



QUELLOdiRELIGIONE.it

PAZIENZA

La virtù di chi sa attendere

In un mondo che vuole tutto e subito come si fa ad essere pazienti?

...

Inizia

info@quellodireligione.it



QUANDO SERVE LA PAZIENZA?



Il pescatore

Lo sport della
pazienza!
Quanto tempo
passato ad
attendere che il
pesce abbocchi...



In coda

Dal dottore o in
posta... quanta
pazienza ad
aspettare!



Il seminatore

Getta il seme e
poi con pazienza
ad aspettar che
cresca!

Difficile

Perché è difficile
la pazienza?

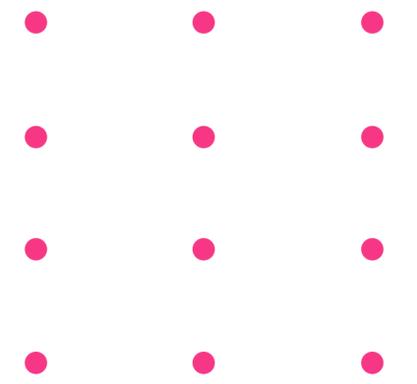


01 **SUBITO**

L'istintiva voglia di vedere il
risultato... subito!

02 **C'É UN TEMPO PER...**

L'innata propensione a stabilire i
tempi delle cose... dimenticando che
ogni cosa ha il suo tempo!



La parabola della PAZIENZA

Vangelo di Luca 13,6-9

Un tale aveva un fico piantato nella sua vigna; andò a cercarvi del frutto e non ne trovò. Disse dunque al vignaiolo: "Ecco, sono ormai tre anni che vengo a cercare frutto da questo fico, e non ne trovo; taglialo; perché sta lì a sfruttare il terreno?"

Ma l'altro gli rispose: "Signore, lascialo ancora quest'anno; gli zapperò intorno e gli metterò del concime. Forse darà frutto in avvenire; se no, lo taglierai"



Identikit della persona PAZIENTE

Chi è il ragazzo paziente?

La pazienza in pillole

ATTENZIONE!

Tutto quello che stiamo per raccontare riguarda innanzitutto te. Ogni aspetto va misurato sulla tua esperienza. Impara a valutare te stesso per conoscerti meglio.



Non è precipitoso

Sa attendere.

- È in grado di fare i conti con i tempi lunghi.
- Non si scoraggia quando i risultati non arrivano subito.

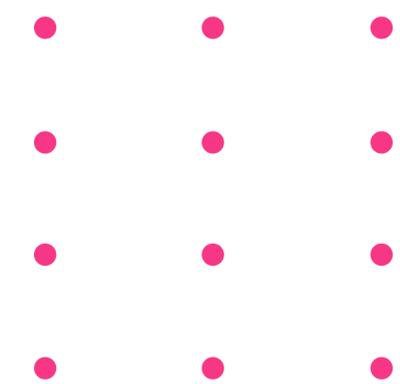


- Non ha fretta di bruciare le tappe -



FA I CONTI CON GLI IMPREVISTI

Saper fare i conti con
contrattempi e imprevisti è
riconoscere che le cose non
dipendono solo da noi.



**Risolvere problemi:
IMPREVISTI!**

Saper ri-programmare, rifare i
piani... il problem solving!

SOPPORTA se stesso e gli altri



il bruco e la farfalla

- Avere pazienza con se stessi è la via per accettarsi e poi migliorare.
- Avere pazienza con gli altri è dare ancora un'opportunità, una possibilità all'altro.

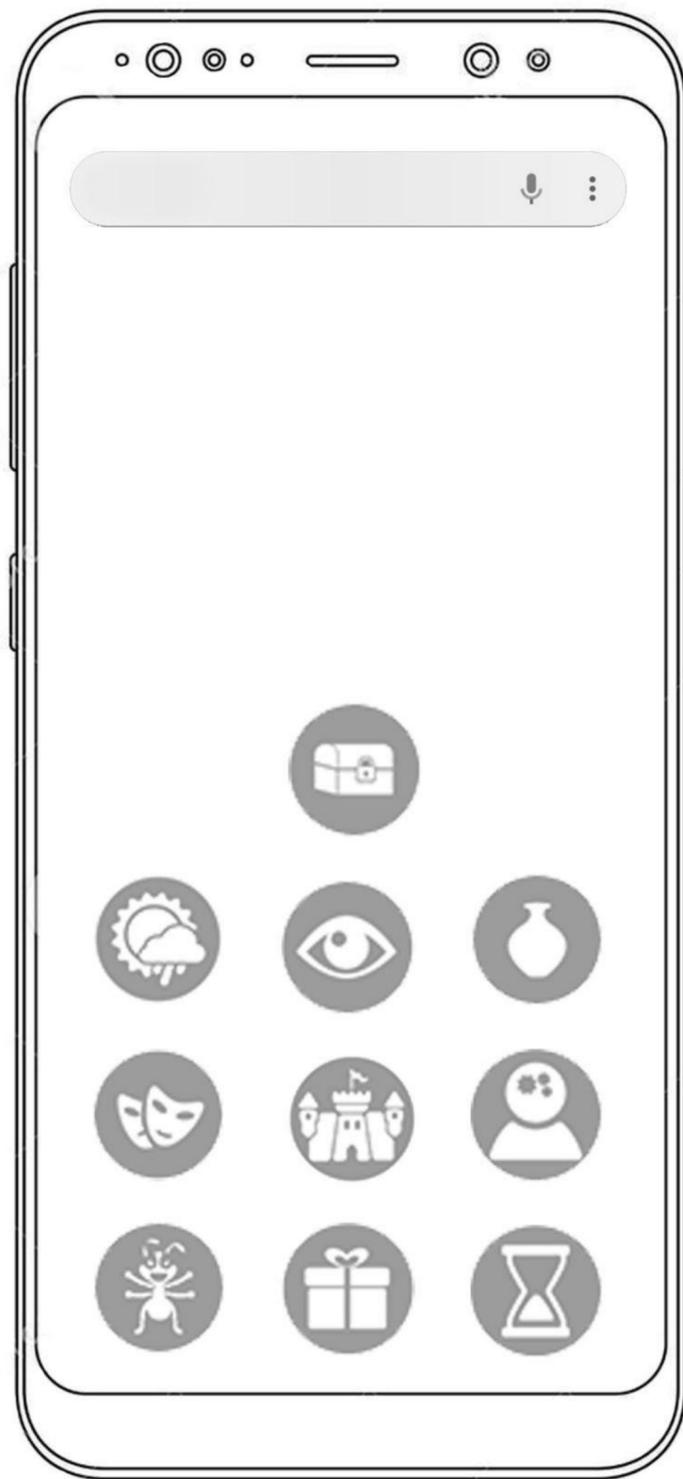


Non si **ARRABBIA** facilmente

- È lento all'ira
- Non perde le staffe
- Non sbuffa come un toro infuriato

KEEP CALM
and santa pazienza





APP STORE PAZIENZA

Gioco: misura la tua pazienza.

XXXXXX



AUTOVALUTAZIONE:
SEI UN RAGAZZO PAZIENTE?

4° class: colore rosso

2° e 3° class: colore arancione

1° class: colore verde



LA PAZIENZA IN PERSONA



CIRILLO E METODIO

seminatori della parola di Dio

SEMINATORI

Cirillo, Metodio e i grandi missionari in europa che tra il V e l'IX secolo con grande pazienza diffusero il vangelo nelle regioni del continente europeo.

01

PAZIENTI TRADUTTORI

Crearono l'alfabeto slavo e tradussero in questa lingua la Scrittura e anche i testi della liturgia latina, per aprire ai nuovi popoli i tesori della parola di Dio.

03



DUE FRATELLI

Cirillo e Metodio, fratelli nel sangue e nella fede, nati a Tessalonica (attuale Salonicco, Grecia) evangelizzarono i popoli della Pannonia e della Moravia (dall'860 d.C).

02

14 FEBBRAIO

Per questa missione apostolica sostennero prove e sofferenze di ogni genere. Sono ricordati dal calendario Romano il 14 febbraio di ogni anno.

04

Un testimone moderno

Individua un personaggio moderno che rappresenti la virtù della pazienza. Cercalo nel mondo della panificazione e della ristorazione.



Quali sono le professioni che hanno come pilastro del loro esistere la virtù della pazienza?



LA SUA **STORIA**

Un testimone moderno di **pazienza**

nasce nel 1977 a Roma e dopo gli studi alberghieri intraprende la carriera di chef in un celebre ristorante della capitale. La svolta è del 2003, quando decide di aprire una piccola pizzeria al taglio, non lontano dal Vaticano, nella quale propone la sua versione personale e originalissima della pizza.

Gabriele BONCI

CON CALMA

è importante far maturare la farina per un lungo periodo di tempo. Piuttosto che poche ore a una temperatura calda, meglio 24 ore al freddo. Questo dà alla farina il tempo di maturare e così la pizza finale sarà più leggera, più ariosa e più digeribile.

19 77

UN GIORNO INTERO

Il top degli impasti per pizza in teglia da fare in casa ed ottenere un risultato eccellente. E' chiamata anche pizza senza impasto, in quanto si lavorava in pochi minuti, ma occorrono 24 h o anche più per le diverse fasi di lievitazione.



La pizza Bonci si caratterizza per un impasto ad alta idratazione (80%), con pochissimo lievito e una lunga lievitazione in frigorifero (24 ore o più), che la rende soffice, alveolata e digeribile.

quellodireligione è un'idea per l'insegnamento



 **QUELLOdiRELIGIONE.it**

SECONDA

MEDIA: : :
: : :
: : :
: : :

See You Next Time Guys

