



Caleidoscópio das Crianças

País do mês
Portugal
Eurásia



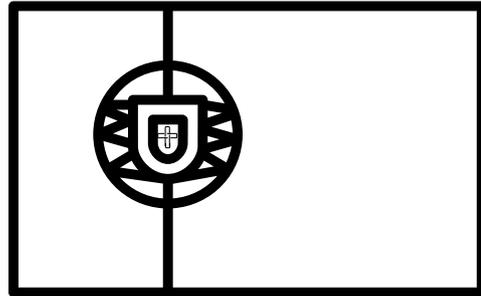
CENTRAL DE CONVERSAS

A igreja em Lisboa, Portugal, estava crescendo e ficando sem espaço para se reunir, então eles pediram a Deus que os ajudasse. Deus deu ao Pastor uma visão de uma _____ para criar mais espaço para se reunir.

Essa visão de uma tenda se tornou realidade porque as pessoas da igreja deram dinheiro. Eles também receberam ajuda de um fundo especial coletado para lugares onde as pessoas adoram, são curadas e aprendem? Como é chamado esse fundo? _____

Como você acha que seria ir à igreja em uma tenda? Faça uma igreja de "tenda" usando cobertores e móveis e, em seguida, convide amigos e familiares para a sua igreja para orar pela igreja em Lisboa, Portugal.

COLORIR A BANDEIRA



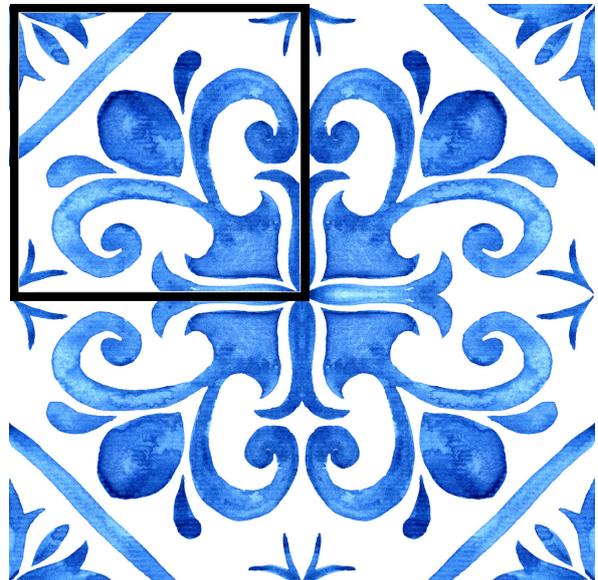
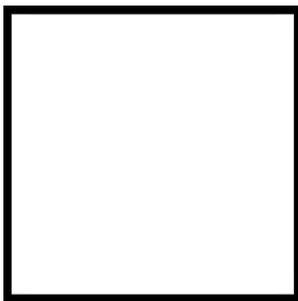
A bandeira de Portugal é vermelha e verde; o brasão português é retratado onde as duas cores se encontram. O verde simboliza a esperança para o futuro; o vermelho simboliza o sacrifício da nação. O brasão tem um escudo branco dentro de um escudo vermelho.

AZULEJOS

Se visitar Portugal, verá muitas paredes na cidade decoradas com azulejos azuis e brancos, chamados azulejos. Você pode assistir ao vídeo aqui: <https://www.youtube.com/watch?v=OFdnVeMnt70> para ver como eles são feitos. Aprendemos com a nossa história que há uma necessidade de igrejas em Portugal; precisamos da sua ajuda para decorá-las para que se encaixem com outros edifícios portugueses.

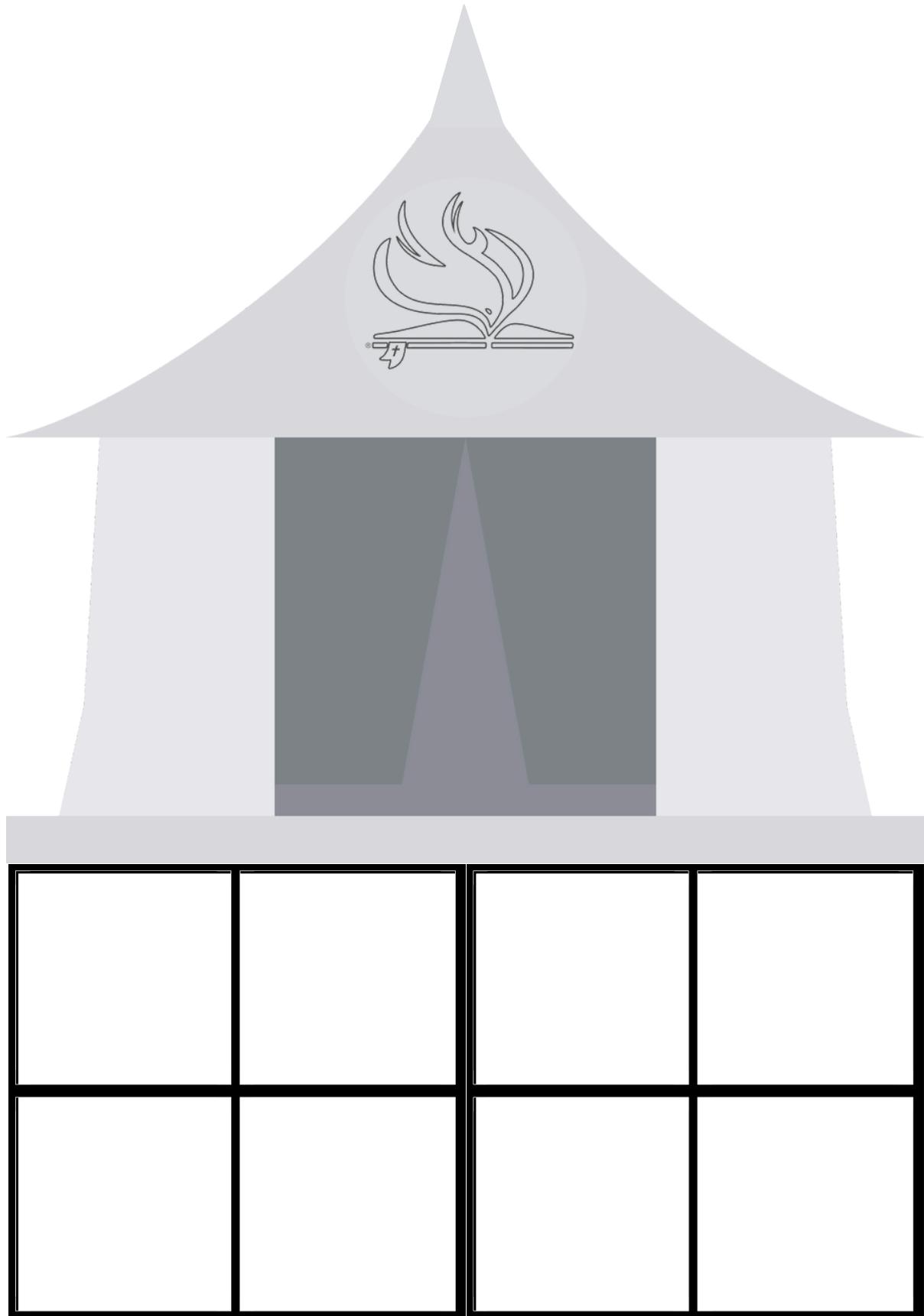
Você vai fazer seus próprios azulejos.

Usando o quadrado abaixo, desenhe um design que você goste. Lembre-se de que esta é apenas uma parte do seu azulejo. Quando terminar, corte o quadrado e vá para a próxima página do Caleidoscópio, onde esta jornada de decoração continuará.



PÁGINA DO CALEIDOSCÓPIO

É hora de decorar uma entrada acolhedora para a tenda da igreja em Portugal. Pegue seu quadrado de azulejos e cole-o atrás do quadrado superior à esquerda e abaixo da porta da igreja. Em seguida, leve sua página do Caleidoscópio para uma janela e trace seu design nesse bloco. Em seguida, retire a fita do quadrado, mova para o próximo bloco e gire o quadrado uma vez para a direita, ↘, cole-o e trace o design novamente. Faça isso mais duas vezes, ↙, ↻ para completar uma peça. Em seguida, faça novamente do outro lado para completar a entrada.

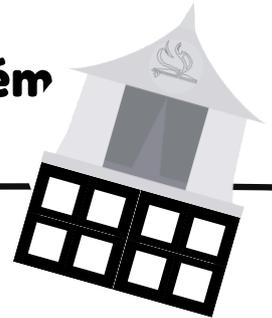


“Dentro da Tenda do Encontro, o Senhor falava com Moisés face a face, como se fala com um amigo.”

Êxodo 33:11a NVI



Pasteis de Nata/Pasteis de Belém



Esta sobremesa tradicional cremosa foi feita pela primeira vez há mais de 300 anos num mosteiro a oeste de Lisboa. Faça este deleite delicioso com a família ou amigos e desfrute de um sabor da história portuguesa.

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá ou 1g – sal
- 1/3 xícara ou 79ml de água fria
- 1 tablete ou 113g – manteiga sem sal, totalmente amolecida, dividida

Xarope de açúcar

- 3/4 xícara ou 149g – açúcar branco
- 1/4 xícara ou 59ml – água
- 1 COLHER DE SOPA ou 15ml – água
- 1 canela em pau (opcional)
- 1 limão, em raspas grandes (opcional)

CREME DE BASE

- 1/3 xícara ou 40g de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá ou 1g – sal
- 1 1/2 xícaras ou 350ml – leite
- 6 gemas grandes
- 1 colher de chá de 5 ml – extrato de baunilha (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Combine a farinha, o sal e a água fria em uma tigela. Misture com uma colher de pau até que a massa se junte e se afaste das laterais da tigela. A massa deve ser pegajosa; ajuste com mais farinha ou água, se necessário.
2. Transfira a massa para uma superfície com farinha polvilhada. Polvilhe um pouco mais de farinha por cima. Amasse por 1 a 2 minutos para formar uma bola redonda de massa. Cubra e deixe descansar por 15 a 20 minutos.
3. Enrole a massa em um quadrado de cerca de 1/8 de polegada de espessura, polvilhando com farinha, conforme necessário; a massa ainda deve ser pegajosa.
4. Espalhe 1/3 da manteiga por 2/3 do quadrado usando uma espátula de silicone, deixando uma borda de 1/2 polegada. Vire o lado sem manteiga sobre o meio do quadrado e dobre a extremidade oposta sobre ele como uma carta. Endireite as bordas conforme necessário.
5. Vire a massa com uma faca para descolá-la do balcão; polvilhe com farinha. Vire e polvilhe mais farinha por cima. Enrole a massa em um retângulo de 1/8 de polegada de espessura, esticando cuidadosamente as bordas conforme necessário. Espalhe mais 1/3 da manteiga por 2/3 da massa. Dobre em terços. Transfira para uma assadeira forrada com papel manteiga e coloque-a em um freezer até que a manteiga esteja levemente resfriada, cerca de 10 minutos.

CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA



Pasteis de Nata/Pasteis de Belém



PREPARAÇÃO - CONTINUAÇÃO

6. olvilhe a massa com farinha e enrole em um quadrado com um pouco mais de 1/8 de polegada de espessura. Espalhe a manteiga restante sobre a massa, deixando uma borda de 1 a 1 1/2 polegada na borda superior. Mergulhe o dedo na água e umedeça levemente a borda sem manteiga. Enrole a massa em forma cilíndrica a partir da borda inferior. Polvilhe com mais farinha. Vede com filme plástico e refrigere pelo menos 2 horas, de preferência da noite para o dia.
7. Misture açúcar, 1/4 xícara ou 59ml mais 1 colher de sopa ou 15ml de água, canela e raspas de limão em uma panela. Com a ajuda de um adulto, ferva em fogo médio, sem mexer, até que o xarope atinja 210 a 215 graus F (100 graus C). Retire do fogo.
8. Com a ajuda de um adulto, pré-aqueça o forno a 550 graus F (288 graus C). Unte uma forma de muffin de 12 unidades.
9. Bata bem a farinha, o sal e o leite frio em uma panela fria. Peça a um adulto para ajudar a cozinhar em fogo médio, batendo constantemente, até que o leite engrosse, cerca de 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar por pelo menos 10 minutos.
10. Bata as gemas no leite resfriado. Adicione o xarope de açúcar e o extrato de baunilha. Misture até ficar bem homogêneo. Coe o creme em um copo de medição de vidro.
11. Desembrulhe a massa e apare quaisquer pedaços irregulares das extremidades. Marque o cilindro em 12 pedaços iguais usando uma faca; corte os pedaços.
12. Coloque um pedaço de massa em cada forminha de muffin. Passe o seu polegar levemente em água fria. Pressione o polegar no centro do redemoinho; empurre a massa contra a parte inferior e para cima nas laterais da forminha até que atinja pelo menos 1/8 de polegada além da parte superior.
13. Encha cada forminha a 3/4 da borda com o creme.
14. Asse no forno pré-aquecido até que a massa esteja dourada e borbulhante, e os topos comecem a formar bolhas e caramelizar, cerca de 12 minutos.
15. Resfrie as tortas brevemente e sirva quente. Aproveite!

Fonte da receita: <https://www.allrecipes.com/recipe/269064/portuguese-custard-tarts-pasteis-de-nata/>

