

“Fortaleci minha fé”

Através do problema de saúde do filho, Margarida Geralda de Andrade, missionária assistente ligada ao Johrei Center Contagem, em Minas Gerais, afirma ter ganho ainda maior convicção no poder da atuação do Johrei.

Desde que ingressei na fé messiânica, há quase 20 anos, venho me empenhando na Obra Divina e já são muitas as graças que, desde então, eu e minha família recebemos. Reconheço que, por mais que eu me esforce, ainda será pouco para agradecer por tantas graças recebidas.

Firmei objetivo de ministrar 10 Johrei por dia e já consegui atingir essa meta, pois faço visitas às casas dos vizinhos e amigos e acompanho diversas famílias, com todo amor. Tenho presenciado maravilhosas mudanças em suas vidas. A



Margarida: empenho diário na ministração do Johrei.



Margarida, com o filho: graça fortaleceu a convicção na fé.

gratidão dessas pessoas pelo Johrei é enorme.

Em meados do ano passado, meu filho sofreu uma queda jogando futebol, e deslocou o joelho. Foi preciso imobilizar a perna inteira, da virilha até o pé. Ele ficou quase dois meses assim. Quando tirou o gesso o pé estava roxo e doía muito, e ele não conseguia firmá-lo no chão. Eu ministrava aproximadamente meia hora de Johrei nele, todos os dias. Mesmo assim, seu estado foi piorando cada vez mais. Um exame constatou entupimento de uma veia. O diagnóstico foi trombose e, se não melhorasse, poderia virar gangrena. Até que, um dia, ele começou a gritar

de dor e ficou pulando numa perna só. Ficou tão transtornado que falava coisas sem sentido, tamanha era sua dor. Pedi a Meishu-Sama que fizesse valer a Sua Vontade, pois minha família entrou em desespero e queria levá-lo para o hospital de qualquer maneira. Começaram a questionar sobre a eficácia do Johrei, dizendo que sempre consigo ajudar as pessoas de fora e não conseguia ajudar meu próprio filho.

Eu desejava muito a cura dele, não por ser meu filho, mas pela pressão que estava passando. Continuei a ministração do Johrei. Ele gritava de dor mas, cerca de uma hora e meia depois, foi acalmando e adormeceu. Percebi que seu pé começou a clarear. No dia seguinte meu filho foi levado para o hospital, para fazer novos exames. O médico disse que a veia não estava mais entupida, e que ele iria se recuperar. Na mesma semana ele já estava andando normalmente e voltou a trabalhar, pois estava há mais de três meses parado.

Por essa e por tantas outras graças que recebi espero poder servir cada vez mais à Obra Divina, de todas as formas que Deus me permitir, seja através de donativos, práticas dos 10 Johrei (graças a Deus hoje ministro, no mínimo 15 por dia) ou também servindo na assistência aos membros do meu grupo, etc.

Ganhe tempo para dedicar

Latifi Hage Ruggerini começa a ministrar em junho, na Fundação Mokiti Okada, o curso de acondicionamento de alimentos a vácuo. Quais as vantagens? Menos tempo para você ficar na cozinha. Qual a proposta? Use seu tempo livre para dedicar em alguma atividade que seja útil ao seu semelhante. Na foto, Latifi exhibe seu mais precioso troféu - milho acondicionado a vácuo há 25 anos e que ela garante estar, ainda, pronto para o consumo. Leia a matéria e se inscreva no curso. As vagas são limitadas e já estão quase esgotadas.



Como a senhora começou a conservar os alimentos a vácuo?

Na minha infância, no Líbano, por causa do clima, nós tínhamos fartura de alimentos durante seis meses e escassez drástica durante outros seis. Então, minha mãe usava esse método. Era uma forma de não faltar comida em casa. Mesmo no inverno, quando era difícil conseguir víveres, nossa família não tinha problemas, porque estava tudo estocado. Era só esquentar e comer.

A senhora deu continuidade à tradição de sua família. Por quê?

Eu sempre gostei, e muito, de ter as coisas em ordem, não só na cozinha mas até mesmo no meu trabalho. Sempre fui muito precavida. Gos-

to de ter as coisas sempre prontas antes da hora. Então, quando casei, comecei a fazer como a minha mãe fazia. Tinha pelo menos seis meses de misturas prontas. Quando decidi trabalhar fora, pesquisei e descobri

uma pessoa, aqui em São Paulo, que ministrava cursos de acondicionamento a vácuo que preservavam os alimentos por dois anos ou mais. Fiz o curso, me aprofundei e, aí, meu problema se resolveu.

O que não dá para fazer nesse processo?

Dá para fazer tudo. Carnes, peixe, tudo. Qualquer pessoa consegue aprender. Mas, como em tudo na vida, é muito importante o sentimento com que ela vai lidar com esse processo. Não pode achar que está tendo trabalho, investindo tempo para preparar os alimentos, só para ter uma certa “moleza” por quase dois anos. Particularmente, acho importante pensar em como vai usar o tempo economizado na cozinha de forma útil para alguém, ou para a família. Tem de ter cabeça boa para isso, sabe? Aí cabe a cada um achar o melhor caminho.

Os produtos da agricultura convencional, por exemplo, estragam mais rápido?

Não é que eles estraguem, acho que é o sabor que muda. Eu usava produtos da agricultura convencional, antes de conhecer a Igreja Messiânica e a Agricultura Natural. Quando descobri que nós tínhamos produtos cultivados sem nenhum agrotóxico, eu ia até Atibaia, uma vez por mês, e trazia um estoque grande. O carro vinha lotado.

Naquela semana eu preparava tudo. Tenho inclusive um vidro com milho que tem mais de 25 anos. E eu não abro, eu mostro em todas as aulas que dou. Está perfeito.

Como sabe que o milho ainda pode ser consumido sem problema?

Porque eu conheço. Sei ver se está estragado ou não. Ensino isso no curso.

Qual o prazo de armazenamento ideal?

Até dois anos. Depois disso alguns alimentos mudam de cor. Isso não significa que tenham perdido seu valor nutritivo ou que tenham estragado. Mas, muitas pessoas ficam cismadas. Além disso, é muito difícil alguém ficar com um vidro estocado por dois anos. Normalmente, bem antes desse prazo já é preciso fazer reposição do estoque. E é até uma questão de espaço. Ninguém tem lugar para guardar um monte de vidros por dois anos, né?

Qual o tempo de duração do curso?

São duas as opções: duas tardes inteiras ou um dia inteiro. As pessoas vão poder optar. É o suficiente para se aprender todo o processo, se a pessoa prestar atenção, é claro. Também vou estar à disposição para tirar dúvidas, conversar, etc.

Esse processo é uma boa forma para se aprender a administrar o cotidiano de uma família, não é?

Exatamente! Basta que você projete quantas pessoas fazem as refeições diariamente, e se previna para aquele dia em que seu filho ou sua filha trazem alguns amigos para estudar – e almoçar na sua casa! É muito econômico, não se perde nada. A comida tem sabor e o principal é que, agora, nós já temos à nossa disposição os produtos naturais da Korin. Se não der para achar tudo na Korin, a segunda opção pode ser os produtos orgânicos. Assim, além da economia familiar, as pessoas ainda vão estar ganhando verdadeira saúde.

Para saber mais

O texto “Remédio é veneno”, que o JM publicou em sua última edição, teve uma ótima repercussão entre os leitores. Trata-se da síntese de um dos trabalhos de Paulo Angelin, arquiteto e pós-graduado em Marketing.

Para conhecer mais sobre o trabalho dele (Paulo tem três livros publicados), acesse o site www.pauloangelim.com.br ou entre em contato pelo e-mail pauloangelim@uol.com.br

Além do curso de Latifi, o Centro de Pesquisa da FMO está implementando vários outros projetos. Informe-se: (0xx)11-5087-5004. Fale com Buck ou Andréa.