



De maneira que, se um membro sofre, todos sofrem com ele... 1Cor 12:26

Vivemos num mundo em crise! Nós na Igreja de Deus Unida estamos num estado de choque com os acontecimentos que ocorreram na Igreja de Deus Vivente, em Wisconsin, no Sábado, dia 13 de Março.

Não temos palavras para descrever a tristeza que compartilhamos com aqueles afectados. Também não sabemos a causa. Mas sabemos que Deus poderia ter evitado esta tragédia terrível, mas não sabemos porque foi que Ele decidiu não intervir.

Tal como no caso de Job (Brasil: Jó). Job e os seus amigos não sabiam a causa do seu desastre. Mas Deus o permitiu. Nós na Igreja de Deus Unida, pedimos para que todos orem pela cura e conforto daqueles que sofrem deste desastre.

A Igreja de Deus Unida tem feito ofertas de assistência àqueles afectados à Igreja de Deus Vivente. Um jovem da Unida estava no culto da Vivente onde se deu a tragédia e foi atingido também. Felizmente espera-se que recupere.

O dia se aproxima em que Deus “enxugará dos olhos toda a lágrima, e a morte já não existirá, já não haverá luto, nem pranto, nem dor” (Apocalipse 21:4). Mas esse dia ainda não está connosco. Que o Reino de Deus depressa venha!

Entretanto temos que prepara-nos para a Páscoa Cristã e para a Festa de Pães Ázimos que se aproxima.

Este ano a Páscoa Cristã é celebrada na Sexta-feira à

noite, dia 22 de Abril e a Noite do Senhor, que devemos guardar (Êxodo 12:42), é no dia 23. O primeiro dia dos Pães Ázimos é no Domingo dia 24, começando ao pôr do sol do dia 23, até ao pôr do sol do dia 24. Por isso, nesta edição, incluímos alguns artigos acerca da Páscoa e repetimos, para a sua conveniência, algumas receitas que pusemos nas Notícias Unidas do ano passado.

Também estamos planeando uma outra Festa de Tabernáculos em Portugal este ano. Informação desta Festa está no “site” da Igreja, e cópias do registo estão incluídas.

Nesta edição de Notícias Unidas incluímos um número de capítulos das Crenças Fundamentais da Igreja, e esperamos que na próxima completar a série.

*Um abraço Cristão,
Jorge de Campos*

Da Palavra A Páscoa e a morte de Jesus

Deus inicia o processo sistemático e redentor de salvar a humanidade com a Páscoa. Esta é a primeira solenidade, e faz possível o Plano de Deus que é celebrado pelas sete Festas Anuais.

Cada solenidade e festa representa um importante acontecimento no caminho da salvação da humanidade, assim como a gloriosa conclusão.

A Páscoa não é um Dia Santo (Sábado anual), mas é

“Notícias Unidas” é uma revista publicada
pela Igreja de Deus Unida, uma Associação Internacional,
555 Techcenter Drive, Milford, OH, E.U.A. © 2005.

Enviar mudanças de morada para: Igreja de Deus Unida, P.O. Box 541027,
Cincinnati, OH 45254-1027. Correspondência pelo e-mail: info@ucg.org
Acesse do seu computador: <http://www.ucg.org> ou <http://www.gnmagazine.org>

uma festa: a sua primazia e significado fazem com que seja a maior de todas as Festas. Porque se não houvesse Páscoa, se Jesus como a nossa Páscoa nunca tivesse morrido para a humanidade, então poderíamos esquecer o resto dos Dias Santos de Deus.

A nossa Páscoa é Cristo (1 Coríntios 5:7). Durante mais de três décadas Cristo viveu uma vida sem pecado não obstante ter sido tentado em todas as áreas como nós somos (Hebreus 4:15). Nas horas que antecederam a sua crucifixão ele sofreu dolorosamente física e mentalmente para que “pudéssemos viver para a justiça; e pelas suas feridas fostes sarados” (1 Pedro 2:24). Jesus foi pregado a um poste e permaneceu fiel a Deus — e implicitamente, a nós — até à morte. Ele morreu quando um soldado romano “lhe furou o lado com uma lança, e logo saiu sangue e água” — (João 19:34).

O sangue imaculado (sem pecado) de Jesus foi derramado para salvação da humanidade (João 3:16 -17), para nossa justificação e reconciliação (Romanos 5:9-11). O que é que significa para nós isto? O sangue derramado de Cristo satisfaz os quesitos de Deus Pai (o do Deus Filho). Deus exige santidade. Deus não consente em Si o mínimo pecado ou a mínima falta. A humanidade não é santa e peca contra Deus e a Sua lei e isso separa-a de Deus. A Páscoa une Deus à humanidade.

O sangue de Jesus pagou pelas nossa faltas uma vez que somos chamados e nos arrependemos dos nossos pecados. Tal nos justifica perante o Pai (Romanos 5:9). Ou seja, os nossos pecados são apagados, cobertos pelo sangue de Cristo e nós, perante Deus, vistos limpos. Ao mesmo tempo que justificados (lavados, limpos dos nossos pecados) somos também reconciliados (restaurados) com o Pai, tornando-nos um com Ele através de Jesus Cristo (Romanos 5:10-11; João 17:21-23).

O sangue imaculado de Cristo deu início ao processo da salvação nossa e de toda a humanidade. Parte alguma de todo este processo da salvação (i.e., vivermos o resto das nossas vidas a conquistarmos as nossas fraquezas humanas e num estado de guarda) poderia ter qualquer continuidade sem este acontecimento vitalmente importante e esta gloriosa oferta. Deus confirma

a primazia da Páscoa no facto de que Jesus, a nossa Páscoa, inicia a nossa viagem e passagem à vida eterna. Secundariamente a observância anual do memorial da Páscoa dá início aos festivais anuais e Dias Santos de Deus.

Conquanto esta oferta inicial de justificação e reconciliação comece o processo da salvação da humanidade, há uma outra grande oferta que conclui este processo de salvação: a vibrante vida de Cristo ressuscitado, que agora se senta à direita de Deus Pai. Como Paulo disse, “seremos salvos pela sua vida” (Romanos 5:10). Estes ambos acontecimentos são importantes, um não aconteceria sem o outro. São interdependentes. Cristo ressuscitado realiza o simbolismo da oferta do molho das primícias (Levítico 23:11).

Perdão do Coração

Cristo admoestou-nos que se desejamos ser perdoados por Deus, nós, de coração, temos de perdoar aos outros. Considere-se a parábola do credor incompassivo, um servo a quem lhe foi perdoado avultada importância, mas apesar disso ele não queria perdoar aos seus companheiros pequenas dívidas.

“Então o seu senhor, chamando-o à sua presença, disse-lhe: Servo malvado, perdoei-te toda aquela dívida, porque me suplicaste. Não devias tu, igualmente, ter compaixão do teu companheiro, como eu, também, tive misericórdia de ti? E, indignado, o seu senhor o entregou aos atormentadores, até que pagasse tudo o que devia. Assim vos fará, também, meu Pai celestial, se do coração não perdoardes, cada um, a seu irmão, as suas ofensas” (Mateus 18:32-35).

A palavra *perdoar* literalmente significa não requerer compensação de alguém. Quando perdoamos, libertamos alguém de nos pagar uma obrigação. (Espiritualmente, só Deus pode perdoar uma pessoa depois de ela se arrepender. Reconhecidamente Deus

é justo e misericordioso.) É relativamente fácil decidir, num acto de boa vontade, libertar uma pessoa de pagar uma dívida, mas quando se tem sido fortemente ferido e se é mal tratado ao longo de anos, então é difícil libertarmo-nos de ressentimentos e de vontade de nos vingarmos. Durante anos eu tenho-me repetidamente contradito. Tenho perdoado uma vez e outra, e com vontade e actuado nisso, mas lá no fundo ainda me sinto ferido e aborrecido. Não me libertei de todo.

Assuntos do coração, de emoções, não podem ser resolvidos por resolução mental, ou por força de vontade. Assuntos do coração têm de ser resolvidos pelo coração. A dimensão que me faltava era a compaixão. Quanto mais conhecimento tinha de quem me ofendia, mais de tal ou tais me compadecia. Essa compaixão dissolvia a ira e o ressentimento, e permitia-me libertar-me completamente.

Jesus mostrou compaixão para com aqueles com que se encontrou. Ele curou os doentes (Mateus 9:35-36) e deu vida ao filho único da viúva pobre (Lucas 7:12-14). E na cruz expressou a Sua compaixão ao perdoar: “Pai, perdoa-lhes, porque não sabem o que fazem” (Lucas 23:34).

Somos comandados não só a perdoar como também a termos compaixão (1 Pedro 3:8; Colossenses 3:12; Judas 22). Quanto a mim, é a dimensão da compaixão que torna possível o perdão das grandes feridas da vida. Antes que eu perdoe do coração, tem de o meu coração resignar-se à compaixão.

Jesus tem uma grande compaixão por nós (Hebreus 2:17; 4:15-16) e nós temos de aprender a ter essa mesma compaixão para com o nosso semelhante. Nós não queremos apresentarmo-nos, em julgamento, perante Cristo e ouvirmos: “Não deverias ter tido, também, compaixão para com o teu semelhante, tal como eu tive para contigo?”.

Jay Turner

São José, congregação da Califórnia

Vale a Pena Esperar?

A sociedade moderna permite quase toda real ou imaginária necessidade ser instantaneamente satisfeita.

Vivemos na era da comida rápida, do cartão de crédito e do sem precedente acesso a toda a espécie de informação via Internet e os média. A mensagem é clara: se queres isso, podes ter isso já (qualquer coisa que agrada a nossa natureza humana).

Se não tomamos cuidado, nós próprios podemos ser absorvidos pela perigosa tendência de contar com gratificações imediatas. Na verdade ao longo da história muitos Cristãos tem ficado pelo caminho porque se cansaram de esperar pela vinda de Cristo e do cumprimento das promessas de Deus.

Como é que a Bíblia aborda e ideia da espera? Deus tem mostrado continuamente paciência e misericórdia na Sua relação com a humanidade (1 Pedro 3:20). Ele espera que sigamos o Seu exemplo.

David, “um varão conforme o coração de Deus” (Actos 13:22), fez exactamente isso (Salmos 27:14; 40:1), e nós, assim, também, o devemos fazer. Deus por Sua vez dá-nos força para nele esperarmos (Isaías 40:31). Que espécie de atitude deveremos ter enquanto esperamos? Deus deseja que ansiemos fortemente a vinda do Seu Reino (Romanos 8:23). Os que tal fazem têm um lugar na família de Deus e vida eterna quando Cristo regressar.

O termo *esperar* muitas vezes tem conotação com passividade, mas, muitas vezes, também, sentimo-nos impacientes e queremos *fazer* alguma coisa. Esperar em Deus não é uma experiência passiva! É tempo para nos prepararmos através de oração, estudo bíblico e jejum. É tempo para servir a Igreja e a comunidade enquanto Deus forma o Seu caracter em nós. Esperar em Deus é um processo activo e temos de o fazer arduamente e com enérgica expectativa e confiança da hora da vinda do Reino de Deus. A vida eterna merece a espera!

Debbie Werner

Portland West, congregação de Oregon



Quando a tua fé é Provada

Todo o que tem fé é provado. A Bíblia diz que tais provas são “muito mais preciosas do que o ouro” (1 Pedro 1:7). O ouro eventualmente acaba por desaparecer, mas a nossa fé será para sempre uma parte de nós quando Deus nos ressuscitar para nos encontrarmos com Cristo.

Provas e problemas não são coisa que agrada. Quando nos tocam, a princípio, podem-nos parecer coisas terríveis, traumáticas e até mesmo devastadoras. Mas as provas são oportunidades para se criar fé e crescer-se espiritualmente.

Quando os guardas atiraram Daniel para a cova dos leões (Daniel 6), ele não sabia qual seria a sua sorte física. Foi-lhe ordenado que prestasse homenagem idólatra a um homem. Ele recusou. Conquanto não soubesse o que lhe viria a acontecer, ele sabia que a melhor coisa era obedecer a Deus, mesmo que isso significasse perder a vida. Ele recusou-se a condescender e Deus salvou-o dos leões.

Mas, antes de ser salvo por Deus, Daniel confiou em Deus. Ele sabia que mesmo se não fosse salvo dos leões o seu futuro com Deus estava assegurado para a eternidade.

Quem quer que decida seguir a Cristo terá eventualmente de se confrontar com provas. Pode-se ser tentado a condescender com a verdade que Deus revela na Sua Palavra. A genuinidade da nossa fé pode ser testada em tal momento de verdade. Como nos comportaremos?

Com observamos Deus é amável e compreensivo para com as nossas fraquezas, mas por vezes Ele requer de nós progredirmos na fé. Em tais ocasiões temos de buscar a Sua sabedoria com cada vez mais ardor. Temos de Lhe rogar para que nos mostre a Sua vontade.

Devemos buscar conselho espiritual sábio (Provérbios 24:6). Então, com a Sua coragem e fé em nós, poderemos

prosseguir. Desde que Deus pode permitir que pequenas tentações nos aflijam, para nos preparar para outras mais fortes, nós devemos diariamente fortificar-nos na nossa fé. Se não praticarmos a nossa confiança em Deus até que uma maior crise surja, acharemos a vida muito mais difícil.

Viver uma vida em prece, em estudo da Bíblia e humilde obediência a Deus purifica e fortalece a nossa fé. Não podemos escolher sempre na nossa vida a ocasião de crise para teste de fé, mas se buscarmos Deus agora, podemos ficar muito melhor equipados para quando tal teste chegar.

Alguns dos maiores inimigos da Fé:

- Preocupação e ansiedade demasiada
- Medo
- Dúvida
- Raciocínio humano sem compreensão espiritual

Notícias da Obra de Deus

Novo marco atingido pela revista **Good News (Boas Notícias)**

A revista *Good News*, da Igreja de Deus Unida, atingiu um novo máximo de impressão de anúncios. A nossa promoção nos Estados Unidos da América, no ano fiscal de 2004-2005, de material impresso (isto é, casas alcançadas com tarjetas publicitárias, brochuras e com o programa de “leve uma” revista ou artigo) atingiu 8,8 milhões! Isto é 1.276.500 impressões mais que o nível do recorde máximo atingido o ano passado. Seguem-se os registos dos últimos cinco anos fiscais:

Ano Fiscal	Distribuição de impressos publicitários da GN
2000-2001	3.045.252
2001-2002	6.493.170
2002-2003	5.750.000
2003-2004	7.563.100
2004-2005	8.839.600

Peter Eddington

Editorial

A nossa área tipográfica tem estado realmente ocupada nos primeiros meses deste ano. Nas últimas semanas enviamos para impressão: a *Good News* de Março-Abril, a *Vertical Thought* de Abril-Junho, a reimpressão de dez lições do Curso de Estudo Bíblico e quatro reimpressões de brochuras. Conquanto nem um trimestre do ano se tenha passado já encomendamos mais de 90.000 reimpressões de lições do Curso de Estudo Bíblico e quase 250.000 de brochuras, em resposta à subida de pedidos das nossas publicações

Até à data imprimimos 3,5 milhões de brochuras! Sendo que as 10 mais pretendidas, por ordem de quantidade são:

1. *The Book of Revelation Unveiled* (O livro da Apocalipse desvelado - 191,000 cópias)
2. *What Is Your Destiny?* (Qual é o seu destino? - 165,000)
3. *Are We Living in the Time of the End?* (Estamos vivendo no tempo do fim? - 160,000)
4. *Making Life Work* (Fazendo senso da vida - 144,000)
5. *You Can Understand Bible Prophecy* (Pode compreender a Profecia Bíblica - 140,000)
6. *Is the Bible True?* (É a Bíblica verdade? - 140,000)
7. *Why Does God Allow Suffering?* (Porquê que Deus permite o sofrimento? - 134,000)
8. *God's Holy Day Plan* (O plano dos Dias Santos de Deus - 130,000)
9. *The Ten Commandments* (Os Dez Mandamentos - 130,000)
10. *The Gospel of the Kingdom* (O Evangelho do Reino - 125,000)

Também estamos para enviar para a tipografia a nossa segunda brochura Sueca, *Vägen Till Evigt Liv* (em Sueco para; *O Caminho para a Vida Eterna*, para quem não fale Sueco!).

Estamos gratos pela lealdade e generosidade dos nossos membros e colaboradores, que tornam possíveis estes esforços.

Scott Ashley

Receitas

para os dias dos Pães Ázimos

Pão Sem Fermento

- 500 g ou 4 chávenas de farinha.
- 6g ou 1 1/2 colher de chá de sal.
- 40 g ou 4 colheres de sopa de manteiga.
- 5 ml ou 2 colheres de sopa de óleo vegetal.
- 250 ml ou 1 chávena de água ou leite.
- 2 gemas de ovos.

1. Peneire a farinha.
2. Misture o sal à farinha.
3. Amoleça a manteiga, e junte à farinha. Misture muito bem com os dedos.
4. Bata os ovos e adicione o óleo e o leite (ou a água).
5. Deite esta mistura na farinha e manteiga e misture com uma faca.
6. Amasse ligeiramente, parta em bocados e estenda a massa com o rolo até estar fina.
7. Coloque num tabuleiro, não untado e marque em quadrados.
8. Leve ao forno durante 8 a 12 minutos. O forno deve estar a uma temperatura de 200^o C.

Bolos Sem Fermento

Areias

- 1 chávena de manteiga
- 1/3 chávena de açúcar
- 2 colheres de chá de água
- 2 colheres de chá de baunilha
- 2 chávenas de farinha previamente peneirada
- 1 chávena de nozes cortadas

Bata a manteiga com o açúcar, adicione a água e a baunilha e misture bem. Adicione a farinha e as nozes. Coloque no frigorífico durante 4 horas. Molde em bolas

com os dedos. Leve ao forno num tabuleiro para bolos a uma temperatura de 180°C, durante 20 minutos.

Retire do forno, deixe arrefecer e polvilhe com açúcar em pó.

Esta receita faz cerca de 3 dúzias de bolos.

Impressões digitais com doce

2/3 chávena de manteiga

1/3 chávena de açúcar

2 gemas de ovos

1 colher de chá de baunilha

1/2 colher de chá de sal

1 1/2 chávena de farinha previamente peneirada

2 claras ligeiramente batidas

3/4 chávena de nozes finamente partidas

1/3 chávena de compota de morango ou cereja..

Bata a manteiga e o açúcar até obter um creme fofo. Adicione os ovos, a baunilha, o sal e misture bem. Adicione gradualmente a farinha peneirada e mistura bem. Molde em bolinhas com cerca de 2 cm cada e passe pelas claras ligeiramente batidas e depois pelas nozes finamente cortadas. Coloque-as num tabuleiro para bolos, em intervalos de 2,5 cm. Pressione o centro de cada bolinha com o polegar.

Leve ao forno, a uma temperatura de 180°C, durante 15 a 17 minutos. Retire do forno, deixe arrefecer ligeiramente, retire do tabuleiro e coloque numa travessa. Antes de servir, encha os centros dos biscoitos com doce de morango ou cereja.

Esta receita faz cerca de 3 dúzias de bolos.

Fatias de Tâmara e Rice Krispies

250 g de manteiga

500 g tâmaras cortadas aos bocados.

2 ovos batidos

1 1/2 chávena de açúcar

6 chávenas de cereais rice krispies

250 g de coco

1 colher de chá de baunilha

Leve a manteiga e o açúcar ao lume a baixa temperatura, até ferver, adicione as tâmaras cortadas aos bocados.

Cozinhe até as tâmaras ficarem macias, junte os ovos batidos e cozinhe até a mistura ficar espessa. Retire do fogão, deixe arrefecer ligeiramente e junte os rice krispies. Salpique o tabuleiro com coco ralado, coloque a mistura no tabuleiro e salpique novamente com coco ralado. Ponha no frigorífico para solidificar. Corte em fatias e passe por coco ralado.

Bolo de Fruta

250 g de manteiga

250 g de açúcar mascavado

6 ovos

250 g de sultanas

250 g de passas

250 g de groselhas

2 colheres de sopa de cascas de laranja e limão cortadas aos bocadinhos

125 g de tâmaras cortadas aos bocados

250 g de farinha

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de essência de amêndoa

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 chávena de nozes cortadas

Bata a manteiga e vá juntando o açúcar a pouco e pouco. Junte os ovos batidos (1 de cada vez) misturando sempre, tudo muito bem. Adicione as essências de baunilha e amêndoa. Misture as frutas, as nozes, etc., com a farinha. Junte esta mistura à manteiga com o açúcar. Leve ao forno a 200°C durante 15 minutos. Depois reduza a temperatura para os 150°C ou 120°C e mantenha a cozedura mais 1 hora e 45 minutos. Pode ser coberto com folha de alumínio para não queimar. Espete um palito ou de preferência um espeto (porque vai mais fundo) para ver se está cozido.

Bolo de açúcar com raspas

1/2 chávena (125 ml) de manteiga amolecida.

1/2 chávena (125 ml) de açúcar refinado

1 colher de chá (5 ml) de baunilha

1 chávena (250 ml) de farinha peneirada

1/4 colher de sopa (1 ml) de sal

1/2 chávena (2 ml) de raspas de chocolate pouco doce. Pré aqueça o forno a 190o C. Bata a manteiga com o açúcar numa tigela grande, com a batedeira eléctrica a uma velocidade média até ficar cremoso. Vá raspando ocasionalmente os lados da tigela. Misture a baunilha. Adicione a farinha e o sal. Bata a uma velocidade baixa e raspe mais uma vez os lados da tigela.

Divida a massa em duas porções e coloque cada metade numa forma redonda para bolos com 20 cm aproximadamente. Leve ao forno durante 12 minutos ou até ficar com uma cor dourada. Marque o bolo com uma faca afiada, tendo o cuidado de não o cortar completamente. Faça oito cortes em cada porção. Deixe repousar numa rede durante 10 minutos, vire o bolo sobre a rede e deixe esfriar completamente. Termine os cortes que fez. Pode armazenar tapado ou pode congelar até 3 meses.

Pode armazenar tapado ou pode congelar até 3 meses.

Biscoitos que não vão ao forno

2 chávenas de açúcar (branco ou mascavado)
2 colheres de sopa de cacau
1/2 chávena de leite ou nata
1/4 chávena de manteiga

Leve a ferver durante um minuto e remova do calor.

Acrescente:

1/2 chávena de manteiga de amendoim
1 colher de chá de baunilha
3 chávenas de flocos de aveia de cozedura rápida
Opcional: 1 chávena de coco e avelãs.

Coloque pequenas quantidades com uma colher sobre papel vegetal para endurecer.

Quadrados de Coco e Chocolate

100 g de chocolate em barra
50 g (55 ml) manteiga
100 g (110 ml) açúcar refinado
1 ovo batido
100 g (310 ml) coco ralado

50 g (80 ml) cerejas cristalizadas, finamente cortadas

Prepare um tabuleiro com cerca de 17,5 cm, coberto com folha de alumínio.

Parta o chocolate aos quadrados e aqueça em banho-maria até o chocolate derreter. Verta o chocolate derretido no tabuleiro e alise para que a base fique uniformemente coberta. Ponha no frigorífico e deixe solidificar durante 10 minutos.

Entretanto aqueça o forno para 180o C. Bata a manteiga e o açúcar até ficar uma massa homogénea e misture o ovo, o coco e as cerejas. Depois de tudo bem misturado, derrame em cima do chocolate e leve ao forno durante aproximadamente 30 minutos até ganhar em todo o lado uma cor acastanhada.

Retire do forno e deixe em repouso até ficar completamente frio. Desenforme e retire a folha de alumínio. Corte em 12 quadrados ou se preferir em barrinhas.

Bolos de Chocolate Branco

4 quadrados de chocolate amargo com cerca de 28 g cada.

1/2 chávena (125 ml) de manteiga
2 ovos grandes
1 1/4 chávena (312 ml) de açúcar
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
1/2 chávena (125 ml) de farinha peneirada
1/2 colher de chá (2 ml) de sal
170 g de chocolate branco, cortado aos bocados e com cerca de 6 mm.
1/2 chávena (125 ml) nozes cortadas os bocadinhos
Açúcar em pó para guarnição

1. Pré aqueça o forno para 180o C, unte um tabuleiro quadrado com cerca de 20 cm e deixe de parte.

2. Derreta o chocolate e a manteiga numa caçarola pequena, em lume brando e mexendo constantemente. Quando estiver tudo bem derretido deixe de parte.

3. Bata os ovos numa tigela grande com batedeira eléctrica a uma velocidade média, durante cerca de 30 segundos. Gradualmente vá acrescentando o açúcar e continue a bater durante mais 4 minutos até ficar espesso e com uma coloração semelhante ao limão. 4. Continue a bater e misture o chocolate e a baunilha.

Comece a bater numa velocidade baixa e acrescente a farinha e o sal até ficar tudo muito bem misturado. Misture as nozes com uma colher de pau e espalhe a mistura num tabuleiro para ir ao forno.

5. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos, ou até que as esquinas se separem dos lados do tabuleiro e o centro esteja firme.

6. Desenforme para uma rede e deixe arrefecer completamente. Corte em quadrados de 5 cm e polvilhe com açúcar utilizando um coador. Se desejar pode polvilhar com chocolate granulado.

7. Pode armazenar tapado ou pode congelar até 3 meses.

Esta receita faz 16 bolos de chocolate .

Quadrados de bolo de queijo com chocolate

1/3 chávena (83 ml) de manteiga

1/3 chávena (83 ml) de açúcar mascavado

1 chávena (250 ml) mais 1 colher de sopa (15 ml.) de farinha peneirada, em separado.

1/2 chávena (125 ml) de nozes cortadas

1 chávena (250 ml) de aparas de chocolate

1 embalagem de creme de queijo (225 g)

1/4 chávena (62,5 ml) de açúcar

1 ovo grande

1 colher de chá (5 ml) de baunilha

1 colher de chá (15 ml) de açúcar em pó

1 colher de chá (15 ml) de cacau em pó.

1. Pré aqueça o forno para 180o C, unte um tabuleiro quadrado com cerca de 20 cm e deixe de parte.

2. Bata a manteiga e o açúcar numa tigela grande com batedeira eléctrica a uma velocidade média. Vá raspando os lados da tigela, até a massa ficar clara e fofa. Acrescente a chávena da farinha (250 ml) e bata a baixa velocidade, continuando a raspar de vez em quando os lados da tigela. Misture as nozes com uma colher.

3. Deita-se num tabuleiro, espalhando de forma uniforme e vai ao forno durante 15 minutos.

4. Coloque as aparas de chocolate numa chávena de vidro (250 ml), e leve ao microondas durante 2 1/2 a 3 minutos, até derreter.

5. Bata o queijo de creme e açúcar granulado numa tigela médio com uma batedeira eléctrica a uma

velocidade médio, até ficar claro e fofo, raspando de vez em quando os lados da tigela. Acrescente a restante farinha, 1 colher de sopa (15 ml), o ovo e a baunilha, batendo a baixa velocidade até ficar macio. Misture gradualmente com o chocolate derretido, até ficar bem misturado.

6. Deite a mistura do queijo em cima da crosta parcialmente assada. Volte a colocar no forno durante 15 minutos ou até ficar cozido.

7. Desenforme para uma rede e deixe arrefecer completamente. Misture o açúcar em pó e o cacau em pó numa chávena e polvilhe utilizando um coador. Corte aos quadrados com cerca de 5 cm.

8. Pode armazenar tapado ou pode congelar até 3 meses.

Esta receita faz 16 quadrados.

A Páscoa na sua casa

Declaração doutrinal

Approved pelo Conselho de Anciões

Se for elegível a tomar parte da Páscoa Cristã, mas não tem possibilidade de se encontrar com outros membros à hora prescrita, poderá então guardá-lo na sua casa no primeiro mês do ano sagrado ou, se necessário, na Segunda Páscoa 30 dias depois (Números 9:11). As seguintes direcções são para o ajudar a tomar parte desse serviço:

De avanço compre ou prepare uma pequena porção de pão sem fermento. Tenha a certeza que o pão que usa não tenha nenhum fermento nele. Torradas de centeio (rye crisp), ou Matzo Judeu podem ser usados. Também deverá de obter uma pequena quantia de vinho tinto natural. Tenha a certeza que o vinho que tem é natural sem ser fortificado. O conteúdo de álcool será entre 10 por cento e 13 por cento. Vinhos contendo entre 19 por cento a 20 por cento são fortificados com conhaque (ou aguardente) e não devem de ser utilizados.

A ordenação da Páscoa deve de ser guardada ao começo da noite, pouco depois do pôr do sol. Prepare o quarto

antessipadamente. Deverá haver pão sem fermento e copos de vinho suficientes na mesa para corresponder ao número de pessoas que participarão do serviço. Uma porção dum colher de mesa de vinho em cada copo será suficiente. O pão e o vinho devem de ser cobridos com guardanapos limpos brancos.

Porque a celebração da Páscoa Cristã é a mais solene noite do ano, todos aqueles que participam devem de reunir-se quietamente no quarto aonde o serviço será observado. Somente membros batisados podem participar no serviço.

Aquele que conduzirá o serviço deve de ler em voz alta as escrituras seguintes: 1 Coríntios 11:23-30; Lucas 22:7-15. Depois deve de ler João 13:1-17. Então, se duas ou mais pessoas estão participando, deverão lavar os pés reciprocamente. Se uma pessoa está observando sózinho, esta parte da ordenação é obviamente omitida.

Depois de completar a lavagem dos pés, a porção seguinte do serviço servirá como introdução ao pão e ao vinho. Aquele conduzindo o serviço deve de ler em voz alta Isaías 53:3-6, 10, 12; Mateus 8:16-17; 1 Pedro 2:20-24; e Hebreus 4:14-16. Deve de ser apontado que o sacrifício de Cristo é para a cura da nossa mente e do nosso corpo.

Depois, aquele conduzindo o serviço deve de ler João 6:32-40, 48-51, 53-58; 1 Coríntios 10:16-17; e 1 Coríntios 11:24. O guardanapo sobre o pão deve de ser removido e uma oração breve de gratidão deve de ser oferecida. O pão é então partido e comido. Isto simboliza o corpo partido e batido de Jesus Cristo e a nossa aceitação desse sacrifício.

Em preparação para a cerimónia do vinho, os versos seguintes devem ser lidos em voz alta: Mateus 26:27-28; 1 João 1:7-9; Hebreus 9:11-15; Efésios 1:7. Então o guardanapo deve de ser removido do vinho e uma oração breve de gratidão deve ser oferecida. O vinho é simbólico do sangue de Jesus, derramado para a remissão dos nossos pecados. O vinho deve ser passado àqueles participando, cada um tomando um copo e sem falarem, bebem o vinho reverentemente como uma renovação da sua aceitação individual do sangue de

Jesus Cristo pela remissão dos pecados.

E depois se segue com uma leitura geral da secção de João 13:18 a João 17. Como esta secção é bastante longa, a pessoa conduzindo o serviço pode ler só certas porções desta secção. Esta é a narrativa do que Cristo fez na noite antes d'Ele morrer.

Depois da leitura da escritura, se for possível, cantem um hino (preferivelmente do Salmo 51), demitam, saindo da sala quietamente. É próprio lembrar aqueles participantes à solenidade e santidade da noite, e principalmente quando estão prontos a sair.

Depois do serviço ter acabado e das pessoas terem saído da sala, aquele responsável deve destruir qualquer porção que sobrou do pão e do vinho que foi abençoado. O pão deve ser queimado e o vinho deitado fora no esgôto ou na terra fora do prédio.

Estas instruções são para lhe ajudar a guardar a ordenação sagrada de Deus da Páscoa Cristã.
