

Coluna de Meditação*

Falando à Terra

Mas se há males nesta vida de que o homem é a própria causa, há também os que em aparência são estranhos à sua vontade e parecem golpeá-lo por fatalidade. Ao serviço do Senhor de todos os tempos, cada criatura tem sua profissão de fé; uns no que tem de belo a natureza, e outros no que tem de riqueza o ser humano. Seus órgãos são a vista, e sua religião é vencer, conquanto que prevaleça o que lhe cabe de direito de ser.

De nada adianta a criatura ser rica em dinheiro, se tem a pobreza do espírito. Seria como uma cortina que está escondendo a clareza ou tirando a visão dos que procuram harmonizar-se através do aconchego. Então a regalia dos bens materiais, por vezes, sufoca o trabalho do homem na Terra.

A penetração da luz divina no solo onde pisais, deverá dar-vos o equilíbrio e a segurança natural, porque estais no mundo regenerador onde o ser humano aperfeiçoa-se no que tem de mais brilhante que é a criação de Deus. Adubando a terra estareis alimentando-a para depois serdes servido. Mas se quereis de pronto tomar o que está aguçando vossa ideia, não ireis aprender nunca a cartilha do bom trabalhador na seara do Pai.

Mesmo que os anos passem, a lei de Deus é imutável, e assim o esforço próprio que existe em cada um fará a conquista dos valores crescer, e mais estareis dentro de um dos itens dos

Dez Mandamentos da lei de Deus, dando sinal de sabedoria. É bom aprender este regulamento da natureza que faz bem à alma e ao corpo. O Sol é um astro luminoso e tem a rodeá-lo a beleza imensa da cúpula celestial.

Quando o homem souber fazer o que pode e o que quer, ele verá que há uma grande diferença entre o ser e o não-ser, verá a própria vitória em ser submisso ao Pai vosso de todo dia, e terá o êxito na conquista da vida no planeta Terra. A criatura quer em um minuto o que muitos levaram anos para construir. Direis que é o avanço tecnológico, a ciência que aí está ditando o progresso, e nós do alto, da corrente positiva, diremos a vós todos na Terra: sem a ordem não poderá haver conquistas e valores capazes de fazer crescer a vibração nos ambientes em que viveis.

As moradas do Pai estão no alto à vossa espera, enquanto na Terra estão as propriedades que servem de resgate de dívidas de vidas passadas. Um reajuste de contas do antigo devedor. E aí vem a pausa para meditação e o homem crescerá e aparecerá, à medida que puder se reformar intimamente; do contrário, é começar da estaca zero, para o índice melhorar de posição. Sem a fé, não removereis a montanha da ignorância e da insatisfação. Sereis como a saúva ou a lagarta, mas nunca como o beija-flor.

IRMÃ LÚCIA

*Coordenação anterior da saudosa **Maria dos Santos Silva**, esposa de nosso Fundador.

AVISOS RELIGIOSOS

AGRADECIMENTO

Agradeço ao Senhor Jesus Cristo por graça alcançada. **D.M.**

ORAÇÃO PARA GANHAR DINHEIRO

Em nome da água que tudo permeia, da terra que tudo forma, do ar que tudo clareia, do fogo que transforma, que eu alcance sem demora o que mais desejo agora... Sei que vou ganhar muito mais, muito dinheiro, que nem eu mesmo saberei contar. Amém. Publique imediatamente, que sua graça será alcançada. **D.R.M.**

ORAÇÃO PARA NÃO TER ANGÚSTIA E NEM FICAR SEM DINHEIRO

Meu glorioso Santo Onofre, que pela Divina Providência fostes vós santificado e hoje estais junto de Deus. Assim como pedistes três graças a Jesus Cristo, eu vos peço quatro graças, glorioso Santo Onofre. Assim como Cristo vos atendeu, atendi-me nas graças que vos quero pedir (fazer o pedido). Vós que fostes o pai dos solteiros, sede meu pai. Vós que fostes o pai dos casados, sede meu pai. Meu glorioso Santo Onofre, pelas chagas de Cristo, pelas sete dores da mãe Santíssima, pela Santa Cruz, eu vos peço: atendi-me nas graças que acabo de pedir, para ter o coração em paz e os bens terrenos de que necessito. Amém, Jesus. Pedir quatro graças relacionadas com dinheiro. Rezar durante 13 dias, depois mandar publicar. **D.M.**

Subprefeitura Casa Verde/Cachoeirinha destaca ações preventivas contra enchentes

A Subprefeitura Casa Verde/Cachoeirinha divulgou na última semana o balanço de suas ações preventivas contra enchentes. Esse é um dos trabalhos fundamentais de sua atribuição, uma vez que o território possui várias áreas habitadas sujeitas a enchentes. Outro fator preocupante é a proximidade das moradias com córregos, o que impede uma limpeza mais aprofundada e o desassoreamento da calha, permitindo a contenção do volume e o aumento do fluxo da água.

De acordo com os dados apresentados, de janeiro a junho, a equipe fez a limpeza manual de 195.700 metros quadrados de margens e 36.960 metros lineares de córregos, de onde foram retiradas 159 toneladas de detritos.

Mesmo com esses esforços, o esgoto continua sendo



Limpeza de córregos é um dos principais serviços preventivos contra enchentes

lançado in natura nos córregos e a cada chuva mais lixo é carregado para o leito. A manutenção depende muito da colaboração dos moradores vizinhos aos córregos, especialmente de quem faz descarte de entulho, que jamais deve ser lançado nas margens.

A Subprefeitura Casa Verde/Cachoeirinha reafirma que a prevenção contra enchentes é um trabalho conjunto com a população que deve realizar o descarte de lixo e entulho de maneira regular e participar ativamente na busca de soluções.



Guloseimas para Você



Pensou na Festa da Achirópita, que este ano vai até o dia 4 de setembro (aos sábados, das 18 às 24 horas, e domingos, das 17h30 às 22h30), lembrou-se logo das deliciosas fogazzas. A festa tradicional no Bixiga está na sua 96ª edição, e acontece desde a chegada dos primeiros imigrantes italianos pelo bairro, a verba é revertida para ações da igreja Nossa Senhora Achirópita. Uma das delícias que faz sucesso sempre é a fogazza, que na verdade é uma invenção brasileira. Criada por Ida Pugliese, para a festa em 1977. A filha de italianos acabou inventando a receita quando tentava se inspirar em um pastel italiano que a sua mãe fazia, sendo o maior sucesso até hoje. Quer saber como fazer? Anota aí uma receita!

Ingredientes da massa de fogazza: 15 g de fermento biológico seco, 1 1/2 xícara de (chá) de água em temperatura ambiente, 1 colher de (sopa) de manteiga, 1 colher de (sopa) de açúcar, 1 ovo, 1 colher de (sopa) de sal, 650 g de farinha de trigo, óleo para fritar.

Ingredientes do recheio: queijo muçarela, tomate cortado em cubos e orégano.

Modo de preparo: Coloque em uma tigela ou uma bacia o fermento biológico seco em seguida a água, a manteiga, o açúcar e um pouquinho de farinha de trigo. Todos esses ingredientes vão ajudar a ativar a fermentação da nossa massa. Vamos mexer um pouco e deixar fermentando durante 5 minutos. Depois de cinco minutos de descanso você vai reparar que formou umas bolinhas



e é isso que precisa acontecer. Acrescente o ovo, o sal e mexa para misturar os ingredientes e por último coloque a farinha de trigo, só que aos poucos. Enquanto soamos a massa, acrescentamos a farinha de trigo. Assim que perceber que fica difícil de continuar mexendo a massa com a colher, então já é hora de transferir para uma superfície firme e higienizada, para começar a sovar e para fazer isso, é só polvilhar com a farinha de trigo a superfície, para poder receber a massa. Feito isso já podemos começar a trabalhar na massa, sovando e adicionando mais farinha de trigo. Após sovar bem a massa, podemos abrir em forma de rolo e partir 7 pedaços para virar 7 bolinhas. Para descansar, polvilhe um pouco de farinha de trigo na superfície e repouse as bolinhas nesse local para estarem descansando. Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 15 minutos aproximadamente. Enquanto isso, prepare o recheio que vai utilizar na fogazza. Além da muçarela pode ser recheada com

catupiry, frango, vegetais ou calabresa.

Montagem: Depois de 15 minutos, já podemos abrir a primeira massa. Então, polvilhe novamente a superfície com farinha e com o rolo começamos a abrir a massa. Só que tem uma dica importante, sempre polvilhar a farinha na massa, por cima, ou passar a farinha no rolo, para que a massa não grude no rolo. Se caso você quiser fazer num formato menor, é só cortar com uma tampa ou uma tigela redonda pequena. Coloque o recheio do seu agrado. É bem simples fechar a massa de fogazza, com cuidado puxe uma lateral e traga para frente cobrindo todo o recheio e aperte as bordas com os dedos e depois você pode utilizar um garfo ou uma carretilha para fechar ou ainda, fazer uns torcidinhos na borda. Para fritar, o óleo não pode estar muito quente e depois de frito, repouse no papel toalha para secar.

Rendimento: 7 fogazzas tamanho médio.

Você nem imagina o que uma conversa pode fazer pela sua vida.

CVV Ligue 141 24h
A linha da vida www.cvv.org.br