



SCHEDA 2

Avvento - Natale



Andarono
viderò
Ascoltarono





C'È POST(O) PER TE!

Mettiamoci in ascolto della Parola di Dio, cogliendo non solo l'invito personale a partecipare al banchetto, ma anche quello ad invitare gli altri, che sono ai crocicchi delle strade... perché Gesù ci ricorda che c'è posta e c'è posto per tutti...

Dal Vangelo di Luca (2, 8-20)

C'erano in quella regione alcuni pastori che vegliavano di notte facendo la guardia al loro gregge. Un angelo del Signore si presentò davanti a loro e la gloria del Signore li avvolse di luce. Essi furono presi da grande spavento, ma l'angelo disse loro: «Non temete, ecco vi annunzio una grande gioia, che sarà di tutto il popolo: oggi vi è nato nella città di Davide un salvatore, che è il Cristo Signore. Questo per voi il segno: troverete un bambino avvolto in fasce, che giace in una mangiatoia». E subito apparve con l'angelo una moltitudine dell'esercito celeste che lodava Dio e diceva: «Gloria a Dio nel più alto dei cieli e pace in terra agli uomini che egli ama». Appena gli angeli si furono allontanati per tornare al cielo, i pastori dicevano fra loro: «Andiamo fino a Betlemme, vediamo questo avvenimento che il Signore ci ha fatto conoscere». Andarono dunque senz'indugio e trovarono Maria e Giuseppe e il bambino, che giaceva nella mangiatoia. E dopo averlo visto, riferirono ciò che del bambino era stato detto loro. Tutti quelli che udirono, si stupirono delle cose che i pastori dicevano. Maria, da parte sua, serbava tutte queste cose meditandole nel suo cuore. I pastori poi se ne tornarono, glorificando e lodando Dio per tutto quello che avevano udito e visto, com'era stato detto loro.

CHI HA RISPOSTO ALL'INVITO

Sono in tanti, uomini e donne, giovani e non, ad aver risposto all'invito di Gesù, ad averlo accolto con gioia e dedizione. Ecco qui per voi la meditazione di una missionaria e la video-testimonianza di un ragazzo.

Meditazione di suor Cecilia Sierra Salcido, missionaria comboniana (Palestina)

Li andiamo a visitare almeno una volta alla settimana. Ci corrono incontro in fretta, i bambini beduini. Sono ormai anni che li conosciamo. Qualche volta, portano con loro anche gli agnelli appena nati. Sono pastori che pascolano le greggi nel deserto di Giudea, in Cisgiordania (Palestina). Spesso, noi suore abbiamo dormito sotto le loro tende, ascoltando le loro storie.

Sono tempi difficili per le famiglie. Da quando è iniziata la guerra, dopo il 7 ottobre scorso, le scuole non funzionano. Solo i nostri asili (delle suore comboniane, ndr) sono oasi nel deserto dove i bambini possono giocare, ridere, imparare e nutrire la speranza.



Il deserto è vasto e arido, ma è anche bello e mistico. I pastori passano ore al giorno da soli con le pecore, sotto il caldo, la pioggia o il freddo. In inverno, il freddo è tale che devono comprare legna per scaldarsi. Non hanno elettricità. In estate, fa molto caldo. Ma freddo o caldo, i pastori hanno cura delle pecore. Non solo devono difendersi dagli animali selvatici, ma anche da alcune persone (non beduine) che vogliono cacciarli via e, per spaventarli, rubano le loro pecore.

Non posso fare a meno di pensare al brano del Vangelo di Luca (capitolo 2, versetti 8-20), mentre percorriamo i sentieri del deserto per visitare i villaggi beduini.

Fu qui, in questi campi, nel cuore della notte più oscura, che nacque il Figlio di Dio, Gesù, Principe della Pace. E questa gioia fu comunicata ai pastori che vivevano in questi campi: “Non temete: ecco, vi annuncio una grande gioia, che sarà di tutto il popolo” (Lc 2,10).

In quella notte santa, duemila anni fa, a dei ragazzini come Mohammed, Ali, Musa, Abdallah venne annunciata la buona notizia dagli angeli. E ascoltarono. Andarono e trovarono il Bambino Gesù e sua madre. Contenti, andarono ad invitare altri. I primi ad annunciare furono loro.

Nella Palestina addolorata di oggi, segnata dal conflitto e dalle avversità, bambini e pastori, beduini del deserto, hanno bisogno di ascoltare ancora questa buona novella: “Non abbiate paura. Oggi è nato”. Potessero ascoltare ancora queste parole! Andare, vedere e invitare altri.

Sul canale YouTube della Fondazione Missio, troverai delle video-testimonianze preparate ad hoc per questo itinerario. Per ogni scheda, uno o più ragazzi raccontano una loro esperienza e provano a rispondere ad alcune domande del Vangelo.

Nel video della seconda scheda, ascoltiamo Jacopo Bechini (di San Donato di Lucca - “Famiglie Missionarie a Km 0”), che nell'estate 2023 è stato in Rwanda.

**Titolo del video:
Vuoi raccontare cosa hai visto?**

“MOVIMENTIAMOCI” dinamiche e attività

Dopo aver ascoltato il Vangelo e custodito nel cuore la meditazione e la video-testimonianza, mettiamoci in movimento! Di seguito, proponiamo delle attività (suddivise per fasce d'età) che potranno essere utilizzate per l'animazione. Sono collegate al Vangelo e alla parola-chiave, perciò saranno un modo dinamico per interiorizzare e, magari, mettere in pratica...

“Andarono, videro e raccontarono” DINAMICA per bambini (6-10 anni)

Obiettivo:

Interiorizzare il brano del Vangelo di Luca (2, 8-20) ed impegnarsi a seguire l'esempio dei pastori che non esitarono ad andare a vedere Gesù e a fare ritorno per raccontarlo a tutti.

Materiale:

Matite e fogli, cartoncino, pennarelli, rebus e indovinelli (*vedi allegato nelle ultime pagine della scheda*).

Preparazione e svolgimento:

L'incontro si dovrà svolgere in un grande salone o all'aperto, se il meteo lo consente.

La frase da comporre (che i bambini dovranno ricostruire e comporre da soli) è la seguente:

“I ragazzi missionari non tengono solo per loro le cose belle: dopo aver visto Gesù, lo raccontano!”

Durante l'incontro, dopo aver ascoltato il brano del Vangelo proposto e la meditazione, l'animatore annuncerà che si farà una staffetta, finalizzata a comporre – alla fine – una frase di senso compiuto.

Il gruppo sarà unico e ci si metterà tutti in fila; parte il primo bambino, che troverà l'animatore dalla parte opposta del salone o del cortile, pronto a riferire all'orecchio una parola o a dargli un rebus o un indovinello (chiaramente, le parole non saranno consegnate in ordine).

Ognuno, tornando, comunicherà agli altri quello che ha sentito; via via, si appunteranno le parole su un foglio, finché alla fine della staffetta, *dopo essere andati, aver visto e sentito, raccontato*, potranno comporre la frase finale e *scriverla a caratteri cubitali su un cartoncino*.

“La scatola dei segni di speranza”

DINAMICA per preadolescenti (10-14 anni)

Obiettivo:

Interiorizzare il brano del Vangelo di Luca (2, 8-20) ed impegnarsi a scorgere e a raccontare situazioni di speranza, come veri testimoni della gioia.

Materiale:

Pennarelli, taglierino, striscette di carta.

Scatole di scarpe e materiale vario (NEI GIORNI PRECEDENTI, CHIEDERE AI RAGAZZI DI PROCURARSELI).

Preparazione e svolgimento:

Durante l'incontro, dopo aver ascoltato il brano del Vangelo proposto e la meditazione, verrà proposto un laboratorio creativo individuale: realizzare la “scatola dei segni di speranza” con le scatole di scarpe e il materiale che avranno già con sé. E dopo che avranno scritto il proprio nome, solo l'animatore (in quanto adulto) taglierà una fessura sulla parte superiore di ogni scatola che ci si porterà a casa.

Alla fine, verrà distribuito ai ragazzi un tot di striscette di carta e verrà assegnato loro un “compito per casa”: ciascuno dovrà impegnarsi, la settimana seguente, a prestare attenzione a ciò che di bello e positivo gli succede intorno e trascriverla: una situazione di speranza, di amore, di amicizia, di solidarietà (per esempio, la mamma che coccola il fratellino, un signore che tiene aperta la porta dell'ascensore, un amico che fa volontariato, ecc.).

Ogni volta, si dovrà scrivere la situazione osservata su una delle striscette di carta, che verranno arrotolate e riposte nella “scatola dei segni di speranza”, da portare con sé all'incontro successivo, dove tutti leggeranno i propri biglietti.

Variante: si potrebbe anche decidere di travasare tutti i biglietti in un'unica scatola e leggerli in ordine casuale.

La conclusione sarà che non è scontato quello che di bello ci succede davanti agli occhi; per questa ragione, da ragazzi missionari, è importante aguzzare la vista ed essere attenti. Ciò, tuttavia, non basta: bisogna avere la capacità, il coraggio e il desiderio di raccontare, di dirlo agli altri, di essere testimoni gioiosi.

PREGANDO SI FA FESTA

“PREGANDO SI FA FESTA”

A conclusione di questa sezione, come celebrazione di preghiera, proponiamo la Novena di Natale di Missio Ragazzi, che potete richiedere alla nostra segreteria (inviando una email a ragazzi@missioitalia.it o telefonando allo 06.66502644) o scaricare dal sito di Missio, nella sezione Conoscere/Ragazzi:

<https://www.missioitalia.it/category/conoscere/ragazzi>





Da sempre, le feste (da festum, gioioso) sono parte integrante di ogni cultura; scandiscono la vita dei Popoli e ne interrompono la monotonia, segnando dei punti di passaggio importanti. Ma soprattutto sono forti momenti di aggregazione sociale e di espressione del proprio essere, spesso connotati da veri e propri rituali, in un'esplosione di colori, musica e danze.

“FESTE DAL MONDO”

Il racconto di una festa tipica asiatica...

ASIA: La festa del “Dōngzhì” in Cina SEGUIRE LA LUCE PORTA BENE

Siamo arrivati nel continente asiatico, dove è un pullulare di feste tradizionali.

Per voi, in questa tappa, abbiamo scelto quella del “Dōngzhì” (*arrivo dell'inverno*), che da 2000 anni – sin dal periodo della dinastia Zhou – si celebra in Cina (e in diversi paesi dell'estremo Oriente) in occasione del solstizio d'inverno, tra il 21 e il 22 dicembre.

Sarebbe un parallelo del *Dies Natalis Solis Invicti* (Giorno di nascita del Sole Invitto), la data in cui i non cristiani festeggiano la rinascita del Sole: le giornate si allungano e, nella visione taoista, la maggiore luminosità consente un flusso maggiore di energie positive.

Una festa legata, quindi, al periodo natalizio, ma con altre origini e valenze.

C'è tuttavia un punto in comune non solo con il Natale, ma anche con il brano del Vangelo proposto all'inizio della scheda: la luce della stella polare viene considerata in ogni cultura come un buon auspicio, la guida verso periodi più lucenti, una speranza per il futuro.

Nello specifico, nel giorno della festa, la famiglia cinese si ritrova insieme a tavola.

A sud del Paese, il piatto principale consiste nei “tangyuan”: delle polpette di riso glutinoso la cui rotondità simboleggia l'unione familiare e la prosperità. Possono essere bianche o colorate, vuote o ripiene, cotte in una zuppa di fagioli rossi o aromatizzate al vino di riso).



A nord, invece, per riscaldarsi durante il freddo Dōngzhì, vengono preparati i “Jiaozi” (ravioli cinesi) che pare siano stati inventati più di 1800 anni fa da Zhang Zhongjing; l’idea di dar loro la forma di orecchie – dopo avervi arrotolato carne di agnello, peperoncino ed erbe mediche riscaldanti – e di bollirli gli venne alla vista dei poveri che, al freddo, soffrivano per i geloni alle orecchie.

Ci sono poi delle varianti, e non solo culinarie, in altri Paesi dell’Asia.

A Taiwan, per esempio, il giorno del Dōngzhì è legato alla venerazione degli antenati, a cui si offrono torte a nove strati a base di riso glutinoso, che possono essere a forma di pollo, anatra, tartaruga, maiale, mucca o pecora: tutti animali ritenuti benauguranti. In Giappone, invece, si usa servire cibi il cui nome termina con la -n, come ninjin (carote) e renkon (radice di loto), sia perché questo suono richiama la parola “un” che significa “fortuna” sia perché l’ultima lettera dell’alfabeto giapponese ricorda la fine dei giorni bui.

Infine, per molti cinesi, questa festa diventa l’occasione per ricordarsi del tempo che scorre, ancor di più di quanto si percepisca per il proprio compleanno o per il Capodanno. Al punto che è anche tradizione appendere un dipinto ad acquerello di un susino spoglio, al quale ogni giorno, a partire dal solstizio d’inverno, viene aggiunto un componente dai membri della famiglia.

“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si è mangiato bene”

Virginia Woolf

“Mangiare bene” è anche stare con le persone che ami e con quelle con cui sei a tuo agio, invitarle a stare con te per annusare un profumo di mondo e gustare una ventata di convivialità. E questo accade in molte parti del mondo...

Ma quando c'è una festa, non si può non parlare anche di cibo.

Di seguito, troverete una ricetta asiatica, preceduta da un racconto che la contestualizza.

Anche se è facile da fare, è comunque necessaria la presenza di un adulto, soprattutto per la pericolosità di coltelli, fuochi e forni.

ASIA: Jiaozi per la festa del “Dōngzhì” in Cina

“Jiaozi: scaldano le orecchie ...e pure la pancia”

Questo racconto è ispirato ad una storia, a metà fra fantasia e realtà, che si racconta in Cina sulla nascita dei Jiaozi, i ravioli che assomigliano a delle orecchie, inventate dal medico e taumaturgo cinese Zhang Zhongjing. È la testimonianza di come un cibo può essere al tempo stesso cura per il corpo e sollievo per l'anima nei momenti di festa.

Zhang Zhongjing aveva girato per il mondo imparando tutti i segreti delle erbe e delle piante per guarire il corpo e la mente.

Per anni, nessuno lo aveva più visto al suo villaggio natio; così, dopo una lunga assenza, desiderò rivedere i luoghi della sua infanzia. Arrivò mentre il freddo dell'inverno sferzava le case e sfilava nelle strade deserte. Giunto lì, vide che molti dei suoi concittadini soffrivano di geloni, soprattutto intorno alle orecchie; inoltre, molte erano le persone colpite da febbri molto alte che portavano anche alla morte. I parenti degli ammalati chiedevano ai monaci di scacciare gli spiriti cattivi per allontanare la febbre, ma loro rispondevano che quei malanni erano causati dai peccati commessi nelle vite precedenti. Sembrava che non ci fossero alternative se non soccombere.

Zhang, non credendo alle teorie dei monaci, approfondì i suoi studi elaborando la diagnosi e i rimedi legati alle malattie dovute al freddo: la causa non era da imputare al destino delle persone o a spiriti maligni, ma all'influenza che l'ambiente esterno ha sul fisico, principalmente il freddo.

Per risolvere il problema, Zhang cucinò della carne di montone, peperoncino ed erbe curative e la avvolse in ritagli di pasta. A questi fagottini diede la forma di piccole orecchie, li fece bollire e li servì in un brodo caldo ai malati, affinché mangiandoli si riscaldassero e si mettessero in forze.

Agli abitanti del villaggio quel dono piacque così tanto che continuarono a prepararne la ricetta.

Sempre secondo la storia, che risale a più di 1800 anni fa, Zhang avrebbe distribuito i ravioli ai suoi conterranei dal giorno del solstizio d'inverno (La festa del "Dōngzhì") fino a Capodanno. Questo spiegherebbe perché, ancora oggi, i jiaozi sono un piatto molto preparato in inverno, soprattutto nel nord della Cina.

Ricetta dei Jiaozi: le orecchie calde del dottore

“Non ci sono parole che possano descrivere con precisione l'affetto dei cinesi per i ravioli, poiché questo cibo è già diventato un simbolo di casa e calore”, scrive China Daily. Secondo una versione riportata da BBC, la forma non va spiegata con quella delle orecchie perché “i jiaozi assomigliano ai lingotti d'oro o d'argento utilizzati nell'antica Cina e per questo sono diventati simbolo di ricchezza”.

La ricetta è nella pagina che segue.

Ricetta dei Jiaozi: le orecchie calde del dottore



Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 gr di farina 00
- 150 ml di acqua
- Sale q.b.

Per il ripieno:

- 200 g di macinato di maiale
- 1 carota
- 100 gr di cavolo cinese o verza
- 1 scalogno
- Un pizzico di zenzero (se vi piace)
- 3 cucchiai di salsa di soia



Attrezzi da cucina

Ciotole, pellicola, coltello, spianatoia e matterello, robot da cucina o casseruola con cestello in bambù



Preparazione

Preparazione dell'impasto

- Versa la farina con il sale in una ciotola e versa l'acqua a filo, impastando.
- Una volta assorbita l'acqua trasferisci l'impasto su una spianatoia infarinata e continua a lavorarlo fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e lasciatelo riposare un'oretta in un luogo fresco e asciutto.

Preparazione del ripieno

- Trita finemente carota, verza e scalogno.
- Unisci il composto alla carne macinata e amalgama il tutto aggiungendo salsa di soia e lo zenzero grattugiato. Lasciate riposare in frigo per far insaporire.

Preparazione dei Jiaozi

Una volta trascorso il tempo di riposo, stendi l'impasto con il mattarello fino a creare una sfoglia sottile.

- Crea dei dischi di pasta con un "coppapasta" (o un bicchiere) del diametro di circa 7/8 centimetri.
- Allarga un po' con le mani il cerchio di pasta per renderlo ancora più sottile soprattutto ai bordi e con un dito passa un po' di acqua sul contorno del dischetto.
- Metti al centro una pallina di ripieno e richiudili a forma di orecchio. Piega a metà il dischetto, poi piega un lembo e pizzica insieme i due bordi, così fino a richiuderlo. Otterrai una mezzaluna o un orecchio.

Cottura dei Jiaozi

Se hai il Bimby, puoi sistemare i ravioli nel "varoma" ricoperto da carta da forno bagnata e ben strizzata per cuocerli a temperatura "varoma" per 20 minuti, altrimenti se hai il tipico cestello in bambù (o un normale cestello per cottura a vapore) puoi cuocerli per almeno 15 minuti.

Servizio

Servi i Jiaozi caldi con qualche goccia di salsa di soia (puoi anche prevedere la salsa di soia in un piattino dove ognuno può intingerli prima di mangiarli).



Organizziamo una festa...

ASIATICA!

Dopo aver fatto questo piccolo *tour*, nel quale avete conosciuto alcuni aspetti di questo continente, **perché non organizzate una festa etnica a tema asiatico?**

Documentatevi ancora meglio, cercate strumenti musicali, realizzate costumi, apparecchiate la tavola in un certo modo, preparate qualche piatto tipico e scatenatevi!!!

Potreste anche creare dei biglietti etnici e invitare in parrocchia tutti quelli che conoscete, comprese le famiglie di origine straniera che vivono nel vostro quartiere (sarebbe un bel modo per far sentire a casa chi viene dall'Asia o da altrove...). Anzi, sarebbe ancora meglio coinvolgerle nell'organizzazione e individuare alcuni ospiti d'onore, anche missionari, che raccontino in prima persona come si festeggia da loro.

E perché non allestire anche un piccolo stand in cui esporre fotografie o i frutti dei vostri laboratori? O mettere su una raccolta fondi, dopo aver scelto un progetto del FUS proposto da Missio Ragazzi?

Avrete capito che una festa richiede tanta energia e molte cose da fare, ma è sicuramente un'occasione per stare insieme e divertirsi, quindi... che la festa inizi!!!

SEZIONE 3

GLI ESCLUSI dalla festa

*Ci sono ancora tanti fratelli e sorelle, nel mondo, che non sono seduti al banchetto, che non sono stati/e invitati/e alla festa. Bambini e ragazzi a cui vengono negati diritti fondamentali...
Nello stile missionario, il nostro impegno sia quello di informarci e di essere solidali.*

“DIAMO I NUMERI!” – Cenni e dati

Diritto al cibo: che cosa significa?

IL CIBO DEVE ESSERE DISPONIBILE IN QUANTITÀ SUFFICIENTE, ADEGUATO DAL PUNTO DI VISTA NUTRIZIONALE E CULTURALE E FISICAMENTE ED ECONOMICAMENTE ACCESSIBILE.

ACCEDERE AD ESSO È IL DIRITTO DI OGNI INDIVIDUO.

QUEST'ATTENZIONE A GARANTIRE IL PROPRIO BENESSERE E QUELLO DELLA PROPRIA FAMIGLIA, CON PARTICOLARE RIGUARDO ALL'ALIMENTAZIONE, NON SI BASA SULLA CARITÀ, BENSÌ SULLA GARANZIA CHE TUTTE LE PERSONE ABBIANO LA POSSIBILITÀ DI NUTRIRSI IN MANIERA DIGNITOSA.

Chi sono gli esclusi?

In tutto il mondo, ci sono circa ottocento milioni di persone che soffrono la fame. Significa che questo problema riguarda indistintamente uomini, donne e bambini. Ogni anno, a causa della scarsa alimentazione, circa tre milioni e 100mila bambini non superano il quinto anno di vita. Letteralmente, questi bambini muoiono di fame. E se non muoiono di fame, non crescono, sono estremamente sottopeso, si ammalano spesso e ogni giorno vanno a scuola a stomaco vuoto e l'unico pasto che consumano è alla mensa.

Dove vivono?

I Paesi dove si soffre maggiormente la fame sono Afghanistan, Etiopia, Nigeria, Somalia, Sud Sudan e Yemen.

Nonostante la produzione alimentare mondiale (sia agricola che industriale) complessivamente sia in eccesso – e quindi non ci dovrebbero essere rischi alimentari – non tutti riescono ad accedere ai surplus di cibo o hanno risorse economiche sufficienti a pagare il prezzo di mercato richiesto. Per questa ragione, finiscono per non averlo a sufficienza, mentre altri invece, solo perché se lo possono permettere, lo sprecano in maniera incredibile.

SEZIONE 3

GLI ESCLUSI dalla festa

“GIOCANDO SI IMPARA!”

Obiettivo: Riflettere su quanto cibo viene sprecato sulle nostre tavole e capire che il bello del cibo è che molti avanzi possono essere utilizzati per preparare nuove e gustose ricette...Basta un po' di fantasia!

LA “TORTA DI BISCOTTI”

La particolarità di questo dolce è che si prepara con gli avanzi di biscotti, con tutti quelli sbriciolati o rotti che si trovano in fondo alle confezioni, che sono troppo piccoli per essere inzuppati e che in tanti finiscono per buttare via. Dopo la Pasqua, si possono usare anche con avanzi sbriciolati delle uova!

Ingredienti:

250 grammi di
biscotti misti
125 grammi di farina 00
70 grammi di
zucchero
3 uova

15 ml di latte
1 bustina di lievito
100 gr di cioccolato
fondente
50 gr di cioccolato al
latte

Procedimento:

- Tritare nel mixer biscotti e cioccolato;
- In una ciotola rompere le uova intere e aggiungere biscotti, cioccolato, farina, latte, lievito;
- Amalgamare bene il composto fino ad ottenere un impasto morbido e cremoso;
- Versare il tutto in uno stampo di 22 cm coperto con la carta da forno;
- Cuocere in forno a 180 gradi per 35 minuti.

La ricetta può essere riprodotta a casa dai ragazzi insieme alle loro famiglie. Seguendo questo esempio, ne possono essere trovate tante altre (dolci o salate), con l'utilizzo di ciò che avanza e che si scarterebbe: piatti da riproporre, da scambiare e perché no, da assaggiare tutti insieme durante un momento conviviale. Un altro esempio: fare un'ottima macedonia oppure un bel vasetto di marmellata, a partire dalla frutta “passata” che ognuno può avere in frigo, soprattutto in estate!

attività

IL RICORDINO della festa



Avete presente quando, alla fine di una festa, il festeggiato vi dà un ricordino per ringraziarvi della partecipazione? Ecco, a voi ragazzi missionari sarà, invece, dato un impegno. Come, per esempio, quello di sostenere un Progetto.

Un soldino per... il DIRITTO AL CIBO in Sri Lanka

Con un “soldino” che ogni ragazzo può mettere nel salvadanaio del Fondo Universale di Solidarietà (FUS), si possono aiutare tanti bambini che non hanno cibo, come i piccoli di Kandy in Sri Lanka.

Il progetto che proponiamo prevede **“il mantenimento di 58 bambini orfani, poveri e abbandonati della diocesi di Kandy”**, a cui dare protezione, istruzione, formazione morale.

Con il finanziamento, si fronteggiano le spese quotidiane per nutrire i bambini, comprare loro vestiti, provvedere alle loro esigenze mediche, coprire le spese di trasporto, integrarli nei giochi e introdurli a qualsiasi altra attività extrascolastica.

Costo totale del Progetto: 11.800 €

Non occorre coprire per intero la quota richiesta per il singolo progetto, ma saranno tutte le offerte assieme ad assicurare, ad altri bambini, ciò di cui hanno bisogno.

Tutte le modalità di versamento per sostenere i progetti potete trovarle sul sito

<https://www.missioitalia.it/sostieni-la-missione/>

SRI LANKA

ALLEGATO

"Andarono, videro e raccontarono"

DINAMICA per bambini (6-10 anni)

REBUS MISSIONARI

Della frase proposta, ci saranno **tre parole** che si potranno scoprire solo dopo aver risolto rebus o indovinello: **MISSIONARI – LORO – GESÙ**.

ECCO I REBUS DA RISOLVERE:



(Soluzione: **missionari**)



(Soluzione: **loro**)

CI AMA SEMPRE DI PIÙ:

È NOSTRO FRATELLO, È _ _ _ _

(Indovinello: **Gesù**)