

AS PARÁBOLAS DE JESUS

ESTUDO 5

Orientações para o/a Facilitador/a

PARA REFLETIR:

1- RELEMBRE ALGUMA EXPERIÊNCIA DE PROVAÇÃO QUE VOCÊ VIVENCIAU, QUAIS FORAM AS MUDANÇAS ALCANÇADAS APÓS ESSE EVENTO?

2- COMO LIDAR COM O SENTIMENTO DE INCRELDULIDADE QUE TODOS/AS NÓS ESTAMOS SUJEITOS/AS, E POR VEZES VIVENCIAMOS EM ALGUMAS SITUAÇÕES DA NOSSA VIDA?

Nos tempos de Jesus

A Bíblia de Jesus

Na tradição judaica, duas grandes coleções de escritos hebraicos já eram canônicos no tempo de Jesus: a Torah (o Pentateuco, ou seja, os cinco primeiros livros) e os Nebiim (os profetas). Outros escritos (ketubim) como os salmos, Jó e outros eram conhecidos, usados na devoção, mas ainda não tinham o caráter canônico. Essa era a Torah escrita, e Jesus certamente teve acesso a ela, mesmo que só pelo ouvir: Um judeu comum era capaz de decorar grandes porções da Escritura, mesmo sem saber ler.

In: CARNEIRO, Marcelo. *Introdução ao Novo Testamento*. Rio de Janeiro: Quartica, 2006, p.34.

O livro das primeiras comunidades era o Antigo Testamento. O Novo ainda não estava escrito. Jesus não escreveu, nem mandou escrever nada. Nem os apóstolos e discípulos tinham gravador para registrar as palavras de Jesus. Os apóstolos começaram a pregar.

Transmitiam oralmente o que Jesus tinha feito e ensinado. Daqui e dali, surgiram resumos que serviram de base para os evangelhos, escritos mais tarde, a partir dos anos 70, ou pouco antes. Nas comunidades cristãs também se refletia sobre os ensinamentos dos apóstolos. Alguns deles, principalmente Paulo, colocaram por escrito seus ensinamentos logo após o ano 50. O Novo Testamento começa com os Evangelhos (Mateus, Marcos, Lucas e João). A palavra Evangelho quer dizer Boa Nova, Boas Notícias. Os Evangelhos proclamam como Boa Nova que Jesus é o Cristo, o Salvador. Narram as ações e palavras de Jesus, da forma como diversas comunidades cristãs as refletiram. Assim temos, nos 4 evangelhos, pontos de vistas diferentes sobre a vida e da mensagem de Jesus.

In: ABC da Bíblia. São Paulo: Paulus, 1982. p.30-31

A PARÁBOLA DO FERMENTO

📖 Mateus 13.33

Objetivos

- Entender o significado da parábola do fermento;
- Perceber que as pessoas cristãs estão implicadas diretamente na proclamação e construção do Reino de Deus;
- Entender a importância da espera e o significado da provação.

Ponto de Partida

- Apresente o tema da aula;
- Recolha com o grupo informações sobre o fermento;
- A seguir apresente mais informações sobre o fermento. Veja sugestão na seção **Para saber mais**;
- Se possível leve pães sem fermento e com fermento para que as pessoas visualizem

a diferença que o fermento faz na massa.

Por dentro do assunto

Leia o texto bíblico e o texto do estudo; faça as considerações necessárias. Durante a sua exposição é importante que o grupo perceba que o Reino de Deus atua, ainda que pareça imperceptível a sua atuação, e que nós somos os agentes determinantes para a

proclamação, construção e atuação do Reino de Deus. Assim como o fermento age de forma constante e leveda toda a massa a nossa atuação precisa acontecer assim, devemos ser firmes e constantes nesse propósito.

- Leia com o grupo os textos bíblicos sugeridos em meio ao texto do estudo.

- No item 3 **O Senhor Jesus está sempre conosco**, há uma atividade sugerida. Faça essa atividade, seus resultados auxiliarão na conclusão.

- Lembre-se de sempre contextualizar o conteúdo do estudo a partir das necessidades de sua turma. Isso é determinante para o processo de aprendizagem, no entanto, para isso, é preciso conhecer e conviver com o grupo. Aprofunde o relacionamento com seu grupo de estudo.

E por fim...

- Faça a atividade sugerida no texto do estudo.

- Aproveite os pães, leve suco, refrigerante, algumas pastas ou patês e faça um delicioso lanche com o grupo.

Para saber mais...

Fermento: o fermento era geralmente empregado no preparo do pão; o fermento é representado metaforicamente na parábola do Reino dos Céus (Mateus 13,33 e Lucas 13.20-ss); a metáfora não indica apenas os primórdios insignificantes do reino de Deus, mas também seu inevitável progresso. O fermento dos fariseus (Mateus 16.5-12; Marcos 8.14-21 e Lucas 12.1) significa a doutrina dos fariseus em Mateus 16.12, a hipocrisia

em Lucas 12.1; tanto num caso como no outro a visão popular do fermento como um agente de corrupção está pressuposta, bem como sua atividade na massa em que está colocado. De modo semelhante. Paulo compara o comportamento escandaloso de um homem (1 Coríntios 5.6) e a falsa doutrina de seus adversários (Gálatas 5.9) ao seu fermento.

In: MACKENZIE, John L. *Dicionário Bíblico*. São Paulo: Edições Paulinas, 1983, p.346



www.techs.com.br/meime/historia

Tipos de Fermentos: físicos, químicos e biológicos.

Fonte: http://www.ibb.unesp.br/graduacao/pet/documentos/TIPOS_DE_FERMENTOS.doc

Os fermentos são conhecidos como agentes de crescimento e porosidade, e são responsáveis pela incorporação ou produção de ar, crescimento e textura da massa.

Classificam-se em:

a) Físico: Vapor de água, clara de ovo batida em neve.

b) Químico (em pó) “Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Os fermentos químicos destinam-se a serem empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.” (ANVISA)

O fermento químico é formado por uma combinação de uma base (bicarbonato, amido, sais ácidos como tartaratos e fosfatos, sulfatos de K, Ca, Na, Al) com um ácido (presente no alimento ou no próprio fermento) que em presença de água e sob ação do calor reagem, originando principalmente o dióxido de carbono.

Características: Ação rápida; não requerem tempo de ação após serem misturados a farinha; todos deixam resíduos, em altas dosagens produzem

maior teor de gás na massa, porém, deixam sabor desagradável (sabão/alumínio)

c) Biológico “Fermento biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria.” (ANVISA)

Para que o fermento biológico possa reagir, é necessária a presença de glicose (proveniente na massa), que servirá de alimento para a levedura, assim, quando o fungo ingerir a glicose, seu metabolismo a transformará em gás carbônico e álcool, que na presença do calor realizará o crescimento da massa.

Características: Ação lenta; requerem tempo e temperatura para produção e expansão do CO₂ (repouso); utilizado para produção de todos os tipos de pães e massas de pizza São classificados em: instantâneos: adicionados direto na farinha de trigo e tabletes: requerem dissolução em líquido morno (35°C) antes de serem misturados à farinha

Referências Bibliográficas:

- http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/38_77.htm
- Nutrição e técnica dietética - Sônia T. Philippi, Ed.Manole, 2003