

I. Eveil à la foi

samedi 23 octobre 2010 à l'église de Diesse

Thème : La vigne

Déroulement

- 1) Rendez-vous pour la préparation à 16h30
- 2) Accueil et présentation des enfants et des animateurs (17h00)
- 3) Présentation du thème et diaporama sur la vigne (voir ci-joint), vendange, lien avec Jean 15... le rameau unit à la vigne est une image de notre attachement au Christ... (Stéphane)
- 4) Liturgie : chant avec les enfants, prière « Pour tes bienfaits Seigneur » canon Vitrail no. 122 ; Alléluia 49/63 (Jean-Marie)
- 5) Démarche symbolique, les enfants vont accrocher un dessin de grappe de raisin à un cep de vigne. Ils ont écrits leur prénom dessus. Cette démarche veut montrer l'attachement auquel nous sommes invités à avoir avec le Christ (Stéphane apporte le cep, Bénédicte prépare les dessins de grappes.
- 6) Reprise du chant (Jean-Marie)
- 7) Bricolage à la Maison de paroisse, mobile avec pendentif en forme de grappe de raisin, voir photo journal paroissial no. 8 (voir ci-dessous) (Nathalie)
- 8) Goûté (Nathalie)

Prochaine rencontre : Samedi 27 novembre
Rencontre de préparation : Mardi 9 novembre à 13h30 à la cure de Diesse
Thème : Le figier
Consignes : Venez avec vos idées



II. Eveil à la foi

Samedi 27 novembre 2010

Le figuier

Rendez-vous à 16h30

Déroulement et responsabilités

1) **Accueil et introduction au thème** 17h00-17h05 (Jean-Marie)

Après le raison, nous allons découvrir un autre fruit (Attention : ne pas encore dire lequel)

2) **Jeu devinette des fruits** 17h05-17h20 (Stéphane)

- Les enfants devront deviner quel fruit ils ont dans la main. Chaque enfant les uns après les autres mettent un cache sur les yeux. Un fruit est déposé dans leur main, au touché ils doivent deviner de quel fruit il s'agit.
- Après la découverte de chaque fruit, des informations sur le fruit sont données (origine, sens populaire et biblique... voir info sur wikipédia)
- Le dernier fruit donné à découvrir sera la figue
- On soulignera que les fruits dans la Bible, comme la nature qui se renouvèle sont un signe de la générosité de Dieu. Une générosité qui se renouvelle jour après jour.

3) **Prière et chants** 17h20-17h25 (Jean-Marie)

Liturgie : chant avec les enfants, prière « Pour tes bienfaits Seigneur »
canon Vitrail no. 122 ; Alléluia 49/63 (Jean-Marie)

4) **Bricolage et cuisine** 17h25-18h00 (Bénédicte, Nathalie et Cédric)

- Un groupe d'enfant confectionne une décoration de Noël avec fruits séchés passé dans un fil de nylon (Cédric s'occupe d'apporter des marrons, de la cannelle, Nathalie s'occupe d'apporter les fruits séché, le fil et les aiguilles, voir ci-dessous)
- L'autre groupe cuisinera des macarons aux figes (voir recette ci-dessous) (Nathalie et Bénédicte)

Attention : Cette partie culinaire a bien marché, mis prend plus de temps que prévu

5) **Synthèse et prière** 18h00-18h05 (Stéphane et Jean-Marie)

- Après le bricolage et la cuisine, les enfants sont rassemblés en cercle
- Un résumé de la rencontre est fait

- Une prière de reconnaissance en vue du goûte conclue ce moment

6) **Goûte** 18h05-18h15 (Cédric)

- Les enfants peuvent goûte des macarons aux figes déjà confectionnés par nos cuisinières
- Mandarines et boissons



Recette biscuits aux figes

★★★★★ 4 avis - Note : 5/5



[Agrandir la photo](#)

Recette proposée par [Samira El Mahi](#)

Facile

Pour 6 personnes :

- 250 g de [figes](#) sèches
- 125 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre complet
- 1 [oeuf](#)
- 150 g de farine de blé complet
- 1 cuillère à café de [cannelle](#) en poudre
- 4 cuillères à soupe de lait
- 50 g de sésame

- 1 pincée de sel
- **Préparation** : 15 mn
- **Cuisson** : 15 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 30 mn

-
- **Préparation**
-

1 Couper les figues en morceaux. Dans un saladier, **fouetter** le sucre avec le beurre. Sans cesser de mélanger, y ajouter l'oeuf, la farine, le sel, la cannelle, le lait, le sésame et les figues.

2 Préchauffer le four à 180°C. Déposer, à l'aide d'une cuillère à soupe, la pâte obtenue, sur une plaque allant au four. Enfourner pendant environ 10 à 15 minutes. Déguster tiède, accompagné d'un verre de thé à la menthe.

Pour finir... On peut remplacer le sucre complet par de la cassonade, et la farine de blé complet par de la farine blanche.

1) L'orange

Les noms de l'orange, dans les langues d'Europe et de Méditerranée, laissent reconnaître les diverses pérégrinations qu'a connues ce fruit au cours de son histoire. On y retrouve les deux grandes routes suivies par l'orange (cf. [Histoire](#) ci-dessous) : d'un côté, l'orange amère qui passa des Perses aux Arabes, puis aux pays méditerranéens ; de l'autre, l'orange douce que les Portugais rapportèrent de Chine au [XVI^e siècle](#)

L'orange est, comme son nom l'indique, de couleur [orange](#). Elle possède une peau épaisse et assez rugueuse. Elle se découpe en quartiers comme sa cousine la [mandarine](#). L'orange est un fruit juteux, sucré, excitant et il contient de la vitamine C. On utilise ce fruit pour les salades de fruits, les confitures, ou pour consommer son jus.

L'orange de Noël est un souvenir de nos aïeux de la Belle Époque bourgeoise ou de l'entre-deux-guerres des modestes ouvriers ou paysans.

Le fruit est consommé frais, mais il est aussi utilisé dans d'innombrables [recettes](#) comme le [jus d'orange](#) (54 % du marché des jus de fruits), les [confitures](#), les [pâtisseries](#), certains [alcools](#), ou le canard à l'orange...

2) Le kiwi

Les **kiwis** sont des [fruits](#) de plusieurs espèces de [lianes](#) du genre [Actinidia](#), famille des [Actinidiaceae](#). Ils sont originaires de [Chine](#), notamment de la province de [Shaanxi](#)

L'[Italie](#) est le premier producteur mondial en 2004. La [France](#) (4^e mondial et second européen) produisait un peu plus de 76 000 tonnes en 2004, son premier client est l'[Espagne](#). Il est cultivé en Ariège et sur la façade atlantique, du [Pays Basque](#) à la [Bretagne](#). La moitié des kiwis produits dans le Monde en 2005 l'ont été en [Méditerranée](#), soit 589 000 tonnes. C'est l'Italie, avec 35% de la production mondiale, qui domine le marché. La France avec 7% et la [Grèce](#) suivent derrière les deux autres pays leaders que sont la Nouvelle-Zélande et le Chili.

Le kiwi contient davantage de [vitamine C](#) que l'[orange](#)

Le kiwi est idéal à déguster en [dessert](#), nature, ou avec des condiments sucrés

3) LE FIGUIER

Les variétés de figues sont classées en trois catégories : les figues vertes (ou blanches), les figues

grises (ou rouges) et les figues noires (ou violettes). Ces variétés peuvent être plus ou moins productives :

Peu compliqué et peu exigeant, le figuier sait se débrouiller tout seul et peut produire très longtemps. La taille est facultative.

Arbre méditerranéen, le figuier n'aime pas l'ombre, il requiert un emplacement chaud et ensoleillé nécessaire au mûrissement des figues. Il résiste bien à la chaleur. Sous des climats plus froids, seules des variétés précoces peuvent être acclimatées

Figue fraîche, figue sèche, en ingrédient de plat cuisiné, en ingrédient de pâtisserie, en confiture. Elle était recommandée aux athlètes pour sa valeur énergétique. " Nourriture des athlètes par excellence " dit [Platon](#). Ce dernier raffolait des figues à tel point qu'on lui donna le nom de philosicos, c'est-à-dire "amateur de figues"[\[2\]](#).

us froids, seules des variétés précoces peuvent être acclimatées.

La figue est le premier fruit dont on parle dans le Pentateuque

Le figuier se trouve mentionné dans les premières pages de la Torah : ses feuilles ont servi à revêtir Adam et Eve.

Le figuier est le symbole de l'avenir radieux qui est réservé au pays d'Israël où " chacun demeurera à l'ombre de son figuier" (Michée, 4, 4).

La Torah est comparée à un figuier : les fruits de la plupart des arbres arrivent à maturité au même moment. Il en est autrement du figuier : ses fruits mûrissent les uns après les autres et doivent être cueillis petit à petit. De même, le " produit " de la Torah ne peut être " cueilli " et assimilé en une fois mais plutôt en doses régulières et continues.

Tous les fruits ont des déchets coquilles, noyaux, pépins, épiluchures. Dans la figue tout est bon. Toute science à ses mauvais côtés et ses utilisations néfastes. Dans la Torah, cet Enseignement divin, tout est parfait.

Rabbi Akiba avait l'habitude d'étudier avec ses élèves à l'ombre d'un figuier. Il remarqua bientôt que tous les matins, avant son arrivée, le jardinier se rendait à son arbre pour y cueillir les figues qui avaient mûri depuis la veille. Rabbi Akiba décida d'aller étudier dans un autre jardin. Mais le jardinier le rejoignit et lui dit : " Rabbi, pourquoi donc ne venez-vous plus étudier sous mon figuier ? "

- " Je craignais que vous ne me soupçonniez de manger vos figues. "

- Le jardinier fit comprendre à Rabbi Akiba qu'il n'en était rien et celui-ci reprit sa place habituelle. Quant au jardinier il ne vint pas de bon matin cueillir ses fruits, comme il le faisait auparavant. Mais à peine le rabbin et ses élèves s'étaient installés que les figues mûres tombèrent et s'écrasèrent sur eux ...

- " Voyezvous, dit Rabbi Akiba à ses élèves, le bon jardinier sait quand le moment est venu de cueillir ses fruits. De la même manière, le Saint, béni soit-il, sait quand vient le moment pour les justes de quitter ce monde et il les recueille auprès de lui ".

2 Rois 20:7 "Esaïe dit : « Qu'on prenne un gâteau de figues ! » On en prit un qu'on appliqua sur les tumeurs du roi, et il fut guéri"

4) POMME

Le mot « pomme » vient du [latin](#) pomum qui désigne le mot commun « fruit » - [Pomona](#) est la déesse des fruits

Généralement, on distingue trois types de pommes [alimentaires](#) : les [pommes à cidre](#), les pommes de [table](#) ou pommes à [couteau](#) et les pommes à cuire qui appartiennent à un des deux premiers types mais supportent bien la cuisson. Ces trois types sont issus de l'espèce [Malus pumila](#) qui compte plus de 20 000 variétés à travers le monde.

Les pommes à cidre sont des [pommes](#) spécialement sélectionnées pour produire un [cidre](#) de qualité. Elles se différencient des pommes de table qui se mangent crues au couteau et des pommes à cuire. La pomme est le troisième fruit consommé dans le monde, après les [agrumes](#) et la [banane](#). C'est en [vitamine C](#) que la pomme est la mieux pourvue avec une moyenne de 5 mg aux 100 g. Les pommes contiennent divers composés qui les protègent contre les [virus](#), les [bactéries](#) et les [moisissures](#). En mangeant des pommes, l'être humain tire profit de ces [biomolécules](#), comme la [quercétine](#), qui s'avère efficace sur le [cerveau](#) des rats.

Les tartes, gâteaux et desserts :

La [compote de pommes](#)

- Le [gâteau aux pommes](#)
- Le [strudel aux pommes](#)
- La [pomme d'amour](#) (au [beurre](#), [sucre](#), [sirop de grenadine](#), etc.)
- La classique [tarte aux pommes](#)
- La célèbre [tarte Tatin](#)
- Les [beignets aux pommes](#)
- Le *pommé*, [confiture](#) de pommes cuites dans du [cidre](#)
- Les [croustilles](#) de pomme
- Le [Crumble aux pommes](#)
- La croustade aux pommes

la pomme est souvent mentionnée dans la Bible, et elle est considérée comme l'un des fruits les plus importants. Sa jolie forme a souvent été utilisée en art et en décoration. Des preuves de sa vaste diffusion et de sa popularité à l'époque biblique se retrouvent dans la diversité des noms de lieux qui portent son nom. On trouve en Israël de nombreux vergers, et ils fleurissent aussi bien en plaine qu'en montagne. De nouvelles variétés de ce fruit ont été mises au point dans le pays.

Exode 25 : 35" Il y aura une pomme sous deux des branches sortant de la tige du chandelier, une pomme sous deux autres branches, et une pomme sous deux autres branches; il en sera de même pour les six branches sortant du chandelier"

5) LE DATTIER

La datte fraîche, quand elle arrive à maturité, est un fruit fragile et délicat à transporter. C'est en partie pour cette raison qu'elle est séchée (de 70 % d'eau pour la datte fraîche elle passe à 20 %).

En moyenne plus de 5 millions de tonnes de dattes sont récoltées dans le monde chaque année³. L'Égypte est le plus gros producteur, mais les dattes voyageant peu – 90% de la production est consommée dans son pays d'origine, notamment comme aliment pour le bétail –, l'Europe est surtout approvisionnée par l'[Afrique du Nord](#) (principalement [Tunisie](#) et [Algérie](#)).

Le palmier-dattier est le fruit qui offre le plus de bienfaits

Le juste est comparé au dattier (et au cèdre) (cf. Psaume 92,13). Les autres arbres sont, en effet, difficilement reconnaissables de loin ; le dattier (et le cèdre) seuls peuvent être identifiés malgré la distance. Il en est ainsi des justes : leurs bonnes actions les font remarquer de très loin.

Le palmier-dattier est le fruit qui offre le plus de bienfaits et qui rend le plus de service à chaque Juif : son fruit est consommé ; ses branches servent de Loulav pendant la fête de Souccot ; son feuillage est utilisé pour couvrir la Soucca ; son écorce sert à confectionner

des cordages, son tronc fabriquer des poutres pour les maisons et des meubles. Le juste, lui aussi, doit mettre toutes ses facultés au service de son prochain.
" Le Juste fleurit comme le palmier dattier " Psaumes XCII:13

6) Le citron est un [agrume](#), fruit du [citronnier](#). Le citronnier (*Citrus limon*) est un arbuste de 5 à 10 m de haut, à feuilles persistantes.

Le fruit a une écorce lisse jaune éclatant. Sa chair est juteuse, très acide et riche en [vitamine C](#). De l'écorce jaune on extrait une huile essentielle qui contient entre autres substances du [limonène et du citral](#).

Pour l'alimentation [[modifier](#)]

Il a de multiples usages en cuisine :

Le jus frais est utilisé en assaisonnements sur le poisson.

Il remplace le vinaigre dans les salades.

Additionné d'eau et de sucre, il compose la *citronnade* : une boisson rafraîchissante.

Il est également un ingrédient essentiel de la [limonade](#).

IL est principalement cultivé en [Italie](#), aux [États-Unis](#) et en [Argentine](#).

Réputé pour avoir des propriétés [antiseptiques](#), il est utilisé dans de nombreux traitements contre le mal de gorge

7) La mangue est le fruit tropical du [manguier](#), grand arbre

Sa chair est jaune foncé, onctueuse et sucrée, avec un goût de pêche et de fleur, parfois légèrement poivrée. Selon les variétés ou lorsque le fruit est trop mûr, la chair devient parfois filandreuse

La en tout et pour toute les sorte de mangue il en existe 800 espece

La mangue est un [fruit](#) charnu, son poids varie de 300 g à 2 kg.

La production mondiale s'est élevée à environ 26,3 millions de tonnes en [2004](#). La mangue est ainsi le sixième fruit le plus produit au monde (après la [banane](#), le [raisin](#), l'[orange](#), la [pomme](#) et la [banane plantain](#)). Quarante pays dans le monde sont producteurs de mangue.

La mangue peut fournir la totalité de l'[apport journalier recommandé](#) en [β-carotène](#), en fibres et en vitamine A et C, ce qui lui confère la palme de la protection contre l'action des [radicaux libres](#)

On peut la manger nature ou l'incorporer aux salades de fruits, aux céréales et aux sorbets. On peut la transformer en coulis ou faire de la [confiture](#).

8) La tomate

La **tomate** (*Solanum lycopersicum* L.) est une [espèce](#) de [plante](#) herbacée de la famille des [solanacées](#), originaire du nord-ouest de l'[Amérique du Sud](#), largement cultivée pour son [fruit climactérique](#). Le terme désigne aussi ce fruit charnu, qui est l'un des [légumes](#) les plus importants dans l'alimentation humaine et qui se consomme frais ou transformé.

Terminologie [[modifier](#)]

Les termes utilisés pour décrire une tomate font référence à :

- sa couleur : *blanche, jaune, noire, orange, rose, rouge, verte, violacée, violette, zébrée*

- son apparence : *allongée, cerise, cerise hybride, cocktail, en forme de cœur, côtelé, en grappe, grosse, oblongue, petite, très grosse*
- sa chair : *à cuire, bonne, dense, douce, ferme, parfumée, à peau épaisse, rustique, savoureuse*
- ses caractéristiques de production : *port* (déterminé, indéterminé, compact), *précoce, productive* (moyennement, peu, très), *régulière, résistante, tardive, tolérante* (au climat humide, à la chaleur).

Elle sert de [modèle génétique](#) à beaucoup de plantes et elle continue à faire l'objet de nombreux travaux, tant en zone tempérée qu'en région tropicale :

la tomate est un symbole de [fécondité](#), et les couples doivent en manger avant de s'unir¹⁰⁸.

9) La poire

Comme la [banane](#) et l'[avocat](#), la poire ne mûrit pas de façon satisfaisante sur l'arbre

Le poirier est un arbre originaire de Chine dont les fruits, les poires, sont sélectionnés depuis la plus haute Antiquité.

Poire crue (valeur nutritive pour 100g)			
eau : 83,71 g	cendres totales : 0,33 g	fibres : 3,1 g	valeur énergétique : 58 kcal
sucres simples : 9,80 g	glucides : 15,46 g	protéines : 0,38 g	lipides : 0,12 g
oligo-éléments			
potassium : 119 mg	phosphore : 11 mg	calcium : 9 mg	magnésium : 7 mg
sodium : 1 mg	fer : 170 µg	cuivre : 82 µg	zinc : 100 µg
vitamines			
vitamine C : 4,2 mg	vitamine B1 : 12 µg	vitamine B2 : 25 µg	vitamine B3 : 157 µg
vitamine B5 : 48 µg	vitamine B6 : 28 µg	vitamine B9 : 0 µg	vitamine B12 : 0 µg
vitamine A : 23 UI	rétinol : 0 µg	vitamine E : 0,12 µg	vitamine K : 4,5 µg
acides gras			
saturés : 6 mg	mono-insaturés : 26 mg	poly-insaturés : 29 mg	cholestérol : 0 mg

- Dans le langage courant, la poire a une [connotation](#) plutôt péjorative ; « *prendre quelqu'un pour une poire* », c'est le considérer comme un imbécile que l'on peut facilement berner
- *Une bonne poire* se dit d'une trop bonne personne dont on profite souvent.
- *Couper la poire en deux* signifie passer un compromis, faire un arrangement

10) L'avocat

L'**avocat** est le [fruit](#) de l'[avocatier](#) (*Persea americana*), un arbre de la famille des [Lauraceae](#), originaire du [Mexique](#).

Le fruit grossit sur l'arbre, où il peut rester plusieurs mois, mais il ne mûrit qu'une fois cueilli (fruits climactériques). Dans le magasin, un avocat dur est donc signe de fraîcheur et non d' Aujourd'hui, les avocats que l'on trouve sur les étals de France proviennent principalement des Antilles,

d'Afrique, d'Australie, d'Israël et d'Espagne, mais aussi de Corse où l'on recense plusieurs plantations d'avocats. une cueillette anticipée.

11) La banane

La banane est un long fruit légèrement incurvé, souvent regroupé sur le bananier en grappes nommées « régimes ». La banane possède une peau de couleur jaune ou verte facile à détacher

Il existe de très nombreuses variétés de bananes, utilisées comme fruit (banane dessert) ou comme légume (banane à cuire).

Les bananes figurent incontestablement parmi les [fruits tropicaux](#) les plus importants

Au niveau macroéconomique, la part du prix final - payé par le consommateur - qui revient dans le pays producteur est de 10 à 20 %. La part des hommes et des femmes qui travaillent dans les plantations est de 1,5 à 3 %. Au Guatemala par exemple, la plupart des salariés de l'industrie de la banane ne gagnent pas le salaire minimum légal de 5 dollars par jour.

La banane est un fruit très énergétique (90 kilo calories/100 g) et très riche en [potassium](#) dont elle peut couvrir les besoins quotidiens. Nutritive, facile à digérer, elle est riche en [hydrates de carbone](#), [phosphore](#), [calcium](#), [fer](#), [vitamines A](#), [B](#) et [C](#). Son goût est dû à l'[acétate d'isoamyle](#). Elle est aussi vendue sous forme de [nectar](#).









III. Eveil à la foi

Samedi 5 février 2011

L'olive

Rendez-vous à 16h30

Déroulement et responsabilités

3) **Accueil et introduction au thème** 17h00-17h05 (Stéphane)

Après le raisin et la figue, nous allons découvrir l'olive

4) **Images** 17h05-17h15 (Stéphane)

- a. Des images sont présentées aux enfants. Elles permettent de découvrir les différentes utilisations de la figue en Palestine au temps de Jésus. (*voir livre Vie et coutume du peuple de la Bible*)(*voir diaporama ci-joint*)
- b. Des photos présentent également l'exploitation du figuier aujourd'hui
- c. Nous découvrons l'olive symbole de paix //Genèse 8, le retour de la tenant une branche d'olivier dans le bec associé à la promesse de Dieu qu'il n'y aura plus d'inondation qui détruira la terre.

3) **Prière et chants** 17h15-17h20 (Jean-Marie)

Liturgie : chant avec les enfants, prière « Pour tes bienfaits Seigneur »
canon Vitrail no. 122 ; Alléluia 49/63 (Jean-Marie)

7) **Puzzle de la paix** 17h20-18h00 (Bénédicte, Nathalie et Cédric)

- Chaque enfant reçoit un puzzle sur lequel nous avons dessiné des branches et des figues (puzzle acheté chez Opitec www.opitec.com , voir photo ci-dessous)
- Les enfants peuvent colorier le dessin et prendre avec eux ce puzzle de la paix.
- Prévoir éventuellement des jeux dans une des salles du haut pour les enfants ayant terminés les premiers.

8) **Synthèse et prière** 18h00-18h05 (Stéphane et Jean-Marie)

- Après le bricolage et la cuisine, les enfants sont rassemblés en cercle
- Un résumé de la rencontre est fait
- Une prière de reconnaissance en vue du goûte conclue ce moment

9) **Goûte** 18h05-18h15 (Nathalie et Cédric)

- Cake aux olives (voir recette ci-dessous), olives et fromage, boissons



Recette Cake au jambon et aux olives

★★★★☆ 185 avis - Note : 4/5



[1 autre photo](#)

Recette proposée par [Stephanie Romanski](#)

“Un plat facile à faire qui réglera tout le monde.”

Facile

Pour 6 personnes :

- 250 g de farine
- 250 g de jambon fumé
- 150 g de [gruyère](#) râpé
- 100 g d'[olives](#) vertes dénoyautées
- 4 [oeufs](#)
- 20 g de beurre
- 10 cl d'huile d'[olive](#)
- 1 sachet de levure
- poivre

- **Préparation** : 30 mn
- **Cuisson** : 45 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 75 mn

- **Préparation**

1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Couper le jambon en dés.

2 Versez dans un saladier la farine et la levure tamisées. Ajoutez les oeufs et l'huile d'olive.

Continuez à **travailler** la pâte jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

3 Ajoutez les dés de jambon à cette pâte, les olives, le gruyère et une bonne pincée de poivre.

Mélangez le tout.

4 Beurrez un moule à cake, versez-y la préparation et laissez cuire 45 minutes.

5 Laissez refroidir avant de le servir.

Pour finir... Idéal à l'apéritif avec un martini ou un porto blanc.

Un conseil, ne pas mettre de sel car les olives vertes salent beaucoup

IV. Eveil à la foi

Samedi 2 avril 2011

A la table de Jésus

Rendez-vous à 16h15

Déroulement et responsabilités

- 5) **Accueil et introduction au thème** 17h00-17h05 (*Jean-Marie*)
 - Rappel des thèmes des rencontres (raisin, figue et olive)

- 6) **Comment mangez-vous à la maison ?** 17h05-17h15 (*Nathalie*)
 - Les enfants disent comment se passe le repas à la maison et ce qu'il est nécessaire d'avoir pour cette occasion ? (*Stéphane aura préparé des images diapo avec table, chaises, assiette, service, nappe et pain*)(voir diaporama « repas » ci-joint)

- 3) **Comment prenait-on son repas au temps de Jésus ?** 17h10-17h20 (*Stéphane*)
 - Dialogue avec les enfants et présentation d'images tirés du livre « Vie et coutumes du Peuple de la Bible » p. 6 à 11(voir diaporama « repas » ci-joint)
 - Le repas était une occasion de partage avec la famille, les amis, les connaissances, les pauvres... Au début du repas, le chef de famille faisait la prière de bénédiction en signe de reconnaissance à Dieu pour les biens qui nous sont accordés

- 3) **Prière et chants** 17h20-17h25 (*Jean-Marie*)

Liturgie : chant avec les enfants, prière « Pour tes bienfaits Seigneur » canon Vitrail no. 122 ; Alléluia 49/63 (*Jean-Marie*)

- 10) **Repas... comme au temps de Jésus** 17h20-18h15 (Tous, voir photo ci-dessous)
 - Partage d'un taboulé dans un grand plat en étant assis par terre.
 - Nathalie apporte une grande nappe
 - Jean-Marie apporte des sets de tables soupe de Carême
 - Bénédicte prépare le taboulé et apporte du jus de raisin et la bâche pour faire la tente
 - Cédric apporte le pain azyme
 - Stéphane apporte les piquets pour la tente

- 11) **Synthèse et prière** 18h00 (*Stéphane et Jean-Marie*)
 - Prière et chant d'envoi



