

**Bonjour,**

**J'espère que toi et ceux que tu aimes vont bien et que vous supportez le mieux possible ce confinement. Profites de ce temps pour vivre autrement cette semaine de Pâques.**

**N'oublie pas ceux autour de toi ou plus loin qui sont seul. Téléphone régulièrement pour demander des nouvelles et leur donner des tiennes. Tu peux aussi leur écrire un mail avec une photo ou même le faire avec un courrier par la poste. La lettre classique est précieuse pour les personnes âgées qui aiment les afficher chez eux et les voir souvent dans la journée.**

### **Pour célébrer les temps de la semaine Sainte en famille :**

- **Jeudi Saint et le dernier repas de Jésus avec le lavement des pieds.**
- **Vendredi Saint en faisant mémoire du chemin de croix, Passion de Jésus Christ.**
- **la veillée Pascal le samedi soir et la fête de la Résurrection du dimanche de Pâques.**

**Tu as diverses propositions de la part de ta paroisse ou du diocèse que j'ai mis à disposition sur le site du collège.**

**Je t'ai proposé depuis 3 semaines des activités et des temps de prières pour préparer ta montée vers Pâques seul ou avec ta famille. J'espère que tu as pris un peu de temps pour préparer ton jardin de Pâques, remarquer les instants Waouh de ta journée et les afficher pour t'en réjouir et prier.**

**Je te rappelle ci-dessous celle pour le Jeudi Saint et te propose 2 vidéos pour la Semaine Sainte.**

**Les vidéos pour écouter la Parole de Dieu sont préférables à la lecture si tu es seul.**

**Je te propose aussi ce lien pour un récit de l'Evangile de Pâques par une dessinatrice en direct qui raconte toute l'histoire de la résurrection de Jésus !**

**<https://www.youtube.com/watch?v=NWqJop9xlK0&feature=youtu.be>**

**Je te propose aussi de regarder sur le site Théodom avec tes parents, la vidéo qui propose de regarder Le seigneur des anneaux de Tolkien avec les yeux de chrétiens. Tolkien, l'auteur de ces superbes histoires était chrétien et c'est servi de sa foi pour écrire ces aventures fantastiques !**

**<https://www.theodom.org/tolkien/>**



## Pour compléter ton jardin de Pâques:

- sur un petit cube installer une nappe blanche (en papier ou en tissu),
- installer la coupe et le pain.

***Pourquoi ne pas faire un pain toi-même !!***

***C'est amusant et très bon !!***

Je te propose une recette très simple mais tu peux trouver l'équivalent sur les paquets de farine à pain du commerce ou sur internet !!

<https://www.lacourdespetits.com/faire-pain-maison-sans-machine/>

## Pour savoir !

**Le Jeudi saint** (le 9 avril cette année) annonce la fin du Carême, mais aussi l'entrée dans le mystère de Pâques. On y commémore le dernier repas, baptisé "Cène", que Jésus a pris avec ses disciples avant son arrestation. Pour les chrétiens, le **Jeudi saint** est l'institution par **Jésus-Christ** du **sacrement de l'Eucharistie**.

Au cours du même repas, Jésus-Christ lave les pieds de ses **douze disciples**. Il s'agenouille pour témoigner la tendresse qu'il a pour chacun d'eux. Tous les ans, ce **geste du lavement** des pieds est repris lors de la messe du soir du Jeudi Saint. Son geste signifie que chaque personne doit être serviteur des autres.

## Temps de prière :

### Parole de Dieu :

*La nuit même où il était livré, le Seigneur Jésus prit du pain, puis, ayant rendu grâce, il le rompit, et dit : " Ceci est mon corps, qui est pour vous. Faites cela en mémoire de moi." Après le repas, il fit de même avec la coupe, en disant : " Cette coupe est la nouvelle Alliance en mon sang. Chaque fois que vous en boirez, faites cela en mémoire de moi." (1Co11 23,25)*

<https://www.youtube.com/watch?v=CMmi9tMILPc&feature=youtu.be>

**Prions :** *Toi aussi tu peux prendre un petit moment de silence devant le jardin de Pâques et dire dans ton cœur : " Merci Jésus pour la vie que tu nous donnes."*

## LA RECETTE DU PAIN

	3 verres de farine		1 petite cuillerée à café de sel		1 sachet de levure		1 verre d'eau tiède
--	--------------------	--	----------------------------------	--	--------------------	--	---------------------

**1**

Verser la farine et le sel dans un saladier.  
Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

**2**

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

**3**

Couvrir le saladier avec un torchon et laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

**4**

Placer la boule de pâte sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250° (thermostat 8-9) après avoir préchauffé le four.