

Domingo 15 de Agosto 2021 | Matutina para Jóvenes | Las capas de la cebolla

DescripciÃ3n



Escuchar Matutina

Las capas de la cebolla



â??Los que sembraron con Iágrimas, con regocijo segaránâ?• (Sal. 126:5).

¿SabÃas que la LF sintetasa transforma el ácido 1-propenil sulfénico en S-óxido de tiopropionaldehÃdo?

Yo tampoco.

Pero seguramente sà sabÃas que, al cortar una cebolla, hay altas probabilidades de que tus ojos se irriten e incluso lagrimees. Eso se debe justamente a esta reacción quÃmica.

Los israelitas extrañaban las cebollas cuando salieron de Egipto. No sé si a ti te gustan, aunque es un alimento bastante comÃon, barato y versátil. Te invito a que saquemos algunas lecciones de ella hoy.

¿Has notado que la cáscara puede estar muy limpia pero, al sacarla, hay tierra acumulada? ¿Cómo eres tú? ¿Te ves bien por fuera pero a veces por dentro escondes todo lo contrario?

Las cebollas tienen varias capas hasta llegar al centro. ¿Cómo te consideras? ¿Es difÃcil llegar a conocerte realmente? Muchas veces no nos damos cuenta y nuestra conducta aislada o de difÃcil acceso hace â??llorarâ?• a la gente que se acerca, aunque no necesariamente lo sepamos.

Puede ser que tengas un comportamiento cerrado, porque te han lastimado, porque se te dificulta expresarte o porque sientes que tienes que poner esa barrera como un mecanismo de defensa.

Hay muchas razones por las que podemos actuar as \tilde{A} y, por otro lado, est \tilde{A}_i bien que en algunas cosas seamos un poco reservados. Sin embargo, es importante que, como cristianos, nos mostremos de forma transparente y accesible, algo que solo puede darse por medio de la obra del Esp \tilde{A} ritu Santo en nuestra mente y coraz \tilde{A} 3n.

Asà como las cebollas tienen tantas formas de presentación, no todos tenemos la misma personalidad ni la misma forma de mostrarnos a los demás. Pero siempre debiéramos aspirar a tener esa misma disponibilidad que tiene la cebolla a mezclarse con otros alimentos para dar más sabor y variedad.

Para llegar a ser más transparente y suave â??tanto en textura como en saborâ??, la cebolla debe pasar por el fuego. Nosotros también podemos necesitar ese proceso, que a veces resulta un poco doloroso, pero que a la larga hace que quedemos o caigamos mejor.

Y al final de todo, como dice la promesa, por más que la cebolla nos haya hecho llorar, el plato lo disfrutamos y poco recordamos ese momento de molestia.

¿Cuál de todas estas lecciones crees que se aplica a ti hoy?