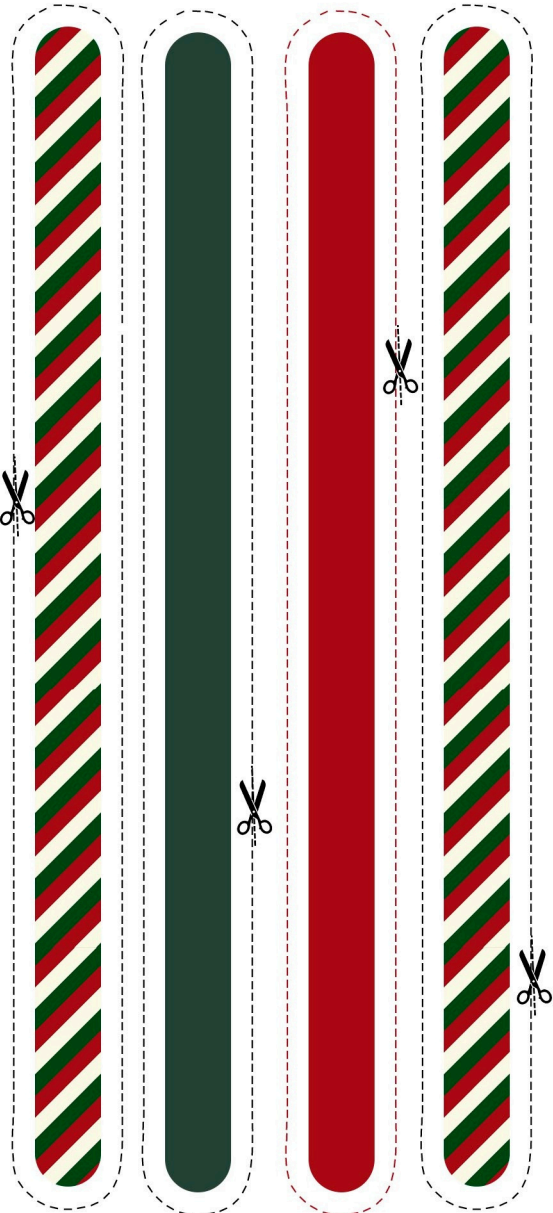
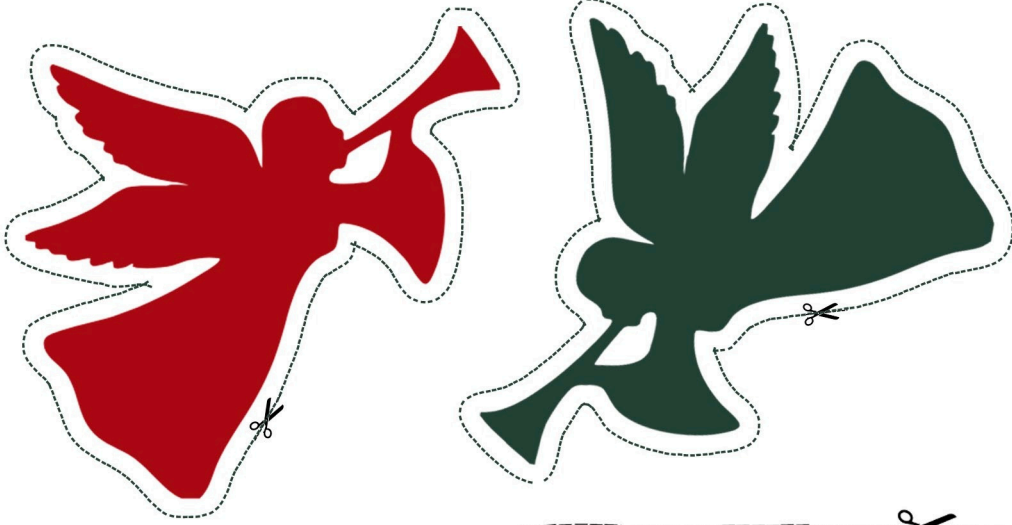


Dicas:

Use essas peças para decoraro seu **Calentário do Advento "Natal Real"**



Dicas:

Use essas peças para numerar os seus saquinhos/envelopes/caixinhas do **Calentário do Advento "Natal Real"**



Dia 1:

Orem juntos pelos próximos 25 dias, pedindo que Deus abençoe cada momento e que, neste Natal, vocês possam mostrar Jesus através das atitudes.

@adventistassp

Dia 2:

Cada um da família escolhe um verso bíblico para ler. Ao final, conversem sobre o que aprenderam com esses ensinamentos.

@adventistassp

Dia 3:

O desafio de hoje é simples, mas poderoso: dê um bom dia a alguém com um sorriso e deseje que o dia dessa pessoa seja abençoado!

@adventistassp

Dia 4:

Entrem no clima natalino e escutem juntos a música "Natal, Feliz Natal – Live Session @NTPlayoficial Especial de Natal"

@adventistassp

Dia 5:

Escolham uma família para acolher. Preparem juntos um bolo especial e escrevam uma carta com mensagens de carinho. Entreguem e orem com eles.

@adventistassp

Dia 6:

Separem alimentos e levem ao Mutirão de Natal da igreja local.

@adventistassp

Dia 7:

Organize um piquenique em família e convide outra família para ir junto. Aproveitem para falar sobre a beleza da criação de Deus.

@adventistassp

Dia 8:

Escreva um recadinho especial e entregue para alguém no trabalho ou na escola.

@adventistassp

Dia 9:

Abrace sua família! Hoje é dia de expressar amor e fortalecer os laços entre vocês.

@adventistassp

Dia 10:

Façam uma chamada de vídeo para alguém com quem não falam há tempos. Mostrem o quanto essa pessoa é importante.

@adventistassp

Dia 11:

Ouçam juntos o louvor
"Natal Real" (@WesleyFonseca) e
compartilhem com alguém
essa mensagem.

@adventistassp

Dia 12:

Preparem uma mesa especial para
o pôr do sol e façam juntos uma
receita simples e deliciosa.
Temos uma dica para você, no outro papel
do dia 12

@adventistassp

Dia 12

**Bolinho de Cenoura Integral
com Cobertura de Chocolate 70%
Ingredientes**

- * 1 cenoura picada
- * 2 ovos
- * 1/4 de xícara de azeite
- * 1/4 de xícara de mel
- * 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- * 1/2 xícara de farelo de aveia
- * 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o azeite e o mel por aproximadamente 2 minutos, até obter uma mistura homogênea.
2. Em um bowl, misture a farinha de trigo integral, o farelo de aveia e o fermento.
3. Adicione a mistura do liquidificador aos ingredientes secos e mexa delicadamente até incorporar bem.
4. Distribua a massa em forminhas de silicone.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Finalização

Após assar, derreta chocolate 70% e espalhe sobre os bolinhos.
Se desejar, salpique confeitos por cima para um toque especial.
Receita: @comidinhasdadiana

Dia 13

Escolham uma pessoa especial e façam
ma visita surpresa. Um gesto simples
pode transformar o dia de alguém!

@adventistassp

Dia 14

Separem roupas em bom estado
e façam uma doação.

@adventistassp

Dia 15:

Orem por alguém e, depois,
enviem uma mensagem
ou áudio dizendo que oraram por ela
e que Jesus está ao lado dela.

@adventistassp

Dia 16

Leiam Isaías 9 e reflitam sobre
as promessas do nascimento de Jesus.

@adventistassp

Dia 17

Façam um momento especial
em família no meio
da semana, pode ser um jantar
ou um passeio simples.

@adventistassp

Dia 18

Escolham uma família para presentear
com uma cesta de Natal.
Doem da maneira que puderem e
façam juntos essa entrega.

@adventistassp

Dia 19:

Preparem uma sobremesa especial para o sábado!
Sugestão: Gelado de Morango (Receita do Programa Vida e Saúde – Novo Tempo)

@adventistassp

Dia 20:

Passem um sábado especial em família.
Almocen juntos e conversem sobre Jesus.

@adventistassp

Dia 19

Gelado de Morango

Ingredientes:

- * Morangos a gosto
- * 2 colheres (sopa) de chia
- * 150 ml de água filtrada
- * Mel a gosto
- * 2 colheres (sopa) de cacau
- * ½ xícara de castanha-de-caju
- * ½ xícara de castanha-do-pará
- * 150 ml de água filtrada
- * Mel a gosto

Modo de preparo:

Misture a chia com a água e leve à geladeira por 2 horas.
No liquidificador, bata as castanhas, a água e o mel até formar um creme homogêneo.
Separe metade do creme e, na outra metade, adicione o cacau.

Montagem:

Em uma taça, coloque a mistura de chia, o creme branco, o creme de cacau e finalize com morangos.

Dia 21

Preparem a pipoca e assistam juntos o filme “Kizuna – Filme de Natal Completo” do Feliz 7 Play.

@adventistassp

Dia 22:

Relembrem o nascimento de Jesus lendo Lucas 2.
Se houver crianças, escutem juntos: “Bebê Jesus | O Primeiro Natal – Minha Vida é uma Viagem”

@adventistassp

Dia 23:

Façam cartões de Natal com versos bíblicos e entreguem aos vizinhos.

@adventistassp

Dia 24

É quase Natal!
Reúnam a família, abracem, expressem amor e orem uns pelos outros.
Ao desejarem “Feliz Natal”, contem que oraram por cada pessoa.

@adventistassp

Dia 25

Chegou o grande dia!
Façam um café da manhã ou almoço especial em família.
Conversem sobre como foi participar do desafio do Advento, tirem uma foto bem bonita juntos e coloquem-a em um quadro especial em casa uma lembrança do Natal vivido com propósito.

@adventistassp

Dicas:

Recorte os desafios e coloque nos saquinhos de acordo com a numeração em seu

“Calendário do Advento Natal Real”

by @adventistassp