

En route vers Pâques



Dimanche



Carême
année B



" SI LE GRAIN DE BLÉ TOMBÉ EN TERRE MEURT..."

Evangile Jn 12, 20-33

« Jésus déclare à ses disciples : l'heure est venue pour le Fils de l'Homme d'être glorifié. Amen, Amen, je vous le dis : si le grain de blé tombé en terre ne meurt pas, il reste seul ; mais s'il meurt, il donne beaucoup de fruit. Celui qui aime sa vie la perd ; celui qui s'en détache en ce monde la garde pour la vie éternelle. »

<https://youtu.be/f6YJJeHtSIM?feature=shared>



Gestuel
du grain de blé



EN CETTE 5^E SEMAINE DE CARÊME,
NOUS TE PROPOSONS DE FABRIQUER
LE PAIN DE L'AMITIÉ ET AINSI
D'HONORER LE PARTAGE, QUI EST UN
DES PILIERS DU CARÊME AVEC LA
PRIÈRE ET LE PARDON.

RETROUVE L'EXPLICATION SUR LE
PAGE DE DROITE
ET LA RECETTE EN DERNIÈRE PAGE

« En parlant du grain de blé
Jésus indiquait de quelle mort il devait mourir. Jésus parle la langue de son Père, créateur du ciel et de la terre, des herbes portant semences et de tous les vivants. Nul grain de blé ne refuse d'être semé, de se laisser décomposer dans la terre pour ensuite s'élever en épi !" »



PARTAGER

...IL PORTE BEAUCOUP DE FRUIT"



https://youtu.be/xWW9ARtp_hRO?si=f-Ep8vLVkAIZHxMJ



Cadeaux de Dieu



<https://youtu.be/vJBhYlbeZok?si=49Q1pmUeehFsb88d>



Hopen



C'est quoi le pain de l'amitié ?

la convivialité et l'amitié sont surtout bâties autour du partage de la nourriture, on dit "co-pain" : c'est un compagnon avec qui on partage le pain.

Le partage du levain remonte à des temps très anciens, avant l'invention de la poudre à lever.

Le pain de l'amitié vient de cette histoire de partage et de communauté.

Tu es prêt à vivre l'expérience?
Rendez-vous en dernière page.

Porter du fruit

<https://www.theobule.org/video/mort-du-grain-de-ble-tombe-en-terre-jn-12-20-33/722>



Vidéo
Théobule

Prière

Ce n'est pas toujours facile de porter du fruit !
Cela veut dire...aller vers les autres quand je n'en ai pas envie, prier et écouter ta Parole, Seigneur.
Donne-moi Jésus d'être ce grain de blé qui devient un bel épi !

Recette du pain/gâteau de l'amitié

Hermann (cette recette nous vient d'Allemagne) est une pâte à fermentation naturelle qui lève en 10 jours. Hermann ne doit pas avoir trop chaud, ni trop froid. Il doit être conservé dans un saladier recouvert d'un torchon (pour qu'il puisse respirer) et à température ambiante, dans votre cuisine, par exemple.

Pour réaliser le gâteau Hermann, il faut un pâton de levure qui a 10 jours.

Soit on le fait, soit on le reçoit de quelqu'un.



JOUR 1 : pour fabriquer Hermann il te faut : ·60 g de levure de boulanger fraîche ·200 ml de lait ·125 g de farine ·200 g de sucre ·1/2 verre d'eau tiède

EMIETTE LA LEVURE DANS UN PETIT BOL ET DISSOUS-LA DANS L'EAU TIÈDE.

PUIS INCORPORE LE RESTE DES INGRÉDIENTS. REMUE JUSQU'À CE QU'IL N'Y AIT PLUS DE GRUMEAUX ET COUVRE LE SALADIER D'UN TORCHON. IL DOIT RESPIRER ET NE PAS ÊTRE ENFERMÉ DANS UNE BOÎTE.

JOUR 2 / 3 : Mélange-le plusieurs fois par jour à l'aide d'une cuillère en bois.

JOUR 4 : Il faut nourrir Hermann : dans le saladier, ajoute 20 cl de lait à température ambiante, 125 g de farine et 200 g de sucre. Fouette jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux. Couvre à nouveau avec un torchon.

JOUR 5 / 6 / 7 / 8 : Mélange-le plusieurs fois par jour à l'aide d'une cuillère en bois.

JOUR 9 : Ajoute la même chose qu'au jour 4. Lorsque la pâte est bien remuée et bien lisse, divise la pâte en 4 : garde une part pour toi et distribue les 3 autres parts à 3 personnes. Pense à dire aux personnes à qui tu donnes Hermann, de le verser dans un bol et de le recouvrir d'un torchon pour qu'il respire.

JOUR 10 : Il est prêt à être cuisiné !!

Patience...

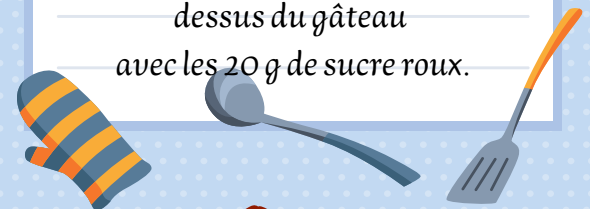
Enfin la recette !



Préchauffe le four à 160°.

Dans un saladier, fouette les 3 oeufs avec 180g de sucre. Ajoute 5 cl l'huile, puis 2 cc cannelle, 250g de farine et le sachet de levure chimique. Ajoute Hermann, remue puis ajoute 200 g de fruits secs et la pomme coupée en dés.

Verse la pâte dans un grand moule à cake beurré et fariné. Saupoudre le dessus du gâteau avec les 20 g de sucre roux.



Partage