

## Dizimistas Aniversariantes

## Maio:

- 01 – Giulia Amorim Viana Arrais  
 02 – Maria Lúcia Gonçalves Matos  
 04 – João Paulo Santos Ribeiro  
 08 – Maria Aparecida Carvalho Novaes  
 14 – Maria Angelina de Jesus  
 17 – Amaro Donizetti da Silva  
 19 – Adelino Rodrigues  
 22 – Gabriela Ferreira Canavesi  
 26 – Fabio Ojéa Nascimento  
 27 – Jefferson de Carvalho Cintas  
 27 – Lucinda do Espírito Santo Loureiro  
 28 – Waldemar Matias  
 28 – André Vinicius Diegues Rodrigues

## Junho:

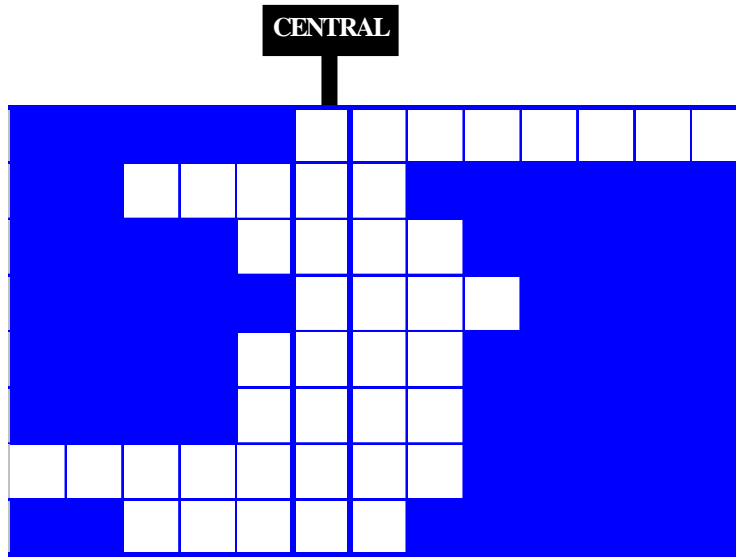
- 01 – Maria Firmina de Jesus Fonseca  
 02 – Neuza de Oliveira Junqueira  
 03 – Maria Guedes Lombardi  
 05 – Jesuina de Jesus  
 11 – Maria Bernadete Torres  
 11 – Maria de Lourdes Silva  
 11 – Carla Belido Gonçalves  
 14 – Alípio Passos de Souza  
 17 – Oneida dos Santos Pereira  
 18 – Antônio dos Santos Mourão  
 18 – Josefa Maura dos Santos  
 18 – Ronaldo Martins Clemente  
 20 – Aldeci de Souza Diniz  
 20 – José Carlos Vasques  
 21 – Luiz Gustavo Clemente Monteiro  
 22 – Ulisses Roberto Clemente  
 24 – Ascendina dos Santos Diniz  
 25 – Francisco Arrais Filho  
 27 – Bruno Araujo Fernandes  
 28 – Ana Rita Santos Ribeiro  
 29 – Oswaldo Salgado Júnior

## Julho:

- 06 – Paulo Roberto Fonseca  
 07 – Leonardo Abreu Mendonça Santos  
 07 – Flávia dos Santos Ferreira  
 09 – Fernando Ojéa Nascimento  
 10 – Dilza de Abreu Mendonça  
 11 – Maria Rodrigues Vasques  
 12 – Dilma Ojéa Nascimento  
 14 – Sara Fidalgo Paiva  
 15 – Wladimir Lins de Almeida  
 17 – Raimundo Soares Fonseca  
 18 – Josinaldo Vieira dos Santos  
 22 – Tereza Gonçalves Costa  
 23 – Paulo Augusto G. Lombardi  
 25 – José Bueno dos Santos  
 26 – Abílio Luiz  
 31 – Antonio Barbosa  
 31 – Tereza Nascimento Barbosa

## Lazer

## Palavras Cruzadas



**CENTRAL:** Padroeiro de nossa Paróquia.

- 1- Conselho dos Sacerdotes judeus.
- 2- O bom ladrão.
- 3- Apóstolo incrédulo.
- 4- Pai adotivo de Jesus.
- 5- O discípulo que Jesus amava.
- 6- Símbolo do sacrifício de Jesus.
- 7- Significado da palavra Páscoa.
- 8- Utilizados na época de Cristo para transportar vinho ou água.

## Desafio

Nas missas dos Domingos e Solenidades é obrigatório a recitação do Credo, que tem duas formas: o Credo Apostólico, que é mais usado, e o Credo Niceno-Constantinopolitano.

**Pergunta do Desafio: Quais são as quatro NOTAS da Igreja, que estão inclusas no Credo Niceno-Constantinopolitano?**

Responda em papel comum (folha de

caderno, folha branca ou colorida etc.).

As respostas deverão ser depositadas até o dia 17 de julho de 2004 na Caixa de Sugestões ou entregues na Secretaria Paroquial em seu horário de expediente. Deverão ter a resposta correta, nome, endereço e telefone para que possamos entrar em contato e entregar o PRÊMIO SURPRESA. O Sorteio será feito na Missa do domingo dia 18 de julho às 18h na Paróquia São Jorge Mártir.

A ganhadora do último desafio foi **Maria dos Prazeres Regueira.**

## Resposta das cruzadas

- CENTRAL:** São Jorge  
 1- Salmédrio; 2- Dimas; 3- Tomé;  
 4- José; 5- João; 6- Cruz;  
 7- Passagem; 8- Odras.

## Receita: Rocambole de Amendoim

## Ingredientes

## Massa

6 ovos – 6 cs de açúcar – 1 prato (de sobremesa) cheio de amendoim torrado e moído – 3 cs de farinha de rosca

## Creme

2 tabletes (200 gr) de margarina – 1 gema – 6 cs de açúcar – 1 prato (de sobremesa) cheio de amendoim torrado e moído – ½ xícara de café forte amargo e frio

## Modo de fazer

## Massa

Coloque na batedeira os ovos inteiros e o açúcar batendo de 10 a 15 minutos, em seguida acrescente o amendoim depois de bem misturado ponha a farinha de rosca. Coloque para assar em uma assadeira nº 3 untada e forrada com papel manteiga

untado e enfarinhado com farinha de rosca. O forno já deve estar quente. Esta massa assa rápido.

## Creme

Bata até esbranquiçar a margarina com a gema e o açúcar, acrescente o amendoim depois de bem batido, coloque aos poucos o café. Vá experimentando até ficar ao seu gosto.

## Montagem

Depois da massa assada ainda quente desenforme retire o papel e enrole em papel manteiga polvilhado de açúcar. Deixe enrolado até esfriar totalmente. Depois de frio desenrole e espalhe parte do creme e polvilhe com amendoim. Enrole outra vez e cubra com o restante do creme polvilhe amendoim moído grosseiramente.

## Dicas

\* 500 gr de amendoim torrado e moído dão 1 rocambole;

\* **cs** significa: colher de sopa

\* Peneire o amendoim que já é vendido moído, separando o pó mais fino do amendoim triturado mais grosseiro. O grosseiro utilize para polvilhar, enfeitar e o fino na massa e creme;

\* Este bolo não leva farinha de trigo e nem fermento;

\* O café é que ativa o sabor do amendoim;

\* O método de bater os ovos inteiros com o açúcar pelo menos por 10 minutos é para qualquer tipo de pão de ló ou bolo;

\* Assim que a massa estiver assada retire do forno, se deixar dourar demais ficará um bolo ressecado;

\* Não se desespere se a massa quebrar ao desenformar ou ao enrolar a 1ª vez, lembre-se depois de passado o creme como recheio e cobertura ninguém verá o que está quebrado.

(Colaboração: Margarida Greco)