Jour 15 : mardi 15 mars
Carême

L'Ephéméride à Strasbourg

Lever soleil – 6h42 Coucher soleil – 18h33

Coucher lune – 6h02 Lever lune – 15h10
Surface lune visible – 88,9 *%* Distance de la terre – 397.859 *km*

La multiplication des mains de bonne volonté

Un « peu » donné par deux **mains** … mais distribué à tous par beaucoup de **mains**…
Et par « l'opération mathématique préférée de Dieu »
Eh bien il y en a de reste.
Et avec les petits restes vous savez ce qu'Il est capable de faire, Dieu ?
Non pas comme nous qui passons notre temps à jeter/soustraire/oublier,
à accumuler/additionner au cas où, et toujours à diviser !
Oui, oui, Dieu multiplie, même un petit reste d'amour et le pardon, et la Miséricorde !

Y.M.

À lire ou à relire dans la Bible et le Coran

Un homme … apporta à l'homme de Dieu (Elisée) du pain de prémices : vingt pains d'orge et de blé nouveau dans un sac. Elisée dit : « Distribue-les aux gens et qu'ils mangent ! » Son serviteur répondit : « Comment pourrai-je en distribuer à cent personnes ? » Il dit : « Distribue-les aux gens et qu'ils mangent ! … Le serviteur fit la distribution en présence des gens ; ils mangèrent et il y eut des restes selon la parole du Seigneur.

2ème Livre des Rois, chapitre 4, v 42-44

… Mais Jésus leur dit : « Donnez-leur à manger vous-mêmes. » Alors ils dirent : « Nous n'avons pas plus de cinq pains et deux poissons… Il y avait en effet environ cinq mille hommes.
Il dit à ses disciples : « Faites-les s'installer par groupes d'une cinquantaine. » Ils firent ainsi et les installèrent tous. Jésus prit les cinq pains et les deux poissons et, levant son regard vers le ciel, il prononça la bénédiction, les rompit, et il les donnait aux disciples pour les offrir à la foule. Ils mangèrent et furent tous rassasiés ; et l'on emporta ce qui leur restait des morceaux : douze paniers.

Evangile de Luc, chapitre 9, v 12-17

C'est nous qui répartissons entre eux leurs moyens d'existence en ce monde et qui les élevons les uns au-dessus des autres de quelques degrés, afin qu'ils se portent mutuellement assistance. Cependant, la miséricorde de ton Seigneur vaut mieux que tous les biens qu'ils amassent.

Sourate 43, v 32

Le Pain aux noix

On le mangera aussi frais que possible avec les accompagnements les plus divers comme les olives, les fromages frais… en accompagnement d'un soupe de légumes… d'une compote de fruits…
Au bout de quelques jours, il suffit de le griller pour qu'il retrouve toute sa saveur.

Préparer 2,5 dl d'eau
Délayer la 20g levure de boulanger avec 1dl d'eau tiède et un peu de sucre.
Mélanger la farine fleur (400g) le sel et les noix (150g) grossièrement hachées,
Rajouter la levure délayée et le reste de l'eau
Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus
Couvrir et laisser doubler de volume

Pétrir une nouvelle fois et former un pain rond ou plus allongé
Laisser lever à nouveau et préchauffer le four à 225°C
Entailler à l'aide d'un couteau bien aiguisé et faire cuire 50 minutes environ.

Des variantes à essayer sans modération :
Remplacer les noix par des figues sèches découpées en petits morceaux
Utiliser de la farine d'épeautre pour un pain plus rustique.
Utiliser une part de farine de noix,
Et un peu de beurre et un œuf pour un pain brioché plus subtil

Une illustration photo Alain Mathieu
Le petit garçon, les 5 pains et les 2 poissons sur le morceau des Chemins de fraternité
« Une soupe à partager »

Une Invitation

Et si nous rebondissions à la proposition de Philippe du Jour 6 du calendrier ?

Organiser un concours mains-sœurs !

Afin de laisser jaillir et de trouver des idées concernant tout ce que nous pourrions faire à deux, à quatre, à dix ou plus.

Pour nous encourager, nous soutenir, nous prêter **mains fortes !**
Sans baisser les bras !

Certaines sont évoquées dans ce calendrier ou en préparation…
N'oublions pas de partager les invitations et les initiatives…