeriggio, un momento comunque da condividere.

Preparare gli ingredienti, pesare le varie quantità, cominciare ad affondare le mani nella bacinella con tutti gli elementi. È anche divertente. Piano piano diventa impossibile distinguere la farina dall'acqua, il lievito dal sale, perché tutto si è perfettamente amalgamato ed è diventato un bell'impasto morbido e tiepido.

Il profumo del lievito fa già pregustare il sapore del pane.

Adesso arriva la parte faticosa: aspettare che l'impasto lieviti, ma prima di lascia riposare la pasta la tradizione vuole che sulla forma del pane ogni membro della famiglia tracci un segno di croce: il pane è un bene che viene da Dio attraverso la fatica dell'uomo e nel pane c'è davvero tanta fatica.

Il tempo dell'attesa lo si può ingannare scambiandosi le impressioni, informandosi sul bisogno di pane che anche oggi attanaglia migliaia e migliaia di uomini. Digita: fame, su un motore di ricerca, non mancano informazioni.

Di tanto in tanto controlliamo: il pane sta lievitando a vista d'occhio.

Manca poco all'ora della cena: è ora di accendere il forno e di infornare l'impasto lievitato.

Il profumo fragrante si disperde in tutta la casa.... ora il pane è veramente pronto: croccante e morbido, buonissimo!

Tutti a tavola... il pane viene spezzato e condiviso!

Questo pane è un po' come la famiglia: ognuno è un ingrediente indispensabile!

Ottimo se amalgamato con gli altri!

Ci vuole cura e pazienza per fare il pane, come ce ne vuole per formare una famiglia.

E che bello se la famiglia fosse come quel pane che si spezza per gli altri, che scopre il suo impegno missionario spezzando davvero il pane con i più poveri.