

## **Jour 36 : mardi 5 avril**

*Carême*

*Ramadan*

### **L'Ephéméride à Strasbourg**

Lever soleil – 6h58    Coucher soleil – 20h05

Lever lune – 8h49    Coucher lune ---

Surface lune visible – 14,2 %    Distance de la terre – 402.108 km

### **Une citation**

Ils ont les **mains** propres, mais ils n'ont pas de main.

Charles Péguy

### **Des histoires de pains dans la Bible et le Coran et des hadiths**

Puis au moment du repas, Booz lui dit : « Approche ici pour manger du pain et tremper ton morceau dans la vinaigrette. » Alors elle (Ruth) s'assit à côté des moissonneurs. Il lui tendit du pain grillé. Elle mangea, fut rassasiée et en eut de reste. Puis elle se leva pour glaner... Elle glana donc dans le champ jusqu'au soir. Puis elle battit ce qu'elle avait glané : il y eut à peu près quarante litres d'orge. Elle l'emporta et rentra en ville. Sa belle-mère vit ce qu'elle avait glané. Ce qui lui était resté une fois rassasiée, elle le sortit et le lui donna ... Alors Noémie dit à sa belle-fille : « Béni soit-il du Seigneur, celui qui n'abandonne sa fidélité, ni envers les vivants, ni envers les morts »...

Ruth, chapitre 2, v14-15 ; 17-20

Dis : « Irais-je prendre pour protecteur un autre que Dieu, le Créateur des Cieux et de la Terre, Lui qui nourrit Ses créatures et qui n'a pas besoin d'être nourri ?...

Sourate 6 Les Bestiaux / Al-An'âm, v14

*Le pain est qualifié de « maître de la nourriture » par le Prophète sallahu alayhi wa salam. Il est conseillé dans l'alimentation en islam de le consommer avec un aliment, si on en a la possibilité, comme la viande, la pastèque ou avec un condiment comme le vinaigre ou l'huile d'olive.*

*« C'est le maître de la nourriture des gens de la vie présente et celle de l'au-delà. »  
(Rapporté par Ibn Majah et d'autres)*

*« Le « khall » (vinaigre de vin) est un bon condiment ! » (Sahîh Mouslim)*

## **Les pains de semoule**

*Des (petits) pains cuits à la poêle sans matière grasse...*

Préparer 2,5 dl d'eau tiède

Délayer la levure de boulanger sèche (un sachet) avec la moitié de l'eau tiède dans le grand récipient. Y rajouter le sucre (1 cuillère à soupe), puis le sel, puis la farine (200g) et enfin la semoule extra-fine (250g) tout en mélangeant.

Il faut rajouter progressivement le reste de l'eau tiède selon nécessité.

Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, souple et non-collante.

Couvrir la pâte et laisser reposer 1h30

Placer la pâte sur un plan de travail fariné. Façonner une (ou deux) boules puis aplatissez-les pour former un (ou deux) disques de 1 cm d'épaisseur.

Couvrir et laisser doubler de volume.

(Si vous préférez de petits pains, divisez la pâte en plusieurs plus petites boules.)

Placer la pâte dans une grande poêle et faire cuire à feu doux environ 5 minutes sur chaque face. Aplatis les bords en tenant le pain sur la tranche et le faire 'rouler' dans la poêle.

## **Illustration**

« À quatre mains », celles de la tante et celles du neveu ! Photo Claire Linares

## **Une Invitation à vivre une rencontre « La mie des religions »**

Au **Jardin du Livre** de Walff (67210)

Cuire et goûter des pains...

Une animation autour du pain dans différentes civilisations

## **Le mercredi 11 mai.**

Date choisie en dehors de carême et de Ramadan pour permettre à tous de se retrouver.

1, Rue de l'Église – 67210 Valff

Contacts téléphone : 03 88 08 21 09 (Anny Bour) et 06 82 33 78 37 (Laurent Colombo)

Messagerie : [contact@lejardindulivre.fr](mailto:contact@lejardindulivre.fr)