

TEARFUND

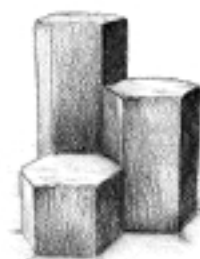
Melhoria da segurança alimentar

Um Guia PILARES

escrito por Isabel Carter



Pelos Idiomas Locais: Associação em REcursoS



P

Melhoria da segurança alimentar

Um Guia PILARES

escrito por Isabel Carter

Ilustrações: Rod Mill

Estudos bíblicos: Rose Robinson

Design: Wingfinger

© Tearfund 2002

Publicado pela Tearfund. Uma sociedade anônima. Registrada na Inglaterra sob o no. 994339. Instituição beneficente registrada sob o no. 265464.

A Tearfund é uma agência cristã evangélica de alívio e desenvolvimento que trabalha através de parceiros locais, procurando trazer auxílio e esperança às comunidades carentes por todo o mundo.

Tearfund, 100 Church Road, Teddington, TW11 8QE, Reino Unido.
Tel: +44 20 8977 9144

Melhoria da segurança alimentar

Um Guia PILARES

Introdução aos Guias PILARES

Estes guias são destinados para serem utilizados em situações com pequenos grupos, em que uma ou mais pessoas são alfabetizadas e possuem a confiança suficiente para liderar os outros na discussão em grupo. Eles visam fornecer material para a discussão de um assunto tanto isoladamente ou como parte de reuniões de grupo periódicas; por exemplo, de agricultores, pessoas que estão sendo alfabetizadas, ou membros de associações de mães. O ideal seria que se usassem apenas duas ou três páginas de cada vez, proporcionando bastante tempo para a discussão das questões levantadas e para realizar algumas das idéias práticas sugeridas. Não é necessário nenhum treinamento inicial para o líder da discussão.

Os Guias PILARES visam aumentar a confiança dos membros do grupo, de maneira que eles consigam lidar com a mudança na sua própria situação sem a necessidade de intervenção externa. Eles procuram utilizar o conhecimento e as experiências existentes entre os membros ou dentro da sua comunidade, a fim de que seja possível experimentar e adaptar diferentes idéias e, então, abandoná-las, se não forem úteis ou adequadas, ou adotá-las, se forem úteis.

Objetivos deste guia

- Conscientizar as pessoas sobre a dimensão das perdas pós-colheitas devido a pragas e doenças
- Aumentar a conscientização sobre os benefícios de se manterem a variabilidade genética e as variedades de plantas para cultivo tradicionais
- Introduzir o conceito de bancos de cereais
- Introduzir novos conceitos de conservação e armazenamento de alimentos

Resultados esperados

- Grupos locais incentivados a experimentar uma variedade de idéias para melhorar o armazenamento de cereais
- Grupos incentivados a discutir a introdução da idéia de bancos de cereais, para melhorar a segurança alimentar a nível local ou comunitário
- Melhoria da dieta familiar e da nutrição geral
- Incentivo e implementação do uso de novas técnicas de conservação de frutas e legumes
- Introdução do uso de novas técnicas de processamento de alimentos, tais como a produção de geléias, chutneys e sucos

Glossário de palavras difíceis

alvo	meta importante ampla e a longo prazo
ambiente	o hábitat natural que inclui solo, clima, vegetação e seres vivos
cereais	sementes ou frutos dos cereais
chutney	molho picante feito de frutas, açúcar, vinagre e especiarias
cianeto	substância química muito venenosa encontrada naturalmente na mandioca
coordenar	administrar atividades através do trabalho com outras pessoas
curar	preservar carnes ou peixes através de defumação, secagem ou salga
encerado	lona pesada impermeabilizada
forno	forno especial usado para processar alimentos através de defumação e secagem
geléia	pasta doce para passar no pão feita com frutas e açúcar
híbrido	originário altamente produtivo resultante do cruzamento de duas variedades diferentes de cereais (ou animais). A retenção da semente de uma planta híbrida para plantar geralmente dá resultados ruins.
manteiga de karité	óleo obtido do fruto da árvore karité
metabissulfito de potássio	um conservante
objetivo	atividade que pode ser medida e que contribui para que a meta principal seja alcançada
picles	legumes preservados em especiarias e vinagre
plantas para cultivo tradicionais	variedades de plantas para cultivo que têm passado de geração para geração
recurso	algo que é necessário para que um objetivo seja alcançado: dinheiro, informações, habilidades humanas ou produtos naturais
variabilidade genética	variação natural entre plantas (ou animais) da mesma espécie que causa diferenças em altura, cor ou produtividade, por exemplo

Conteúdo

	PÁGINA	
Armazenamento da colheita	4	(G1)
Os benefícios de uma colheita mista	6	(G2)
Armazenamento de cereais	8	(G3)
Dicas práticas – secagem de cereais	10	(G4)
Secadores de cereais solares	12	(G5)
Controle de pragas	14	(G6)
Retirada do oxigênio dos cereais	16	(G7)
Plantas protetoras para diminuir os danos causados por pragas	18	(G8)
Uso de sacos para o armazenamento de cereais	20	(G9)
A boa higiene	22	(G10)
Bancos de cereais comunitários	24	(G11)
Estabelecimento de bancos de cereais comunitários	26	(G12)
Operação de um banco de cereais comunitário	28	(G13)
Conservação de outros alimentos básicos	30	(G14)
Construção de fossas para o armazenamento de raízes	32	(G15)
Secagem de raízes	34	(G16)
Secagem de frutas e legumes	36	(G17)
Conservação de peixes através de secagem	38	(G18)
Conservação de peixes através de defumação	40	(G19)
Processamento de alimentos – produção de geléias	42	(G20)
Processamento de alimentos – produção de pickles e chutneys	44	(G21)
Processamento de frutas – produção de sucos	46	(G22)
Estudos bíblicos	48	

Armazenamento da colheita



- Quantas das colheitas que você produz com tanto trabalho árduo são perdidas devido a pragas e doenças, no campo ou durante o armazenamento?
- Que problemas em particular você enfrenta para armazenar os alimentos de forma segura?



Discussão

G1

- Um terço de todos os cereais (esta palavra inclui cereais, feijões e sementes oleíferas) é perdido devido ao mau armazenamento e aos danos causados pelas pragas, tanto nos campos quanto no armazenamento. Isto o surpreende?
- Discuta como os métodos atuais de armazenamento de cereais e outros alimentos podem ser insatisfatórios.
- Compare as novas variedades de plantas para cultivo com as variedades tradicionais tanto em termos de resistência às pragas e às doenças quanto de qualidade de armazenamento.

Os benefícios de uma colheita mista

- Os produtores de sementes comerciais querem persuadir os agricultores de que suas variedades novas terão uma produtividade melhor e maior. Muitas vezes, elas têm, mas, às vezes, não.
- Entretanto, se as variedades novas tomarem o lugar das variedades tradicionais, isto pode resultar em problemas no futuro. As variedades de plantas para cultivo tradicionais permitem que o agricultor produza algum alimento, sejam quais forem as condições. Algumas agüentam a seca, outras, as doenças, algumas, as enchentes, outras, os solos inférteis. As variedades novas geralmente só têm uma boa produtividade sob condições boas e com solos férteis. Elas, muitas vezes, têm muito pouca produtividade em condições difíceis.
- Portanto, experimente as novas variedades, mas mantenha algumas das variedades tradicionais também.



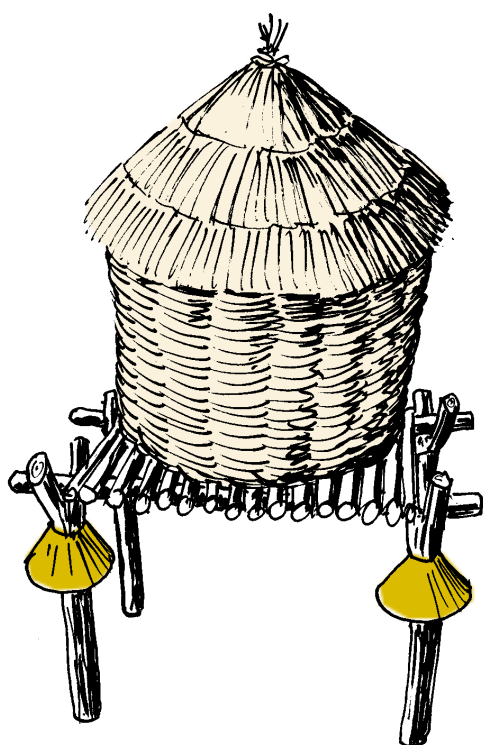
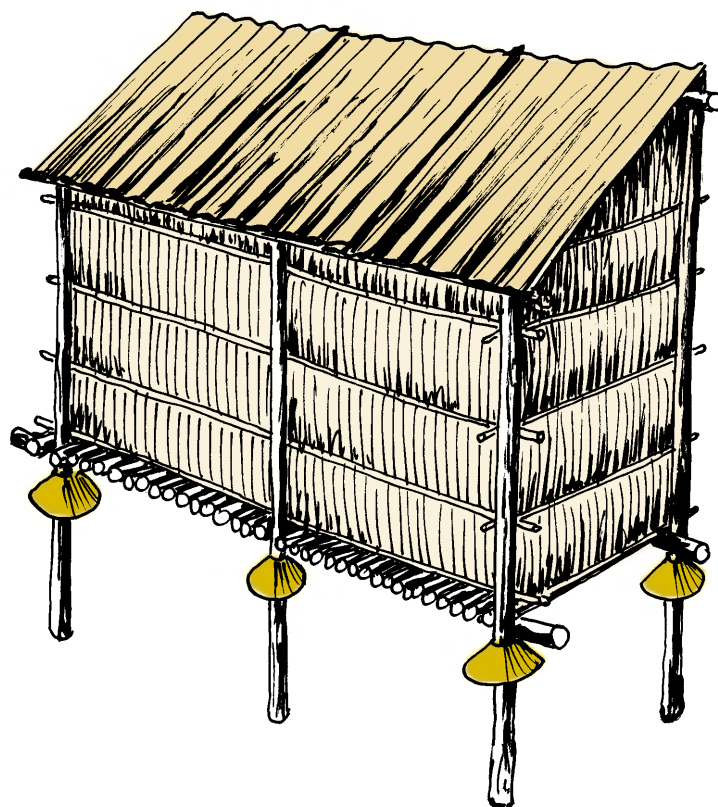
- As variedades tradicionais foram selecionadas pelos agricultores por centenas de anos para serem adaptadas aos ambientes locais. Embora sua produtividade não seja tão alta quanto as das variedades novas, elas podem oferecer segurança nos tempos difíceis. Os agricultores ainda as conservam? Muitas vezes, elas se perdem, quando são substituídas pelas variedades novas.
- Incentive os agricultores a discutir suas próprias experiências e pensar sobre os nomes locais e as características das diversas variedades que conhecem, não só de cereais, mas também de legumes e frutas.
- Como foi a experiência dos participantes ao usarem variedades híbridas (que precisam que se comprem sementes novas todos os anos) ou outras variedades novas?
- Enfatize que tanto as variedades novas quanto as tradicionais têm vantagens e desvantagens, e que os agricultores deveriam experimentá-las cuidadosamente. A substituição total das variedades tradicionais pode acarretar riscos consideráveis para os agricultores a longo prazo.

Armazenamento de cereais

Melhorias simples nos celeiros locais podem ajudar a diminuir a perda de cereais devido a pragas e doenças. A maioria das regiões têm diferentes requisitos e métodos de armazenamento tradicionais.

Aqui estão algumas questões a serem consideradas na construção de celeiros:

- Levante a plataforma para mais de um metro acima do solo, para evitar que os ratos e camundongos pulem para cima.
- Faça proteções contra os ratos com latas velhas e coloque-as à altura do joelho em torno das pernas do celeiro.



- Cubra a parte de dentro da cesta com reboco tradicional.
- Mergulhe as estacas em óleo de motor velho, para proteger contra os danos causados pelos cupins antes de colocá-las no solo. Você também pode encharcar os buracos das estacas com óleo de motor.



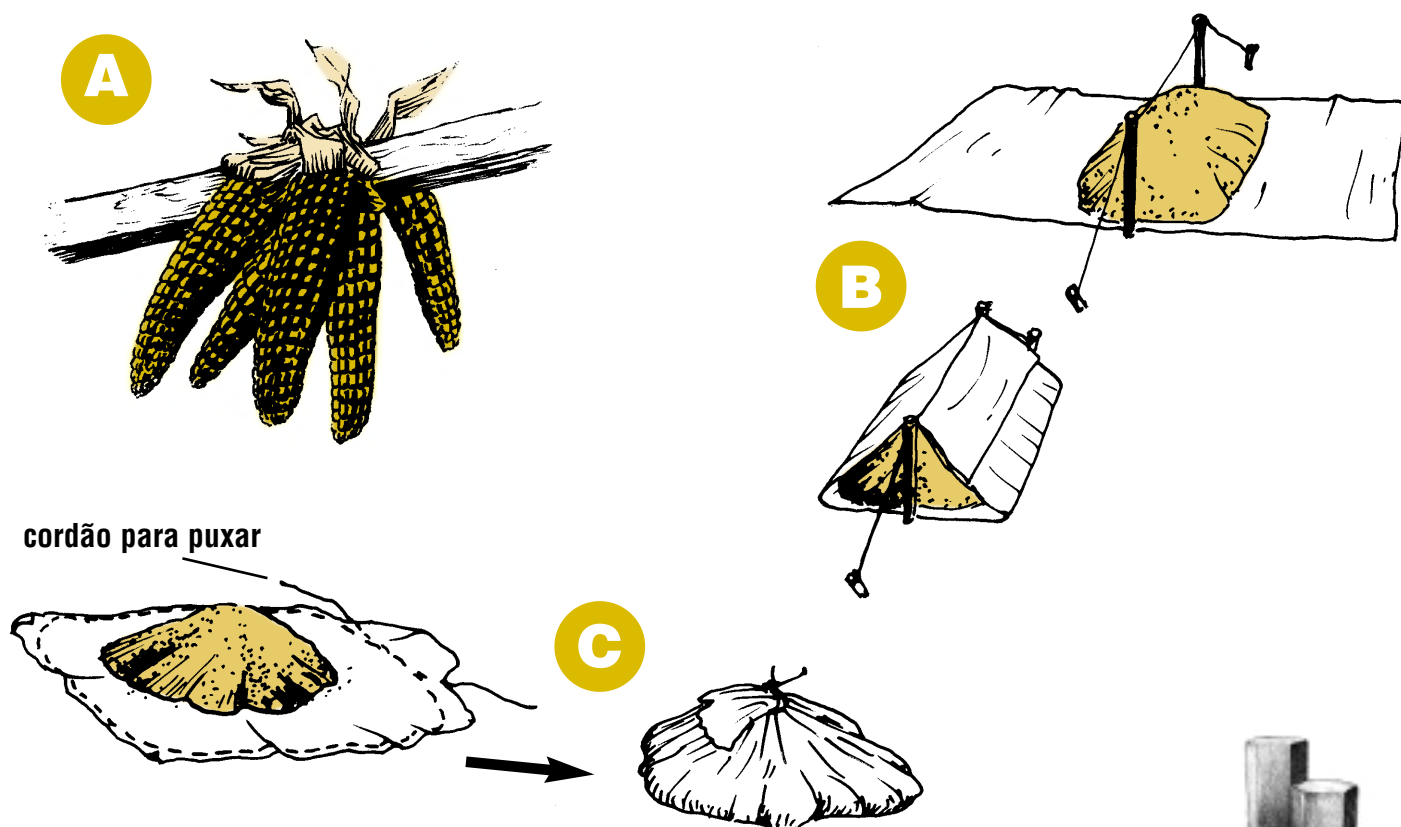
Discussão

G3

- Se possível, visite várias fazendas e examine seus silos ou outros métodos de armazenamento de cereais. Que problemas os agricultores já enfrentaram?
- Considere as possíveis melhorias mencionadas e discuta seu potencial. Há outras maneiras de melhorar o projeto? Quais são elas? Até que ponto elas são práticas para serem introduzidas?
- Algum participante já viajou para outras regiões, onde as pessoas usam projetos ou métodos diferentes para o armazenamento de cereais? Ele aprendeu alguma idéia nova útil? Qual?

Dicas práticas – secagem de cereais

- Ao armazenar os cereais, eles devem estar completamente secos. Caso contrário, podem-se criar mofo e doenças.
- Um teste simples é morder os cereais para se certificar. Um estalo nítido entre os dentes é sinal de que a semente está seca o suficiente para ser armazenada.
- Se os cereais estiverem bem secos e forem armazenados em celeiros bons, eles devem conservar-se em boas condições por um ano. Armazenar os cereais em silos ou celeiros arejados ajuda a diminuir o risco de danos causados pela umidade que pode permanecer no grão.
- Evite a propagação de pragas deixando que os cereais sequem no campo ou deixando as folhas ou talos amarrados.
- O diagrama mostra três métodos de secagem de cereais. Os métodos B e C usam uma capa de plástico, que protege os cereais durante a noite ou antes da chuva.



Discussão

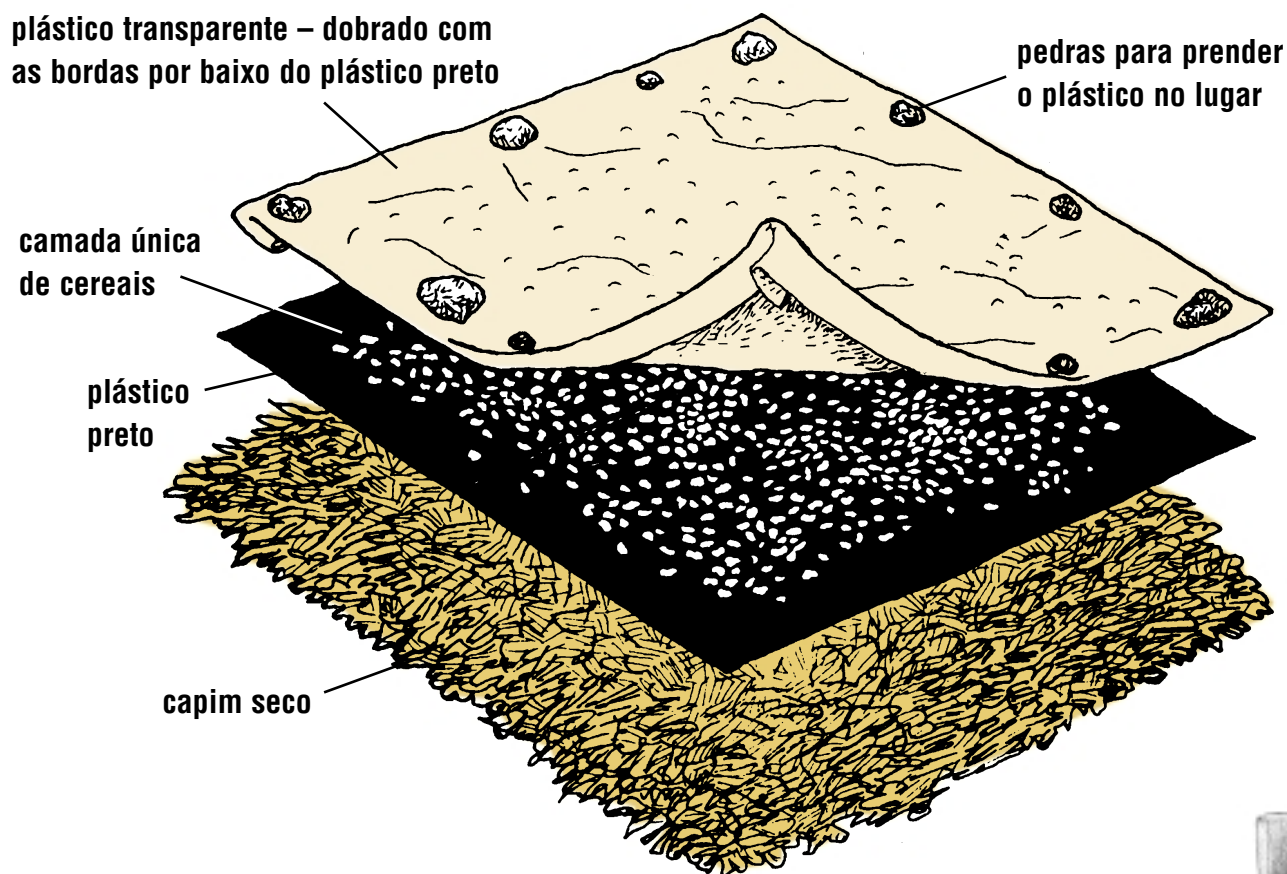
G4

- Discuta os métodos de secagem de cereais. Os participantes encontraram algum problema para secar os cereais bem? Onde as pessoas normalmente secam os cereais?
- Há alguma região em que os cereais sejam armazenados o mais na sombra possível? Por que isto é importante?
- Pense sobre como usar as duas idéias que usam a capa de plástico ou encerado para manter os cereais secos, enquanto estão no solo. Há algum material adequado para fazer estas capas? Se possível, procurem fazer juntos uma amostra da capa circular. Use uma agulha grande para costurar o cordão ao redor da borda do círculo, deixando um pedaço de plástico sobrando nas bordas para cobrir o buraco, quando o cordão for puxado.

Secadores de cereais solares

O secador simples abaixo aquece os cereais a uma temperatura alta o suficiente para matar a maioria das pragas, inclusive gorgulhos, besouros e outros insetos nocivos, assim como seus ovos.

- Coloque um plástico preto em cima de uma camada isolante de capim seco. Coloque uma camada única de cereais secos em cima. Coloque um plástico transparente sobre os cereais. Dobre o plástico transparente, enfiando as bordas por baixo do plástico preto e use pedras para prendê-lo no lugar.
- Certifique-se de que os cereais estejam bem secos antes de colocá-los neste secador. Expor os cereais ao sol por, no mínimo, duas horas de sol forte no meio do dia deve ser o suficiente para matar a maioria das pragas.



Discussão

G5

- Discuta os benefícios de se usar este secador. Ele seria fácil de se construir?
Há algum outro tipo de secador solar que as pessoas tenham visto?
- Quanto tempo o plástico duraria? Este método seria apropriado para os habitantes locais?
- Discuta maneiras de introduzir este método na sua comunidade.

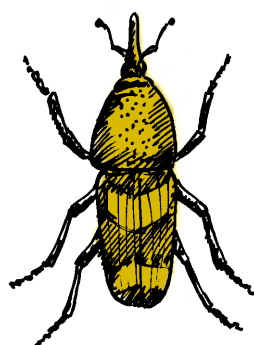
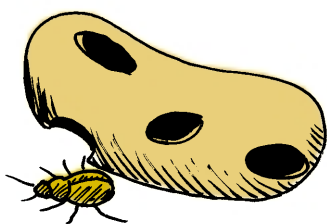
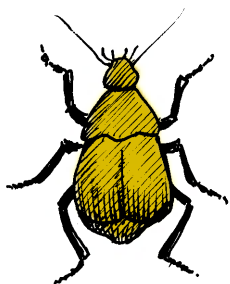
Controle de pragas

Há muitas maneiras diferentes de se controlarem as pragas sem que seja necessário comprar produtos químicos caros.



- Cobrir os feijões com uma camada fina de óleo comestível antes de armazená-los dificulta a respiração de alguns insetos. Os óleos de cozinha não refinados, tais como o azeite-de-dendê (óleo de palma), são os melhores. Eles são baratos e levam mais tempo para ficarem rançosos. A manteiga de karité também é eficaz. Antes de cozinhar os feijões, deixe-os de molho na água e lave-os bem.

- Misturar os cereais com a mesma quantidade de cinza de madeira também ajuda a prevenir que as pragas se reproduzam. Misture bem antes de armazená-los. Também podem-se usar pequenas quantidades de cal ao invés de cinza. Em ambos os casos, lave os cereais bem antes de cozê-los e comê-los!



Discussão

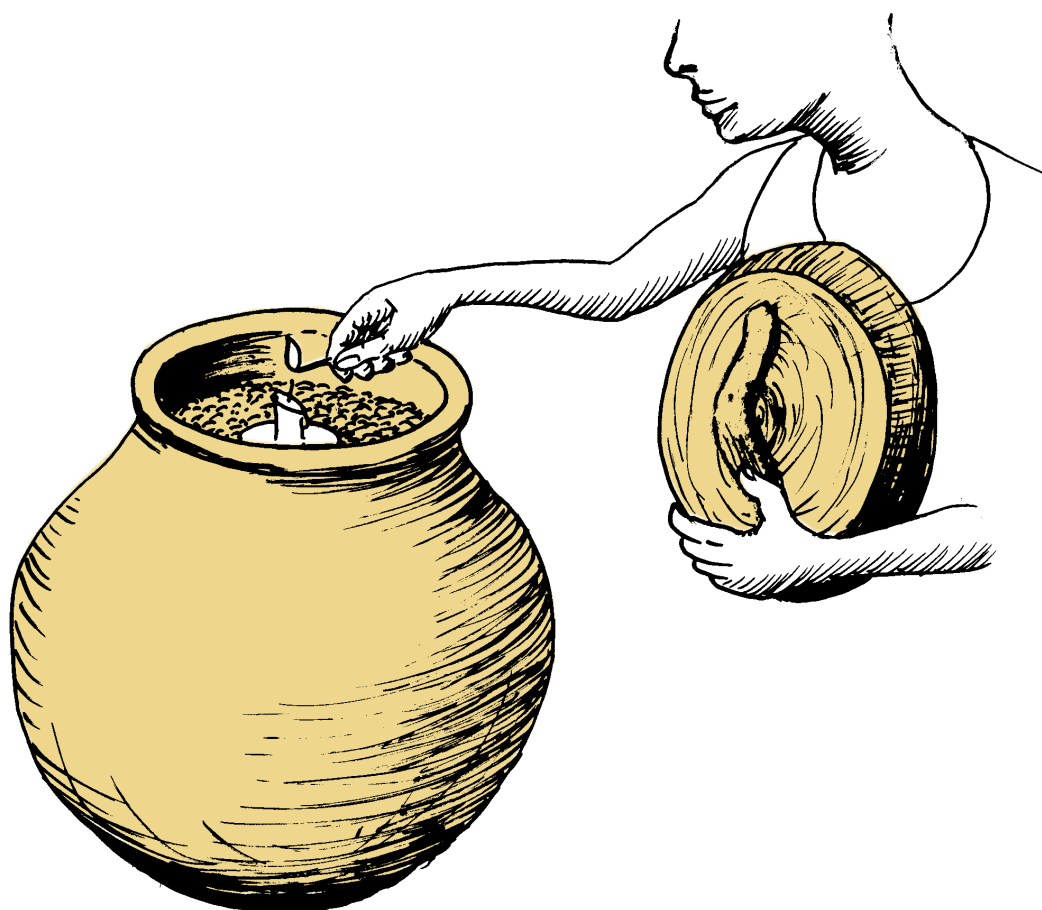
G6

- Se possível, colete materiais e experimente estas diferentes técnicas. Discuta que óleos podem ser obtidos facilmente e que poderiam ser úteis.
- Quais são os perigos de se usarem óleos que não sejam comestíveis?
- Há algum outro método semelhante que os participantes conheçam?
- Experimente armazenar alguns feijões em óleo comestível e alguns sem óleo em condições semelhantes. Compare a eficácia dos diferentes métodos depois de algumas semanas e novamente depois de vários meses.

Retirada do oxigênio dos cereais

Todos os insetos e outras pragas precisam respirar oxigênio para sobreviver. Aqui está uma dica simples, a qual retira o oxigênio do recipiente de armazenamento. Este método só é útil, se os cereais forem armazenados em recipientes herméticos, tais como potes de barro ou fossas subterrâneas.

- Quando o recipiente estiver cheio de cereais secos, coloque uma vela firmemente presa entre os cereais. Certifique-se de que ela tenha espaço para queimar sem que os cereais peguem fogo. Depois de acender a vela, tampe o recipiente hermeticamente.
- A vela continuará a queimar por apenas alguns minutos, até que o oxigênio seja todo usado, e apagará. Sem oxigênio, as pragas morrem antes de causarem danos aos cereais.



Discussão

G7

- É muito importante que a vela não seja enterrada muito fundo entre os cereais, no caso de os cereais pegarem fogo!
- Que recipientes herméticos existem no local, que poderiam ser usados para esta técnica? Como estes recipientes poderiam ser vedados para se tornarem herméticos? Seria possível usar lama ou cera para vedá-los?
- Se possível, experimente isto com recipientes adequados. Verifique os resultados depois de algumas semanas e de alguns meses.
- Lembre-se de que, se o recipiente for aberto ou perder a vedação a qualquer momento, o processo inteiro deve ser repetido.

Plantas protetoras para diminuir os danos causados por pragas

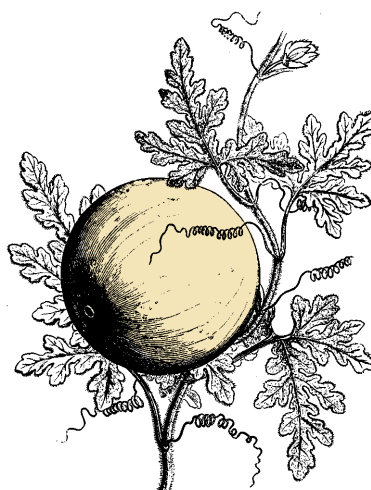
Muitas plantas locais podem ser usadas para proteger as colheitas das pragas. Que plantas têm sido usadas tradicionalmente na sua comunidade? Muitas plantas introduzidas novas também podem ser úteis para reduzir os danos causados pelas pragas.



- As folhas do nim (*Azadirachta indica*) e da cássia (*Cassia nigricans*) podem ser secas e misturadas com os cereais. As folhas também podem ser trituradas e misturadas com o reboco tradicional para revestir o interior do celeiro. As raízes de gengibre e as pimentas também podem ser secas, trituradas e misturadas com os cereais.



- Uma outra planta útil é a maçã-amarga (*Citrullus colocynthis*), da família da melancia. A polpa seca desta fruta, quando totalmente crescida, mas ainda verde, pode ser misturada com os cereais ou no reboco para revestir os celeiros.

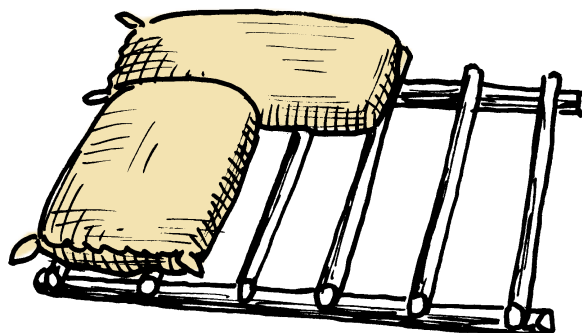


- Discuta sobre qualquer planta local conhecida que seja eficaz contra as pragas. Se possível, convide um herborista local ou uma pessoa mais velha para comparecer e aprenda com o conhecimento deles. Eles continuam a usar estas plantas?
- Algum participante tem experiência com o uso de algum destes métodos? Quais foram os resultados? Se possível, obtenha amostras de algumas destas plantas e experimente as idéias. Mais uma vez, compare sua eficácia depois de algumas semanas e depois de alguns meses.
- Lembre-se de que algumas plantas podem ser venenosas. Sempre lave bem os cereais antes de cozê-los e comê-los.

Uso de sacos para o armazenamento de cereais

Armazenar os cereais em sacos é útil, se houver grandes quantidades para armazenar. Se o roubo de silos externos for comum, os sacos podem ser armazenados numa peça com um cadeado. Eles são melhor armazenados em peças com pisos e paredes de concreto.

- Os sacos nunca devem ser armazenados diretamente no piso. Faça armações com varas ou paus. Empilhe os sacos sobre elas, com um espaço vazio no meio para a passagem de ar. Não deixe que os sacos fiquem em contato com a parede.
- Se os sacos forem virados duas vezes ao dia durante as primeiras duas semanas, a maioria das pragas serão destruídas, pois elas precisam fixar-se numa posição para começar a comer um grão. Virando-se os sacos periodicamente evita-se que isto aconteça e faz com que as pragas morram de fome.



Discussão

G9

- Discuta as vantagens e desvantagens do uso de sacos para armazenar os cereais. Que tipo de pragas poderiam causar problemas? As ratoeiras ou um gato poderiam ser um bom investimento?
- Se possível, visite um celeiro grande. Discuta as práticas observadas. Há alguma idéia útil que poderia ser implementada?
- Você poderia colocar alguma destas idéias na prática?
- Por exemplo, experimente virar um saco duas vezes por dia, por duas semanas, e compare os danos resultantes causados pelas pragas neste saco com um que não tenha sido virado. Houve alguma diferença na quantidade de danos causados pelas pragas?

A boa higiene



- Depois de esvaziar um celeiro ou silo de cereais, imediatamente varra bem por todos os cantos. Certifique-se de que não tenha ficado nenhum grão do ano anterior.

- Conserte (repare) quaisquer rachaduras que houver nas paredes ou buracos no telhado ou no piso. Polvilhe com cal, cinzas ou nim seco.



- Nunca misture cereais de diferentes idades, pois isto propicia que as pragas e as doenças se espalhem pelos cereais mais novos.
- Inspecione os cereais armazenados com intervalos de algumas semanas, para ver se há sinais de ratos, pragas ou mofo. Tome providências imediatamente, se vir algum dano.



Discussão

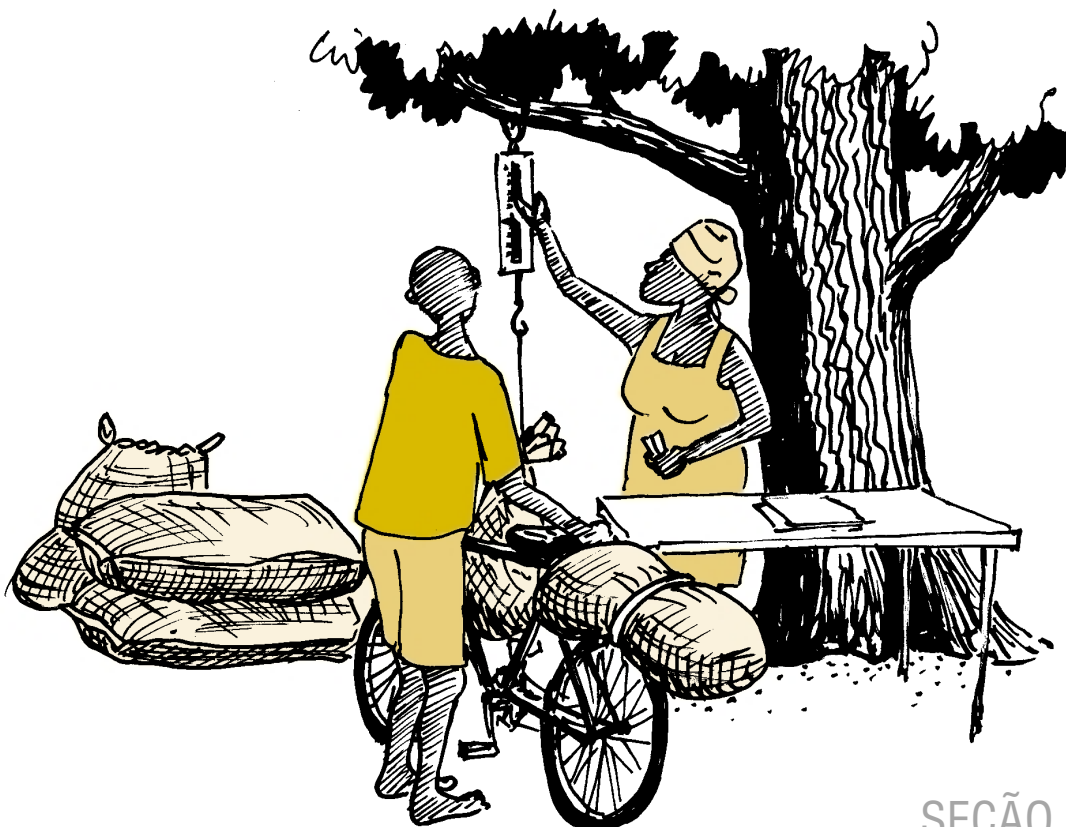
G10

- Embora a gravura mostre um celeiro grande, este conselho é de igual importância para os silos pequenos. Você concorda com isto?
- Discuta as práticas da boa higiene que os habitantes locais usam no armazenamento de cereais. Há alguma idéia útil ou planta que já seja usada para evitar a propagação das pragas?
- Experimente misturar diferentes folhas trituradas de plantas conhecidas por sua eficácia contra as pragas com as misturas para reboco tradicionais e use-as nos celeiros e silos. Com o tempo, compare a eficácia das diferentes plantas ou substâncias químicas.

Bancos de cereais comunitários

Podem-se usar bancos de cereais para armazenar cereais dentro de uma comunidade, os quais podem ser colocados à disposição das pessoas por um preço justo, durante épocas de escassez.

- Geralmente os preços dos cereais são muito baixos logo após o período da colheita, quando todos têm cereais em abundância. Ao longo do ano, os preços dos cereais podem subir muito. Quando as pessoas precisam comprar cereais, à medida que seus próprios suprimentos vão terminando, os preços ficam muito altos.
- Os bancos de cereais podem comprar os cereais, quando os preços estiverem baixos, durante a época da colheita, e vendê-los a um preço justo, quando a oferta estiver baixa.
- Em épocas de seca ou fome, os bancos de cereais comunitários podem evitar que os comerciantes explorem a situação difícil e oferecer uma maneira mais justa de se organizarem os suprimentos de alimento.



Discussão

G11

- Discuta as vantagens e desvantagens do sistema de mercado de compra e venda de cereais em sua comunidade.
- Quanto os preços mudam ao longo do ano?
- Há muitas famílias com grande necessidade de cereais nos meses antes da colheita principal?
- Há algum banco de cereais em sua região? Algum dos participantes tem experiência com eles?
- Os bancos de cereais teriam algum benefício para a sua região?

Estabelecimento de bancos de cereais comunitários

Deve haver uma decisão comunitária de se estabelecer um banco de cereais. A decisão não deve ser tomada por pessoas de fora. O próprio banco deve pertencer à comunidade e estar sob seu encargo.

- Se uma comunidade achar que um banco de cereais melhorará sua segurança alimentar, ela deve primeiro eleger um comitê para administrá-lo. Pode ser mais fácil para os homens viajar a mercados distantes para comprar os cereais, enquanto as mulheres, conforme já foi visto, são melhores na contabilidade aberta e justa.
- Inicialmente, o banco de cereais precisará de dinheiro ou crédito para permitir a compra de cereais a preços baixos. Às vezes, as organizações de fora podem ajudar. Os membros comunitários podem ser capazes de oferecer empréstimos para o início de atividades ou suprimentos de cereais, com a garantia de que os receberão de volta, com juros, mais tarde naquele ano.



- Discuta as diferentes questões que o estabelecimento de um banco de cereais poderia envolver. Há interesse suficiente para se convocar um encontro aberto para discutir todas estas questões?
- Se possível, peça a alguém de uma organização externa, com experiência, para vir e dar conselhos.
- Que questões precisariam ser discutidas? Estas poderiam incluir:
 - encontrar ou construir um celeiro apropriado
 - quem poderia usar o celeiro
 - quem seria responsável por fixar preços justos.
- Discuta a necessidade de treinamento para funções específicas dos membros do comitê. Estas poderiam incluir a manutenção de registros, a compra de cereais de boa qualidade, a conservação de cereais, a comercialização dos cereais e como administrar o celeiro.

Operação de um banco de cereais comunitário

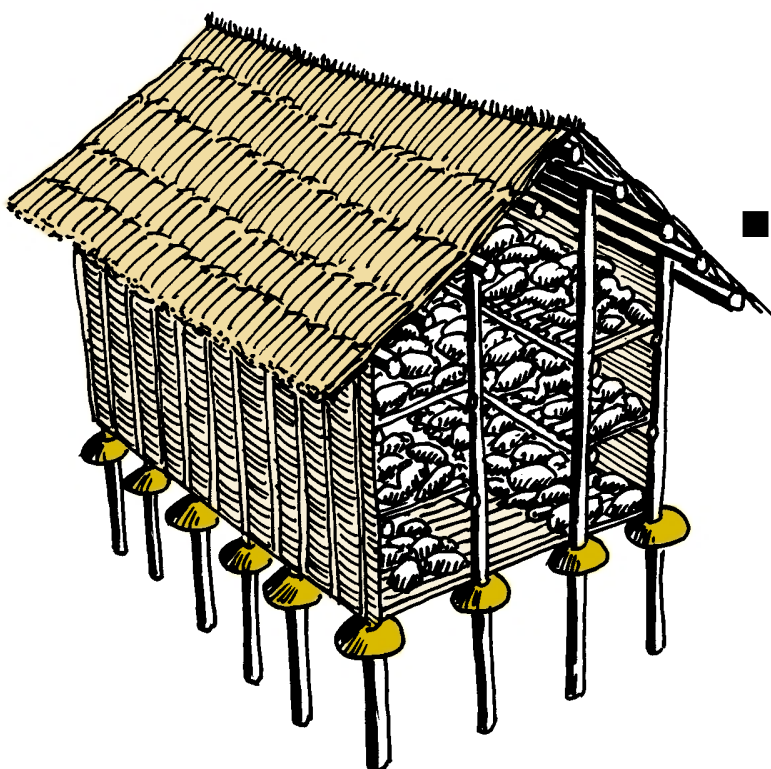
- Para que os bancos de cereais tenham sucesso, eles precisam obter grandes quantidades de cereais de boa qualidade na época da colheita. Certifique-se de que os cereais armazenados sejam mantidos secos e sem pragas. Os cereais devem ser armazenados em prédios impermeáveis, sem perigo de roubo.
- Quando o preço dos cereais locais começar a subir, e os suprimentos começarem a cair, o banco pode colocar os cereais à disposição.
- Para que os bancos de cereais tenham sucesso, eles devem oferecer o alimento a preços justos, quando as famílias mais precisarem dele. Isto significa que os agricultores não serão forçados a trabalhar para ganhar dinheiro, justamente quando precisam passar tempo em suas próprias terras, preparando-se para a próxima colheita.



- Os bancos de cereais precisam decidir cuidadosamente quem serão os seus fregueses. Eles não devem oferecer cereais baratos aos comerciantes dos mercados ou a qualquer outra pessoa que queira vendê-los e ter lucro.
- Muito antes de o banco de cereais abrir suas portas, os membros do comitê devem decidir como os preços dos cereais serão fixados, as quantidades a serem vendidas, quem poderá usar o banco e com que frequência.
- O lucro obtido a cada ano com o sucesso do banco de cereais deve ser usado primeiro para pagar os empréstimos ou o crédito e quaisquer consertos (reparos) necessários. O restante deve ser colocado no banco, pronto para se comprar cereais na próxima colheita.
- É uma boa idéia que os bancos de cereais juntem uma pequena quantia para cobrir suas despesas durante os anos em que a colheita for tão boa, que as pessoas não precisem usar tanto os seus serviços.

Conservação de outros alimentos básicos

Os cereais são uma fonte de alimento que pode ser conservada durante muitos meses. Entretanto, há outros alimentos importantes que podem ser conservados por vários meses com cuidado. Entre eles estão o inhame, as batatas e a mandioca.



- Estas raízes não podem ser secas e precisam de boa ventilação durante o armazenamento. Para prevenir o apodrecimento, deve-se tomar muito cuidado durante a colheita e o transporte, para evitar que elas se machuquem. As raízes danificadas devem ser usadas imediatamente.

- Os tubérculos podem ser “curados” para ajudar em seu armazenamento. Os tubérculos recém colhidos devem ser colocados do lado de fora, ao sol, e cobertos com uma camada grossa de folhas. A alta temperatura e a umidade fazem com que se forme uma camada externa protetora. Depois de alguns dias, eles devem ser levados para um celeiro arejado.



Discussão

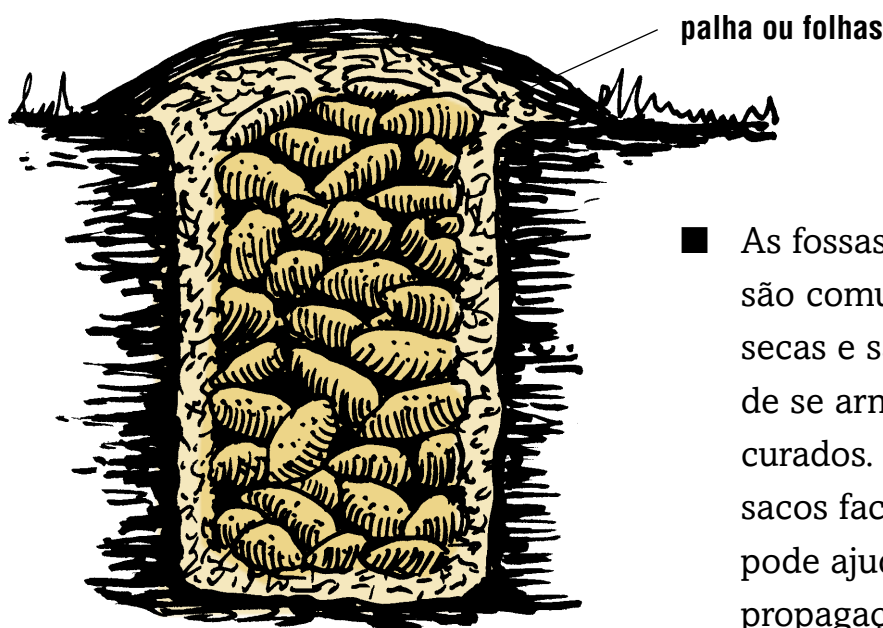
G14

- Discuta os atuais métodos de armazenar diferentes tipos de tubérculos. Que idéias úteis os participante têm para compartilhar?
- Alguém viajou para outras regiões e aprendeu novas técnicas úteis? Quais?
- Se possível, coloque as novas idéias para o armazenamento de tubérculos na prática. Faça experiências para ver os benefícios da cura, deixando algumas raízes secar sem “curá-las”. Quais são as lições a serem aprendidas com estes resultados?

Construção de fossas para o armazenamento de raízes

■ Os tubérculos também podem ser armazenados em “fossas”. Estas são buracos cavados no solo, forrados com palha ou folhas, enchidos com raízes e, depois, cobertos com mais palha e terra ou areia.

■ As fossas precisam ser verificadas periodicamente para que quaisquer raízes que estejam apodrecendo sejam retiradas rapidamente, antes que o apodrecimento se espalhe.



■ As fossas subterrâneas também são comuns em muitas regiões secas e são um método excelente de se armazenarem tubérculos curados. Colocar as raízes em sacos facilita a sua retirada e pode ajudar a prevenir a propagação de doenças e pragas.



- Quais são as práticas de armazenamento locais? Quais são os problemas mais sérios? Eles podem ser resolvidos? Compare-os com estes métodos.
- Se forem usados sacolas ou sacos de plástico nas fossas, eles podem fazer com que as raízes “suem”, propiciando o apodrecimento. Há sacos de pano, juta ou papel forte disponíveis?
- Experimente construir uma “fossa” subterrânea e compare este método de armazenamento com os usados atualmente. As fossas podem variar em tamanho, dependendo da quantidade de raízes a serem armazenadas e do nível do lençol de água. Uma profundidade de 1–1,5 metro é o comum.

Secagem de raízes

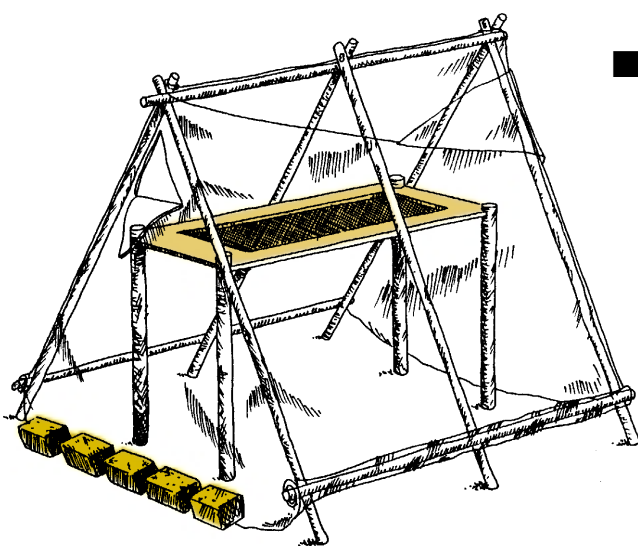
- As raízes também podem ser armazenadas através da secagem. Descasque-as, corte-as em pequenos pedaços e seque-as, de preferência, num secador solar.
- As raízes podem ser inicialmente armazenadas em fossas e, então, secas, quando houver tempo disponível.
- Às vezes, as raízes secas podem ser trituradas para fazer farinha. A mandioca dá uma farinha boa, mas outras raízes também podem ser usadas para isto. A mandioca deve ser ralada e lavada antes de ser seca, para remover o teor de cianeto.



- Quanto tempo seria usado para secar as raízes? O tempo gasto valeria a pena, já que a farinha torna o preparo de alimentos muito rápido?
- Que tipos de farinhas feitas com raízes os participantes já comeram? Seria fácil vender estas farinhas nos mercados locais?
- É importante usar variedades de mandioca que tenham um teor mais baixo de cianeto para a secagem. Estas variedades, muitas vezes, são chamadas de variedades “doces”, para distingui-las das variedades “amargas”, que possuem um alto teor de cianeto e podem ser processadas melhor de outras formas. Que nomes as pessoas dão para os diferentes tipos de mandioca na sua região?
- Estes processos são muito demorados? Há máquinas disponíveis no local que poderiam ser consideradas? O custo da compra destas máquinas poderia ser pago com a venda dos produtos ou o aluguel das máquinas para outras pessoas?

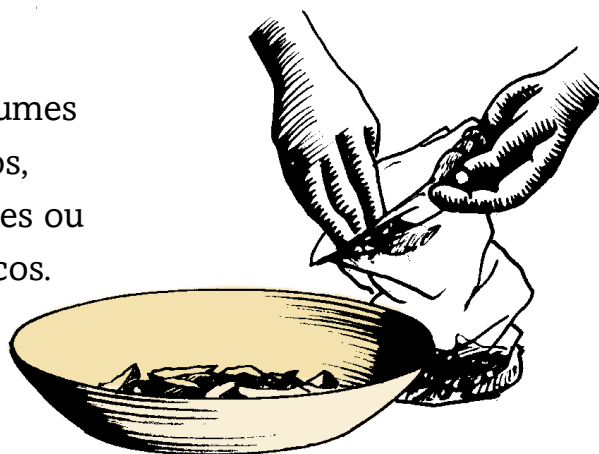
Secagem de frutas e legumes

- Ao secar alimentos, especialmente se eles forem ser vendidos, é importante mantê-los o mais limpos possível. Para conservar a cor, deve-se mergulhar as frutas em pedaços em água fervendo com suco de limão e conservante, se houver. Os legumes em pedaços devem ser mergulhados em água fervendo com sal e conservante, se houver.
- As frutas secas podem ser comidas diretamente. Elas também podem ser deixadas de molho na água para amaciarem. As frutas de boa qualidade também podem render dinheiro com a venda e a exportação. Os legumes secos podem ser usados em ensopados e sopas, para dar sabor.



- Muitos legumes e frutas também podem ser conservados através da secagem. Os tomates, as ervas, as mangas e as cebolas são exemplos de plantas que podem ser facilmente secas e armazenadas. A secagem é uma forma de conservar as colheitas boas, ao invés de vendê-las, quando os preços do mercado estiverem baixos.

- Quando as frutas e os legumes estiverem totalmente secos, armazene-os em recipientes ou sacos de plástico herméticos. Verifique periodicamente se não há mofo.



- Discuta os métodos tradicionais de secagem de alimentos e suas vantagens e desvantagens. O uso de um secador solar teria alguma vantagem?
- Que conservantes há disponíveis nas farmácias? Recomenda-se o metabissulfito de potássio.
- Construa um secador solar em forma de barraca com uma armação de arame a uma altura de meio metro do solo. Use um plástico transparente no lado ensolarado e um plástico preto no lado com sombra. Uma extremidade é deixada solta, para servir de entrada, e fechada com pedras ou tijolos. Os lados podem ser enrolados numa vara, para controlar a temperatura.
- Aqui está um exemplo de como secar mangas. Se secarem bem e tiverem uma boa cor, as mangas secas, muitas vezes, podem ser vendidas nos mercados ou para exportadoras:

Descasque mangas de boa qualidade, grandes e meio amadurecidas e corte-as em fatias finas (6–8mm de grossura) com uma faca de aço inoxidável.

Deixe as fatias de molho numa tigela com um litro de água fervendo, 700–800 gramas de açúcar (cinco xícaras/chávenas pequenas de chá), duas colheres grandes de suco de limão e três gramas (uma colher de chá cheia ou uma tampinha de garrafa de refrigerante) de metabissulfito de potássio (um conservante que pode ser comprado nas farmácias).

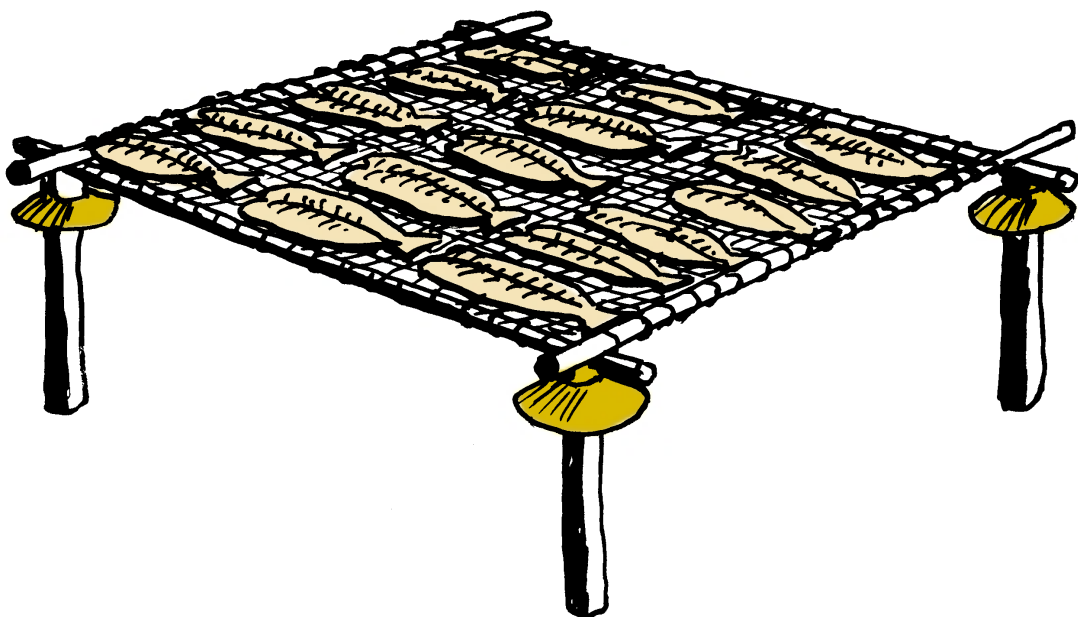
Depois de 18 horas, escorra as fatias e seque-as.

Armazene as fruta secas em sacos de plástico.

- Para legumes, recomenda-se mergulhá-los em fatias numa panela com um litro de água fervendo, 50 gramas (duas colheres grandes) de sal e três gramas de metabissulfito de potássio. Coloque em camadas finas para secar sobre uma armação.
- Experimente com frutas e legumes existentes no local e descubra que método funciona melhor.

Conservação de peixes através de secagem

- A secagem é uma boa maneira de se conservarem os peixes que não podem ser comidos ou vendidos frescos. Os peixes maiores devem ser cortados para retirar as vísceras e as espinhas grandes e, depois, lavados em água doce antes de serem secos. Os peixes devem ser secos sobre armações acima do solo. Um secador em forma de barraca ajuda a proteger o peixe contra as moscas. Os peixes oleosos não secam bem.
- Se o sol estiver muito quente, é importante não deixar os peixes ficar duros demais no primeiro dia. Pode ajudar começar a secá-los na sombra, no primeiro dia.
- Coloque os peixes em caixas durante a noite após o primeiro dia.
- Quando os peixes tiverem secado completamente, armazene-os em latas, sacos de pano ou sacolas de plástico. Verifique-os periodicamente para ver se não há sinais de mofo.



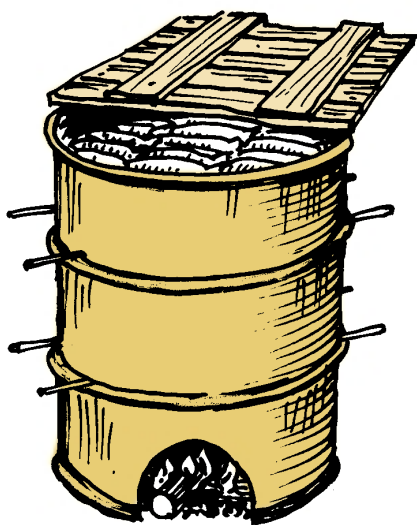
Discussão

G18

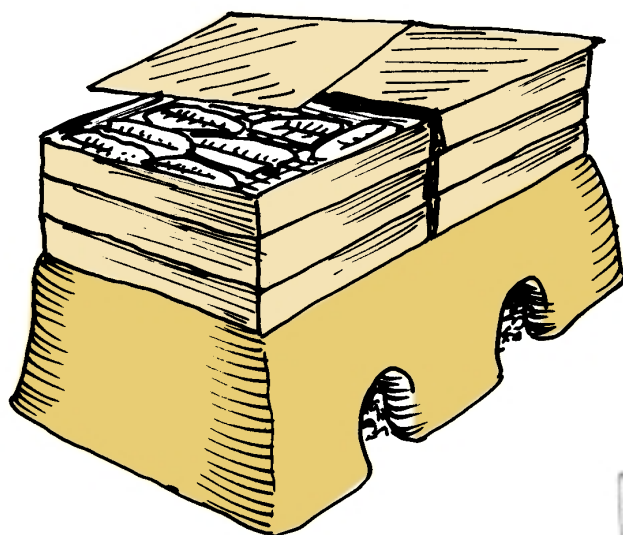
- Discuta os métodos atuais usados para conservar peixes. Entre eles está a secagem?
- Como o peixe seco poderia ser usado na culinária?
- Haveria demanda para um bom peixe seco no mercado local?
- Se houver peixes disponíveis, e a secagem ainda não for usada, experimente-a. Quais são os resultados?
- Se o peixe não for totalmente seco e for colocado em sacolas de plástico, isto pode propiciar o mofo. Use somente sacolas de plástico para peixes totalmente secos.

Conservação de peixes através de defumação

- A defumação é uma forma tradicional de se conservar o peixe. Ela cozinha e seca o peixe ao mesmo tempo. Há vários tipos diferentes de defumadores, mas cada um precisa de uma fonte de fumaça e algum lugar para pendurar ou colocar bandejas com peixes na fumaça.
- Podem-se fazer fornos simples com tambores de óleo ou com tijolos ou paredes de barro. Dentro do defumador, os peixes podem ser pendurados em barras com ganchos ou colocados em bandejas com bases de arame ou bases feitas com sarrafos de madeira cruzados, de maneira que várias bandejas possam ser colocadas umas em cima das outras.
- Antes de defumar, corte os peixes para retirar as vísceras e lave-os com água limpa. Troque as bandejas de lugar periodicamente, para que todos os peixes sejam defumados uniformemente. A defumação leva entre 14 e 24 horas. Outros tipos de carne também podem ser defumadas depois de serem cortadas em tiras finas.



tambor cortado em 3 partes, com cabos para levantar cada parte



- Há algum tipo tradicional de defumador na sua região? Se não, que tipo de material poderia ser facilmente encontrado para construir um. Se possível, visite qualquer pessoa que trabalhe com um nas vizinhanças e aprenda com a experiência dela.
- Há um bom suprimento de madeira disponível para ser usada na defumação? Há árvores novas sendo plantadas para substituir as que estão sendo usadas como lenha?
- Se possível, coloque as idéias na prática e construa e use um defumador.
- Lembre-se de que o fogo precisa de uma entrada para o ar embaixo e uma saída para a fumaça em cima. Estas podem simplesmente ser as frestas entre as camadas de bandejas ou uma chaminé. É preciso que haja um bom fluxo de ar passando pelo defumador. Uma chaminé é útil para isto.
- Diferentes tipos de lenha de madeira possuem diferentes propriedades e podem dar sabores diferentes ao peixe. Portanto, experimente encontrar a melhor mistura e sabor.
- Que outras coisas poderiam ser defumadas além de peixe? Que tipo de carne poderia ficar gostosa se fosse defumada?

Processamento de alimentos – produção de geléias

- Quando há abundância de frutas, algumas delas são, muitas vezes, desperdiçadas. Todos os tipos de frutas macias podem ser usadas para fazer geléia, se houver bastante açúcar. Use frutas macias maduras, cortadas em pequenos pedaços – por exemplo, goiaba, manga, groselhas-do-cabo e morangos, todas estas são boas para geléias. Experimente misturá-las para obter sabores diferentes.
- O melhor é colocar a geléia em vidros com tampas. A geléia borbulha bastante, quando ferve. Assim, é necessária uma panela grande.
- Não faça grandes quantidades até estar aperfeiçoado na técnica!



- Por que é essencial ter uma higiene muito boa para todos os alimentos processados – tais como frutas secas, geléias, chutneys ou sucos? Que tipo de cuidado deveria ser tomado?
- Os habitantes locais usam geléias? Haveria um bom mercado para as geléias?
- Se possível, use um livro de receitas que diga exatamente as quantidades de fruta, açúcar e água a serem usadas para cada fruta diferente.

Para cada duas xícaras (chávenas) de frutas picadas, use apenas 1/2 xícara de água (menos, se a fruta for bastante suculenta, como o abacaxi).

Cozinhe a fruta numa panela grande até amaciar – geralmente de 15 a 20 minutos. Depois, acrescente uma xícara de açúcar para cada xícara de fruta. Mexa bem e deixe ferver por 15 a 20 minutos, até tomar uma consistência gelatinosa. Se houver muita espuma, acrescente uma colherinha de manteiga ou margarina.

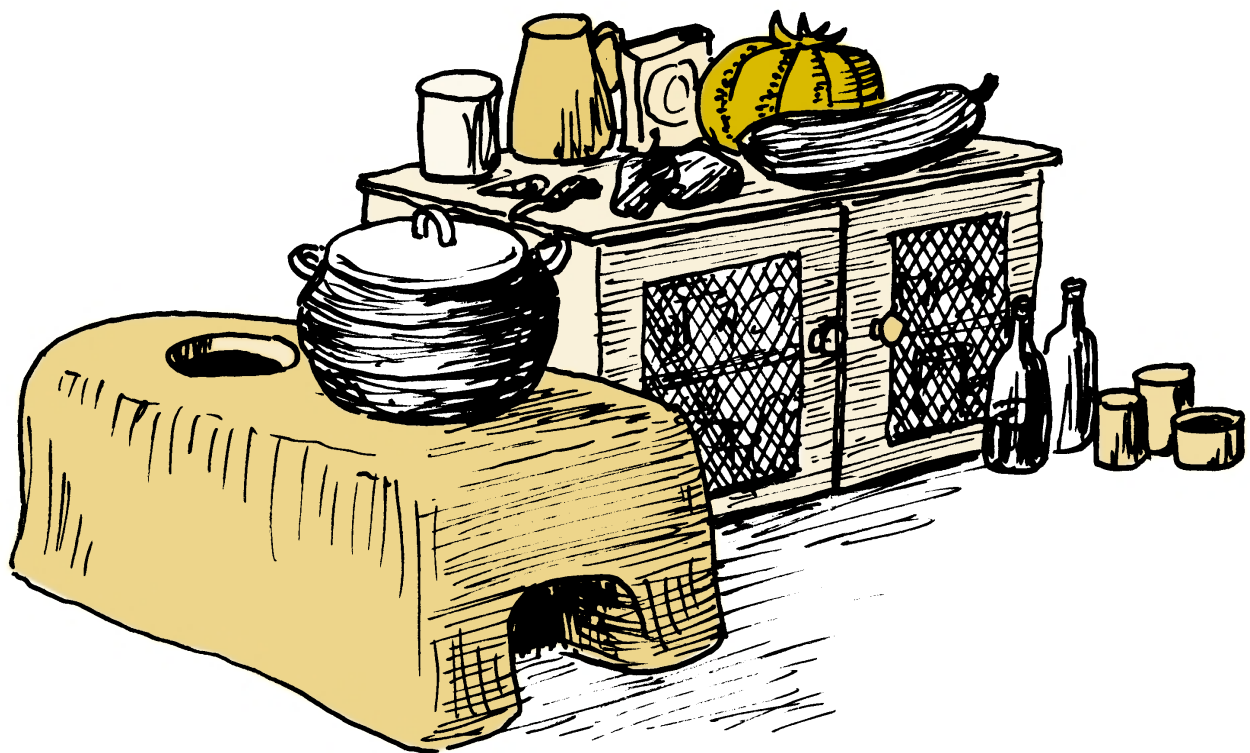
Veja se tomou a consistência gelatinosa, colocando uma pequena quantidade de geléia num prato frio. Depois de alguns minutos, empurre com o dedo. Se a geléia se enrugou e formar uma película, ela está pronta. Senão, continue fervendo e acrescente mais açúcar.

Despeje a geléia quente em vidros secos e bem limpos, depois de embrulhá-los com um pano úmido, para evitar que se rachem. Cubra com uma tampa limpa.

- Esta receita serve apenas de guia. Geralmente, as frutas macias precisam de um tempo de cozimento mais curto e menos água. É melhor usar açúcar refinado, mas o açúcar não refinado pode ser usado para as frutas com sabor forte, tais como laranjas e limões. As frutas cítricas precisam de um tempo de cozimento maior. Para cada duas xícaras de frutas cítricas picadas, acrescente 1/2 xícara de água e 1 1/2 xícara de açúcar. Amarre as sementes cítricas dentro de um pedacinho de pano de algodão e cozinhe-as com a geléia, para melhorar a consistência.

Processamento de alimentos - produção de pickles e chutneys

- Em algumas culturas, fazer pickles ou chutneys é muito comum. Em outras, pode ser uma nova ideia. Esta é uma boa maneira de conservar legumes e pode aumentar o sabor, se comidos com os alimentos básicos. O chutney é uma conserva doce e picante. Os pickles geralmente são menos doces e mais picantes ou apimentados.
- Alimentos tais como tomates (vermelhos ou verdes), cebolas, cenouras, mangas verdes, vagens e abóboras, são todos bons para chutneys ou pickles.



- Se possível, consiga um livro de receitas para saber as quantidades mais exatas de legumes e especiarias. Se não houver nenhum, experimente fazer com estas orientações e o que houver disponível no local.
- Incentive cada participante a tentar fazer um tipo, usando diferentes misturas de legumes e especiarias e anotando os ingredientes. Depois, organize um encontro para experimentar os diferentes produtos.
- Convide outras pessoas para experimentar estes produtos e estimule o seu interesse.
- Quais são as possibilidades de se venderem chutneys e pickles no local ou nas cidades vizinhas?
- Receita de chutney...

- *Dez xícaras (chávenas) de legumes picados (use uma mistura de vários)*
- *Uma ou duas xícaras de cebola picada*
- *Três xícaras de vinagre*
- *Três xícaras de açúcar*
- *Três colheres de chá de cada: de gengibre, de sementes de mostarda, de canela ou outras especiarias semelhantes*
- *Sal e pimenta-do-reino*

Cozinhe numa panela grande.

Deixe ferver e cozinhe por 30–50 minutos, mexendo sempre.

Deixe esfriar um pouco e despeje em vidros limpos, depois de embrulhá-los com um pano úmido, para evitar que se rachem.

Use tampas não danificadas e, se possível, cubra primeiro com um plástico, para evitar que o vinagre danifique as tampas de metal.

Para pickles, acrescente a mesma quantidade de vinagre, mas apenas de uma a duas xícaras de açúcar e bastante pimenta, sementes de mostarda e outras especiarias disponíveis.

Processamento de frutas – produção de sucos

- Uma outra forma de evitar o desperdício de frutas é fazer suco com elas. Mais uma vez, a higiene é muito importante.
- As frutas cítricas são muito boas e fáceis de se fazer suco. Outras frutas boas são o maracujá, a romã e a fruta do baobá (embondeiro).
- Para conservar o suco de frutas, é essencial que se use um conservante, a não ser que o suco vá ser usado imediatamente ou congelado para ser vendido no mercado como picolé de frutas.



- Os habitantes locais usam algum tipo de suco de frutas atualmente? Como ele é feito e conservado? Que tipo de interesse e demanda poderia haver para este tipo de suco?
- Sem conservante, os sucos de fruta devem ser usados dentro de alguns dias. Mesmo com o conservante, eles só se conservam por algumas semanas antes de fermentarem.
- Como os sucos de frutas poderiam ser comercializados no local? Os sucos podem ser transformados em picolés e vendidos no mercado, por exemplo?
- Sugira que todos os participantes tentem fazer algum tipo de suco, anotando cuidadosamente que quantidades de frutas, açúcar e conservante usaram e como extraíram o suco. Marque um dia para experimentarem os produtos uns dos outros e compará-los.

*Para fazer **suco com frutas cítricas**: corte as frutas pela metade e esprema com a mão ou com um espremedor. Leve o suco ao fogo e deixe quase ferver (90°C), mas sem ferver. Deixe esfriar rapidamente e acrescente o conservante (metabissulfito de potássio) – 1/2 colher de chá rasa ou um tampinha de garrafa para cada 10 limões/16 limões-galegos. Enquanto ainda estiver quente, despeje o suco em garrafas limpas (embrulhadas num pano úmido, para evitar que se rachem) e coloque tampas limpas.*

Acrescente açúcar e dilua com bastante água para beber. Experimente fazer sucos com outras frutas.

*Pode-se fazer **um suco de frutas doce com açúcar**. Descasque uma camada fina da casca (sem a parte branca amarga) de 5–6 frutas cítricas. Leve ao fogo e deixe ferver em um litro de água por 3–4 minutos. Não deixe ferver por mais tempo, senão o sabor muda. Retire do fogo, coloque um quilo de açúcar, todo o suco das frutas, 1/2 colher de chá de conservante, 2 colheres de chá de ácido cítrico (geralmente encontrado nas farmácias) e mexa. Deixe esfriar, coe e engarrafe. Dilua com água potável.*

- Se for possível conseguir, uma pequena quantidade de ácido cítrico dá um sabor acentuado e forte para as frutas de sabor mais fraco – tais como a laranja ou a manga.

Estudos bíblicos

Estes estudos bíblicos são destinados para uso em pequenos grupos. Eles podem servir como uma introdução útil para uma reunião em que diferentes tópicos do Guia serão discutidos. Escolha um estudo que esteja ligado ao tópico que você pretende estudar ou que seja relevante para a situação. Durante os estudos, incentive as pessoas a refletir sobre o que leram, discutir o significado e as implicações do que aprenderam e, finalmente, orar juntas pelas coisas sobre as quais aprenderam.

ESTUDO BÍBLICO 1

Provisões de Deus para o futuro

Leia Gênesis 41:17-41, em que os sonhos de Faraó são descritos.

- O que aconteceu no sonho de Faraó (41:17-24)?

José explica que Deus mostrou a Faraó o que ia fazer (41:25-32).

- O que ia acontecer?
- Por que o sonho é dado em duas formas (versículo 32)?
- Que medidas José recomenda nos versículos 33-41? Observe as etapas envolvidas.

Este plano pareceu bom a Faraó e todos os seus servos, embora armazenar cereais suficientes para durar por sete anos para uma nação inteira seja um empreendimento gigantesco.

- Que qualidades nos são ditas que a pessoa encarregada necessita (versículos 33, 38, 39)?

José é escolhido para a função; os anos de fartura - Leia Gênesis 41:46-49.

- O que José faz durante os anos de fartura?

A fome – Leia Gênesis 41:53-57.

- Até aonde ia a fome?

Muitas vidas foram salvas através do aviso misericordioso de Deus, da abertura de José para Deus e da atitude certa de Faraó.

- Você está aberto para Deus e pronto para agir?
- Você está usando com sabedoria tudo o que Deus lhe deu para prover para o futuro para si mesmo, sua família, a comunidade e os outros?

ESTUDO BÍBLICO 2

Confiança nas provisões de Deus

Leia Mateus 14:13-21. Jesus retirou-se para um local deserto, ao ficar sabendo da morte de João Batista (Mateus 14:6-13), mas a multidão o seguiu. Ao invés de mandá-los embora, Jesus sente compaixão por eles e cura seus enfermos. O entardecer chega, é tarde e é um lugar deserto. Os discípulos sugerem a Jesus que mande a multidão embora para as aldeias para comprarem comida.

- Qual é a resposta de Jesus (versículo 16)?
- Quanta comida há disponível (versículo 17)?
- Quantas pessoas são alimentadas (versículo 21)?

Todos comeram e saciaram-se, e sobraram doze cestos cheios. “Recolhei os pedaços que sobejaram, para que nada se perca.” (João 6:12)

- Compare Lucas 12:22-26 (ou Mateus 6:25-27).

Jesus não está dizendo que não devemos semear, colher ou armazenar alimento. Ao invés disso, somos chamados para sermos bons administradores do que nos é dado. Ele está dizendo que não nos devemos preocupar com estas coisas. Deus, nosso Pai, sabe de nossas necessidades (Lucas 12:30 ou Mateus 6:32) e as proverá. Jesus prometeu-nos: “Buscai antes o reino de Deus, e todas essas coisas vos serão acrescentadas.” (Lucas 12:31 ou Mateus 6:33).

- Você crê que Deus suprirá suas necessidades?

Filipenses 4:19 diz: “O meu Deus, segundo as suas riquezas, suprirá todas as vossas necessidades em glória, por Cristo Jesus.”

ESTUDO BÍBLICO 3

Administração: usando o que nos foi dado

Leia Mateus 25:14-30 – Um homem, partindo de viagem, chama os seus servos e pede-lhes que cuidem de seus bens, enquanto ele estiver fora.

- O que o orienta na distribuição de seu dinheiro (versículo 15)?

Os servos com cinco e dois talentos usam o que lhes é dado, dobrando-o, mas o servo com um talento enterra-o na terra.

- Por que este servo não usa o talento que recebeu?

O mestre julga o servo por suas próprias palavras. Se ele sabia que o mestre ceifava onde não havia semeado, ele deveria ter dado o dinheiro ao banco, para devolver o que lhe fora

dado com juros. Este servo, na verdade, não tinha nada em primeiro lugar, não porque não havia recebido nada, mas porque decidiu não usar o que lhe fora dado. Seu mestre chama-o de mau e negligente, e ele é lançado às trevas.

Os dois escravos que usaram bem o que lhes havia sido dado permanecem com o mestre e compartilham o seu gozo. Porque foram fiéis sobre o pouco, eles são encarregados de muitas coisas.

- A quem a Terra e todas as coisas pertencem? (Êxodos 9:29, Deuteronômio 10:14, Salmo 24:1-2)

Tudo o que possuímos vem de Deus. Ele confia em nós para cuidarmos do que nos dá (Gênesis 2:15, Gênesis 9:3) e para o usarmos bem (1 Pedro 4:10).

- O que Deus lhe deu, e como você o está usando?

ESTUDO BÍBLICO 4

Guarda: ganância e generosidade

Leia Lucas 12:13-21 – Jesus quer que evitemos todos os tipos de ganância. “A vida de qualquer não consiste na abundância do que possui.”

- O que acontece com o tolo rico da parábola?

O homem que preparou muitas coisas para si mesmo, mas não é “rico para com Deus”. Da mesma forma, Provérbios 21:13 diz: “O que tapa o seu ouvido ao clamor do pobre também clamará e não será ouvido.”

Somos incentivados a ser generosos com o que Deus nos deu. Devemos ter um coração aberto e estar dispostos a emprestar aos pobres (Êxodos 23:11; Deuteronômio, 15:7-8). Também nos é dito que sejamos ávidos para compartilhar e dar uns aos outros (Atos 4:34-35; 1 Coríntios 16:2, Gálatas 2:10).

Leia 2 Coríntios 9:6-11 – Deus ama ao que dá com alegria, e nós ceifaremos o que semearmos. Ele nos promete: “Para que em tudo enriqueçais para toda a beneficência, a qual faz que por nós se dêem graças a Deus.”

- De que maneiras esta generosidade é expressa (versículos 11, 12)?

Jesus também diz: “Dai e ser-vos-á dado; boa medida, recalcada, sacudida e transbordando vos darão; porque com a mesma medida que medirdes também vos medirão de novo.” (Lucas 6:38)

- Você está escutando o clamor dos pobres?
- Como grupo, como vocês poderiam fazer mais pelos pobres necessitados, tanto dentro quanto fora da sua comunidade?

ESTUDO BÍBLICO 5

Controle de pragas: o problema do pecado

Quando até mesmo os menores dos insetos se multiplicam, eles podem destruir um celeiro cheio de cereais.

- Que outros exemplos os seguintes versículos dão de pequenas coisas com grandes conseqüências? Cantares 2:15, 1 Coríntios 5:6; Gálatas 5:9, Tiago 3:5b.

A Bíblia diz que o pecado pode ser o mesmo. Embora ele comece sendo pequeno e possa parecer insignificante, se não lidarmos com ele, no final, ele levará à destruição de nossas vidas.

- Para cada um dos seguintes versículos ou passagens, observe os tipos de pecado que se foram alastrando e crescendo:

- Ciúmes: Gênesis 4:2b-8; Gênesis 37:3-4, 17b-20
- Idolatria: 1 Reis 16:31; Oséias 13:2
- Ignorar os planos de Deus: Isaías 30:1
- Mentira: Jeremias 9:3
- Desobedecer a Deus e servir a outros deuses: Jeremias 16:11-12
- Imoralidade sexual: 1 Coríntios 5:1-2, 6
- Ignorar a graça de Deus: Gálatas 5:4-9

- Qual é a conseqüência final de cedermos aos nossos pecados? Romanos 6:20-21, 23a; Tiago 1:13-15

- Peça a Deus que lhe mostre hoje se você tem algum pecado “pequeno”, lembrando-se das suas palavras: “Se dissermos que não temos pecado, enganamo-nos a nós mesmos, e não há verdade em nós. Se confessarmos os nossos pecados, ele é fiel e justo para nos perdoar os pecados e nos purificar de toda injustiça.” (1 João 1:8-9)

ESTUDO BÍBLICO 6

Controle de pragas: controle e proteção

Neste Guia PILARES, examinamos algumas maneiras de evitar que os insetos vivam e se propaguem em nosso celeiro (G6–8). Da mesma forma, nos é dito que nos protejamos a nós mesmos contra o pecado e evitemos que ele se propague ainda mais em nossas vidas ou nas vidas dos outros.

Leia Efésios 6:13-18 – Esta passagem fala do revestimento protetor de uma armadura, que podemos usar contra os planos do demônio.

- Como as seguintes coisas o protegem?
 - A cinta da verdade: versículo 14
 - A couraça da justiça: versículo 14

- A preparação que vem do evangelho da paz: versículo 15
 - O escudo da fé: versículo 16
 - O capacete da salvação: versículo 17
 - A espada do Espírito, que é a Palavra de Deus: versículo 17
 - Oração: versículo 18
- Como somos incentivados a manter nossas mentes livres do pecado? (Filipenses 4:8 e Colossenses 3:1-3)
 - O que mais nos é dito para que façamos em Tiago 4:7? O que isto significa na prática?
Finalmente, temos um grande auxiliar para nos ajudar – o Espírito Santo (Efésios 5:18, Gálatas 5:16).
 - Que frutos ele produz em nós? Gálatas 5:22-23

ESTUDO BÍBLICO 7

Controle de pragas: purificação e perdão

Na folha G10 (página 22), aprendemos a necessidade de limpar nossos celeiros completamente antes de enchê-los e que devemos realizar inspeções periódicas e agir imediatamente, se percebermos algum dano.

A Bíblia diz que “todos pecaram e destituídos estão da glória de Deus”, (Romanos 3:23) e que se dissermos que não temos pecado, estamos mentindo (1 João 1:8-10). Todos precisamos ser purificados.

Leia João 13:2-11 – Aqui lemos sobre Jesus lavando os pés dos discípulos. Deus é quem nos purifica e nos perdoa (Isaías 53:4-6; Ezequiel 36:25; Efésios 1:7; 5:25-26) através do sacrifício de Cristo na cruz, ao derramar seu sangue por nós.

Recebemos este perdão ao confessarmos o que fizemos de errado em nossas vidas e crendo no poder de Deus para nos purificar (Salmos 51:4, 7; Atos 2:38).

- Por que Pedro se recusa a deixar Jesus lavar seus pés (versículo 8)?
- Qual é a resposta de Jesus (versículo 8)?
- Como Pedro responde? O que ele realmente está dizendo (versículo 9)?
- O que Jesus lhe diz para tranquilizá-lo (versículo 10 – compare com 1 Coríntios 6:11)?

Aqueles que deixaram de errar e que vêm a Cristo podem receber o seu perdão, e seu corpo inteiro está purificado. Porém, nossos pés ainda ficam sujos e precisam ser lavados: precisamos examinar-nos a nós mesmos periodicamente e confessar os nossos pecados uns aos outros e a Deus, para nos mantermos purificados (Tiago 5:16).

ESTUDO BÍBLICO 8

Enchendo-se com o Espírito Santo

Uma vez que o celeiro esteja limpo, ele está pronto para ser enchido com os novos cereais. Da mesma forma, uma vez que estejamos purificados, Deus pode encher-nos com o seu Espírito (Mateus 3:11; Atos 2:1-4, 38; Atos 10:44-46).

■ O Espírito Santo traz:

- a entrada no reino de Deus (João 3:5-6)
- a vida eterna (João 4:14; 6:63)
- o poder e a capacidade para testemunhar (Atos 1:8) e proclamar a palavra de Deus (Atos 4:31)
- a sabedoria e a revelação (1 Coríntios 2:9-10)
- conselhos – ensinando-nos todas as coisas e lembrando-nos das palavras de Cristo (João 14:26)
- a verdade (João 14:17)
- seus frutos (Gálatas 5:22)
- dádivas para usar para o bem comum (1 Coríntios 12:7-11)
- unidade (Efésios 4:3)

A Bíblia diz que o Espírito Santo virá e habitará em nós (Lucas 11:9-13; João 14:15-18).

■ O que estas duas passagens sugerem que precisamos fazer para receber o Espírito Santo?

Paulo pergunta aos coríntios: “Não sabeis vós que sois o templo de Deus e que o Espírito de Deus habita em vós?” (1 Coríntios 3:16)

■ Ele habita em você?

ESTUDO BÍBLICO 9

Vivendo em obediência: fazendo o que é certo

■ Leia Deuteronômio 28:1-14. Estes versículos dizem que, se obedecermos a Deus e seguirmos cuidadosamente seus mandamentos, seremos abençoados:

- onde quer que vivamos (versículo 3)
- com os filhos (versículo 4, 11)
- com as colheitas (versículos 4, 11) e seus celeiros (versículo 8)
- com os animais (versículo 4, 11)
- em nossas jornadas e viagens (versículo 6)
- com a derrota de nossos inimigos (versículo 7, 13)
- com a chuva (versículo 12)
- e em tudo o que fizermos (versículo 8, 12).

Provérbios 3:9-10 também nos diz que, se honrarmos ao Senhor com nossa fazenda e as primícias de toda a nossa renda, se encherão os nossos celeiros.

Lemos em Lucas 12:31, Mateus 6:33 e Filipenses 4:19 que Deus promete suprir nossas necessidades. Entretanto, a Bíblia também nos avisa que estas bênçãos nos serão tiradas, se não o obedecermos.

Lemos em Deuteronômio 28:15-24 que, se não obedecermos a Deus, seremos amaldiçoados. Ele mandará a turbação e a perdição em tudo o que fizermos, até sermos destruídos (versículo 20). A escolha entre obedecer ou desobedecer a Deus pode ter amplas conseqüências.

- Por que você acha que obedecer ou não obedecer a Deus pode ter tal impacto em nossas vidas?
- Como podemos saber o que Deus está dizendo para fazermos?
- Você está fazendo o que é certo?

ESTUDO BÍBLICO 10

Tesouros no céu

Leia Mateus 6:19-24 e 1 Timóteo 6:6-10. Jesus, ele mesmo, diz que, ao invés de ajuntarmos tesouros na terra, devemos ajuntar tesouros no céu:

- O que acontece com os tesouros na terra? (Mateus 6:20; 1 Timóteo 6:7)
- Qual é o perigo para os ricos? (Mateus 6:24; 1 Timóteo 6:9, 10, 17)

Em Mateus 19:16-22, um homem rico pergunta a Jesus o que deve fazer para conseguir a vida eterna.

- O homem rico está obedecendo todos os mandamentos, mas o que mais Jesus lhe diz para fazer no versículo 21?

É-nos dito que o homem vai embora triste – é difícil para ele escolher entre sua riqueza e Jesus. Outros, entretanto, percebem que nada pode ser comparado em valor com o reino do céu (Mateus 13:44-46).

Paulo diz em Filipenses 4:12: “Sei estar abatido e sei também ter abundância; em toda a maneira e em todas as coisas, estou instruído, tanto a ter fartura como a ter fome, tanto a ter abundância como a padecer necessidade. Posso todas as coisas naquele que me fortalece.”

E, em Filipenses 3:8: “Tenho também por perda todas as coisas, pela excelência do conhecimento de Cristo Jesus, meu Senhor; pelo qual sofri a perda de todas estas coisas.”

- Onde você está guardando seus tesouros?

Notas

Notas

Melhoria da segurança alimentar

Um Guia PILARES

escrito por Isabel Carter

Publicado pela Tearfund

100 Church Road, Teddington, TW11 8QE, Reino Unido

Instituição Beneficente registrada sob o no. 265464