



Kovelians brood bakken

enkele aandachtspunten

Vooraleer je begint, vraag je de Heer in een volhardend gebed, dat Hij het werk tot een goed einde brengt. (vgl. RB Prol.,4-5) En dan mengen we de drie basisingrediënten:

- het **meel**, teken van onze zelfgave: heeft immers de heilige Ignatius van Antiochië ons niet aangemaand te worden als gemalen graan voor God? (Brief aan de Romeinen, S4)
- hierbij voegen we **gist**, beeld van de aanwezigheid van het Rijk der hemelen onder ons. Een kleine portie is voldoende om het deeg te doen rijzen (vgl. Lc 13,20-21).
- nu nog het **water** van de heilige Geest erbij, wat zouden we zonder Hem beginnen?

Bij het kneden merken we meteen dat het een plakkerige boel wordt, een vormeloze massa, die meer aan je vingers kleeft dan wat anders. Het lijkt wel de noviciaatstijd: als de eerste ijver wat bekoeld is, komt de gedachte op: dit wordt nooit wat, ik kan er beter meteen mee ophouden. Dat is het moment om geduldig vol te houden, vertrouwend op Gods hulp (vgl. RB 68,5).

Vergeet niet dat je brood moet worden als je woord: innemend, met een vleugje zout erbij, zoals Paulus dat uitdrukt. (vgl. Kol 4,6) Laten we dus wat **zout** toevoegen, maar niet te veel, het zijn de kleine dingen die smaak geven aan het leven.

Naarmate we doorgaan met geduldig kneden, krijgt het deeg vanzelf een zekere soepelheid en

elasticiteit. We voegen nog wat **olie** toe, beeld van Gods barmhartigheid, waaraan we nooit mogen wanhopen (vgl. RB 4,74). Is het immers niet zo dat, tussen alle inspanningen en drukdoenerij, de wezenlijke dingen des leven ons gratis geschonken worden? Daarom kunnen we ons deeg nu afdekken met een vochtige doek, en rustig een uurtje laten liggen. We zullen merken dat het volume van ons deeg na die tijd minstens verdubbeld is.

Maar laten we vooral niet overmoedig worden: tijd om onze mogelijke kwalijke gedachten tegen Christus te pletter te slaan (vgl. RB 4,50). Dat slaan nemen we letterlijk: we slaan het deeg op de werktafel, zodat alle lucht die zich ondertussen gevormd heeft er weer uit gaat.

Nu kunnen we ons brood zijn gewenste vorm gaan geven. We duwen het deeg goed plat, en om het een beetje liturgisch te maken, kunnen we de zijkanten naar binnen vouwen in de vorm van een koorkap. We duwen nogmaals goed alle lucht eruit en rollen ons koorkapje strak op. Het rolletje deeg gaat in een ingevet bakblik, waar het weer een uurtje mag rusten.

Als het deegvolume nogmaals verdubbeld is, gaat het brood de tot 220°C voorverwarmde oven in. Immers, hoe zouden we zonder het vuur van de liefde kunnen (vgl. RB 66,4)? Na het bakken even laten afkoelen. Smakelijk!

Tamar Vertommen ocso