

# BIJSCHRIFT

**zonder gisttijd geen brood**

**zonder vastentijd  
geen Pasen**



**zondag 3 maart**

8<sup>ste</sup> zondag door het jaar C  
Verander de wereld, begin bij jezelf.

**woensdag 6 maart**

Aswoensdag  
Verrijzen uit de as.

**zondag 10 maart**

1<sup>ste</sup> vastenzondag C  
Stel God niet op de proef.

**zondag 17 maart**

2<sup>de</sup> vastenzondag C  
Blijf niet staan, volg Hem.

**dinsdag 19 maart**

Heilige Jozef  
De kracht van het verborgene.

**zondag 24 maart**

3<sup>de</sup> vastenzondag C  
Misschien draag jij volgend jaar vrucht.

**zondag 31 maart**

4<sup>de</sup> vastenzondag C  
Je bent terug welkom, mijn zoon.

**zondag 7 april**

5<sup>de</sup> vastenzondag C  
Ook Ik veroordeel jou niet.

**zondag 14 april**

Palmzondag  
Een groene tak van hoop.

Uitgeverij Muurkranten - Monnikenwerve 1 - 8000 Brugge  
Redactie: Jol Margriet - Mark Van de Voorde - Arkoon Landbouwer - Erke Neelapoor - Ludwig Vanderbeke - Bertold Getty Images - ©2016 - Brand 1212

Interesse voor  
onze uitgaven?  
[www.muurkranten.be](http://www.muurkranten.be)

Sommige dingen vragen tijd... Stoofpotjes worden enkel maar beter als ze een nachtje trekken. Chocolademousse moet goed opstijven. Wijn en kaas laat je best langzaam rijpen zodat ze tot hun volle smaak komen. Alle vernoemde waren en recepten vergen letterlijk stilstand, een periode van rust om volledig tot hun recht te komen. Enkel op die manier kunnen de kernbestanddelen zich verbinden en ontplooiën tot een harmonieus, nieuw geheel. Gist werkt alleen in de juiste omstandigheden: gebroken en opgelost in lauw water, zorgvuldig vermengd met bloem, water en zout tot een consistente massa. Als de juiste werkwijze gevolgd wordt en als de temperatuur goed zit, dan - enkel dan - start het gestage rijzen, traag maar constant. Zo verloopt ook - idealiter - het traject naar het nieuwe leven van Pasen: we leggen een pad af van verdieping en bekering, op een bedachtzaam tempo met de nodige rustpunten. Eveneens - enkel dan - zijn we voldoende voorbereid om het mysterie van de opstanding in al zijn facetten te kunnen beleven. Het deeg voor ons dagelijks brood moet gezapig gerezen zijn vooraleer het voorzichtig in de oven geschoven wordt. Ook wij hebben gisttijd nodig om klaar te zijn voor Pasen.

Ludwig Vanderbeke