



MAN HU

Schiacciata di Zarepta



INGREDIENTI

- 50g di farina 00
- 10 ml di Olio evo
- acqua tiepida
- 25g di carne trita
- verdure a piacer
- 10 ml di olio evo
- sale
- olio per friggere



Tagliare e soffriggere le verdure che avete scelto, valutare bene secondo l'età dei bambini se farlo prima oppure saltare del tutto questo passaggio (senza le verdure la schiacciata sarà più asciutta).

In alternativa fate lavare bene ai bambini le verdure e fatele tagliare solo grossolanamente, poi utilizzare insieme ai bambini una trita-verdure elettrico (si divertiranno). Prestate sempre molta attenzione a tutto ciò che trita o taglia.

Le verdure tritate e soffritte vanno lasciate cuocere il giusto.

Esempi di verdure: zucchine, carote, peperoni...

Mescolare la farina l'olio e abbondante acqua tiepida fino ad ottenere un impasto abbastanza morbido che andrà lasciato riposare almeno mezz'ora.

Far rosolare la carne trita per alcuni minuti, poi aggiungere il trito di verdure preparato in precedenza, salare, speziare a piacere.

Spianare la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile, mettere al centro un cucchiaino di ripieno e distribuirlo uniformemente sulla pasta con una forchetta.

È ora di chiudere la schiacciata: ripiegate a libro la pasta e schiacciate bene i bordi con i rebbi di una forchetta.

Friggere le schiacciate in abbondante olio e servirle ancora calde dopo averle sgocciolate e asciugate un poco.

Suggerimenti di utilizzo:

Preparare prima l'impasto, poi le verdure, mentre si lasciano riposare e raffreddare si può raccontare la storia della Vedova, per poi dedicarsi alla cottura giusto in tempo per la merenda.

Far incidere ai bambini un segno sulla pasta prima di friggerla per riconoscerla perché friggendo tutto insieme non si riconosceranno più.



Elia e la Vedova

cf: 1 Re 17, 7-16



«Ho dato ordine ad una vedova di sostenerti». Sono le parole di Dio ad Elia. Una scelta paradossale, perché in Zarepta c'erano tante persone facoltose e il Signore sceglie proprio lei, una vedova priva di sostegno economico, ferita negli affetti, giunta all'estremo delle sue risorse, per soccorrere un uomo altrettanto povero. Elia, assetato e affamato, incontra una donna che raccoglieva la legna e le chiede, inizialmente, «un po' d'acqua» e poco dopo, scoprendo la sua disponibilità, rincara la domanda: «Un pezzo di pane». La donna non si tira indietro, pur se allo stremo delle forze e delle provviste e alzando lo sguardo al cielo: «Per la vita del Signore tuo Dio» gli offre il nutrimento necessario per sopravvivere. Si trovano così di fronte due poveri: Elia privo di tutto, senza casa, senza meta, senza possibilità di appoggio e la vedova poverissima, vicina alla morte per fame: ha solo un pugno di farina e un po' d'olio per preparare l'ultimo boccone prima di morire. Elia la esorta ad avere coraggio nella gratuità e a preparare una «piccola focaccia» prima per lui e «poi» per lei e per il figlio, poiché «la farina della giara non si esaurirà e l'orcio dell'olio non si svuoterà finché il Signore non farà piovere sulla terra». La donna crede alla promessa e si compie il miracolo: la farina e l'olio non diminuiscono. Il Signore stesso si è preso cura di nutrire la vedova gravata da tante sofferenze. Che non sono finite: il figlio muore. Ed ecco il dono che ricambia a dismisura la generosità di quella madre. Il profeta sale al piano di sopra con il cadavere del bambino e urla al cielo la sua protesta di fronte alla tragedia di quella povera donna generosa. E il bambino viene restituito alla madre. Che ringraziando il profeta conclude: «Ora so che tu sei un uomo di Dio e che la vera parola del Signore è sulla tua bocca». Come in tanti altri episodi, una pagana riconosce il vero Dio.