

A tavola con le religioni

L'influenza dell'Expo quest'anno ha coinvolto la scuola in diversi modi e momenti.

A partire da una riflessione sul cibo nella festa di Pasqua ci siamo ritrovati a scoprire come il cibo è simbolo di condivisione e come esso, per questo stesso motivo, può avvicinare gli uomini anche se di diverse religioni.

I bambini di quinta di Taino durante l'a.s. 2014/2015 hanno conosciuto i simboli e le feste principali delle tre grandi religioni monoteiste realizzando una merenda con Gesù, Mosè e Maometto. Con qualche input, tanta creatività e rielaborazione in gruppo hanno preparato menù, ricettari, opuscoli, cartelloni e dolci per illustrare ai propri compagni quanto ricercato personalmente sul web ed attraverso interviste dirette sulle religioni in questione. Infine hanno imbandito la tavola per gustare personalmente i tre dolci tipici della festa di Pasqua, dello Shabbat e dell' Id al-fitr.

Tanti sorrisi, modi di fare e impegno per scoprirci umanità, fatta di persone con diversi usi e credenze ma uguale dignità e gioia... ed il cibo ha fatto la sua parte!









Family Shabbat Service

LA FESTA DELLO SHABBAT

GGIA?
 redenzione del popolo ebraico dalla schiavitù in Egitto;
 creazione dell' universo da parte di Dio, che nel settimo giorno
 prio lavoro e si riposò. Lo shabbat è quindi la festa del riposo, che viene
 abato.

gia insieme ?
 che nel deserto il venerdì gli ebrei raccoglievano la manna e la
 perché il sabato era vietato raccoglierla.

ngia insieme?
 il sabato a pranzo e a cena.

e insieme ?
 l) che è generalmente a forma di trecce, anche fino a dodici per
 one di Dio con le dodici tribù di Israele e si beve vino (kiddush).

Autori: Nicolas, Mattia e Loris.





Libro:
Torah

LE RICETTE DELLE FESTE

NOME DELLA RICETTA:
Challah

INGREDIENTI:
Farina, uova, lievito di birra, acqua, zucchero, sale, olio.

PROCEDIMENTO: rombo
 miscelare la farina con il lievito e l'acqua, aggiungere le uova e il sale, impastare a mano, formare la palla, coprire con un panno e lasciare lievitare in un luogo caldo e umido per 2-3 ore.

RISULTATO FINALE:
 Una dolce focaccia morbida e soffice.

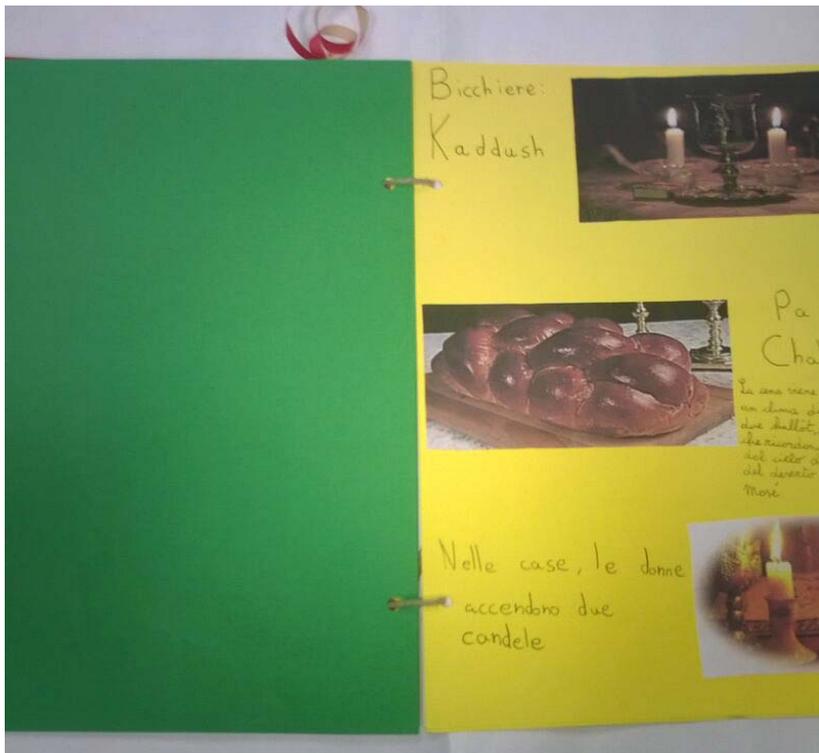
QUANDO SI MANGIA?
 Il sabato (Shabbat).

**QUESTO CIBO (PER I SUOI INGREDIENTI, LA SUA FORMA ETC.)
 HA UN SIGNIFICATO PARTICOLARE?**
 Ricorda la manna scesa dal cielo.

**DURANTE LA TRAVAGGIATA DEL DESERTO
 SCITTO LA GUIDA DI MOSE**





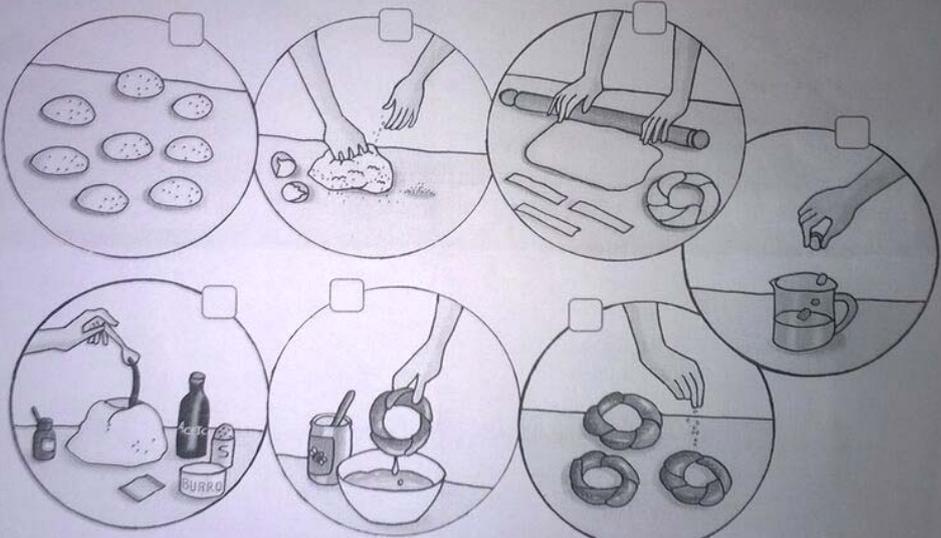


Leggi la ricetta, poi numera le figure in base alla fase del procedimento che descrivono.

Ricetta di mamma Layla

Ingredienti

500 g di farina	1 uovo intero	15 g di lievito
2 kg di miele	1 cucchiaino di aceto	zafferano
300 g di semi di sesamo	1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio	sale
150 g di burro	1 cucchiaio di cannella	olio per friggere



Procedimento

1. Impasta l'uovo ben sbattuto con la farina e metà semi di sesamo.
2. Sciogli il lievito in un po' di acqua tiepida.
3. Aggiungi i cucchiaini di aceto e di cannella, il sale, un po' di zafferano, il burro sciolto e il lievito.
4. Suddividi in tante pagnotte l'impasto e lascia riposare per venti minuti.
5. Poi stendi la pasta, tagliala a strisce di 10 cm circa, forma delle trecce