

ASSUNTO:

COZINHA DE EMERGÊNCIA NA VIAGEM PARA A OBRA DE DEUS.

Muitas vezes a gente viaja sem se preocupar em dar também prioridade, para providenciar em ter Alimentos para serem usadas em caso de uma emergência nas Estradas, por ocasião de surgimento de alguns tipos de imprevistos, tais como o carro estragar, uma ponte que caiu, Greve interditando a BR etc... Nesta hora entra em cena a Lembrança da Cozinha de Emergência. (Porque a uma tendência normal, de preocupar mais com as roupas, remédios, etc, e muitas vezes não está nem aí, para fazer sua própria cozinha, e levar alguns alimentos etc, e só vai ver a real necessidade quando os imprevistos surgirem, daí vai sentir sede fome etc, por isso que eu digo Cozinha de Emergência, durante a viagem, porque se não tiver emergência, com os possíveis imprevistos temos para isto os restaurantes etc.).

Eu fiz para mim uma cozinha de emergência, toda vez que viajo eu levo comigo, ainda que a viagem seja curta e pouco dia, sempre levo a mesma. Comprei uma caixa de ferramenta e fiz a mesma de OBJETOS USADO NA COZINHA, tais como talheres, facas, fogareiro etc, bem como uma sacola para usar com alimentos tais como pacote de arroz, macarrão, variedades de doces, etc... Nesta sacola também são guardadas algumas panelas, maiores etc.

Um cuidado que muitas vezes é deixado de lado é prestar atenção à validade dos ingredientes. E este é um item de extrema importância, afinal, passar mal por um alimento estragado é perigoso. Portanto, ao comprar seus alimentos preste bastante atenção à validade e coloque aqueles que irão vencer logo mais na frente. Dessa forma, você irá se lembrar de consumir os alimentos com a validade mais próxima ao vencimento antes que eles estraguem.

Geralmente os supermercados vendem em promoções os alimentos que estão próximos ao seu vencimento. Comprar pouco para evitar desperdício tende a ser mais interessante nesse caso.

Com relação às frutas que desejar levar, prefira colocar na sua geladeira já higienizadas, de modo que estejam prontas para o consumo imediato quando você sentir fome.

Lembrar disso também, Caixa térmica. Não se esqueça dos utensílios, como tábua de carne, talheres, panelas, pratos, copos etc.

VEJA ESTA FONTE:

<https://avozdelas.com.br/materias/caixa-cozinha-uma-grande-aliada-da-caminhoneira-1010>

95

Achei bastante interessante, eu vou fazer uma cópia mandar plastificar, e colocar dentro da minha Caixa de Cozinha, para ser utilizado quando tiver uma Emergência na viagem, veja abaixo as receitas de Alimentos:

ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

3 copos de arroz
500 g de carne seca
200 g de bacon fatiado
200 g de calabresa
1 tomate grande bem maduro
1 cebola grande
Pimenta calabresa
Salsa
Sal

PREPARO:

- 1 - Cozinhe a carne seca em panela de pressão, retire, espere esfriar e desfie
- 2 - Retire a pele da calabresa e corte em cubos juntamente com o bacon
- 3 - Corte o tomate em cubos pequenos sem as sementes bem como a cebola
- 4 - Reserve
- 5 - Refogue o bacon e a calabresa até ficar bem dourada, acrescentando depois a cebola, tomate, pimenta calabresa e a carne desfiada
- 6 - Após acrescente o arroz, afogue bem, adicione a água corrigindo o sal se necessário e abaixe o fogo aguardando secar
- 7 - Quando pronto, colocar a salsa em cima

FEIJÃO TROPEIRO

Ingredientes

500 g de feijão carioquinha cozido
200 g de toucinho
1 concha de óleo
1 cebola média picada
4 dentes de alho
5 ovos
1 colher de sopa de sal com alho
Cheiro verde a gosto
200 g de farinha de mandioca

PREPARO

- 1 - Coloque o óleo em uma panela e doure a cebola, acrescente o bacon e frite bem**
 - 2 - Adicione o alho, sal e os ovos, misturando com cuidado para que não se despedacem muito**
 - 3 - Refogue o feijão, baixe o fogo, misture a farinha aos poucos e o cheiro verde**
- Duas receitas clássicas do transporte brasileiro. Uma ótima oportunidade de fazer amigas na hora da refeição, confraternizar e manter viva a cultura das estradas**

FONTE DAS DUAS RECEITAS SUPRACITADAS:

<https://avozdelas.com.br/materias/caixa-cozinha-uma-grande-aliada-da-caminhoneira-1010>
95

FAROFA RÁPIDA COM CARNE.

Tudo o que você precisa para essa receita é de:

- 1 cebola picada;
- 2 dentes de alho;
- 1 lata de milho verde;
- 2 tomates picadinhos em cubo;
- cheiro verde a gosto;
- farinha de milho;
- linguiça calabresa ou outro tipo de carne da sua preferência;
- sal a gosto.

Em uma frigideira, acrescente o azeite e doure a cebola. Depois, o alho e, em seguida, a carne. Adicione o tomate, o sal, o cheiro verde e mexa bem. Por fim, junte a farinha e mexa bem com os demais ingredientes e está pronta a sua deliciosa farofa fácil e rápida.

FONTE: <https://blog.sansuy.com.br/receitas-para-fazer-no-caminhao-2/>

LISTA DE ALIMENTOS PARA UMA EMERGÊNCIA E ALGUNS OBJETOS ÚTEIS NA VIAGEM NA OBRA DE DEUS.

- ARROZ, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, MOLHO DE TOMATE, MACARRÃO Nº 4, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MANDIOCA, LEITE, MANTEIGA, CHÁ, CARNE SECA, OVOS, BISCOITOS, FERMENTOS, PÃES, QUEIJO RALADO, TEMPEROS, ÁGUA SANITÁRIA, ÁLCOOL EM GEL, AMACIANTE, ESPONJA DE AÇO, FLANELAS, SABÃO EM BARRA, SABÃO EM PÓ, SACOS DE LIXO, PAPEL HIGIÊNICO, FÓSFORO, GUARDANAPO DE PAPEL, PAPEL ALUMÍNIO, SOPÃO.

A Seguir veja a Descrição das Fotos numeradas logo abaixo, Veja:

FOTO Nº 1:

Observa, um porta ovo, dentro de uma caixa pequena de ferramenta, isto porque quando viajamos fica muitos objetos um em cima do outro, e se não tiver

esta proteção os ovos poderão quebrar por isso eu escolhi esta caixa de ferramenta esta oferece resistência para isto.

Com relação ao cantil, no meio destas fotos, serve para quando eu chegar no destino muitas vezes temos que andar, nos trilheiros no meio dos matos, para evangelizar as Pessoas, e para isto podemos ter este cantil como nossa emergência.

Veja nesta foto nº 1, uma garrafa térmica na cor amarela, eu uso para colocar água gelada. Certo dia ao entrar em um supermercado eu vi uma dona abria e fechava as garrafas térmicas uma por uma, daí eu perguntei dona para que você está fazendo isto? A mesma respondeu, é para ver qual destas garrafas térmicas vão abrir, daí eu disse mais para que isto? Ela disse que é para colocar entre a parte da garrafa, e sua capa, pelo lado de dentro várias bolinhas de isopor, para ajudar a manter muito mais ainda a temperatura do que vai colocar na garrafa, em seguida ela complementou a ideia, dizendo que vende café, leite quente, etc...Eu perguntei se funciona, dá certo tudo isto? A mesma disse que sim, então fica a dica registrada aqui, porém eu não fiz ainda isto mais vou fazer.

FOTO Nº 2:

Eu uso uma Caixa grande de Ferramenta, para guardar todos os objetos usados na cozinha, e também uso uma sacola maior para guardar os objetos maiores usados na cozinha tais como panela de pressão, panela normal, etc, e também nesta mesma sacola é guardado os alimentos.

FOTO Nº 7:

Veja vários tapuer pequenos, vazios cada qual está escrito o tipo de alimentos que vai ser colocado dentro dos mesmos. Porque razão disto tudo, é que eu ao comprar cada tipo de alimento não violo a sua embalagem depois de fazer a higienização dos mesmo eu guardo na sacola, e a medida em que for usar por exemplo o arroz, e não usou tudo logo a sua sobra que está dentro da embalagem é retirado e guardado dentro do tabuer onde está escrito arroz, com este procedimento ficará bem vedado e assim evitar insetos etc...E com relação ao macarrão eu guardo naquele tapuer redondo bem maior.

OBSERVAÇÃO:

Agora se for viajar de carona, lembra de pelo menos levar na mala ou mochila algumas sardinhas, batatinha fritas, reduzir ao máximo que puder para não ficar muito pesadas as bagagens, mas nunca deixar de levar alimentos, nunca nunca.

É lógico que para montar a cozinha, é bem particular de cada uma Pessoa, cada qual sabe de sua necessidade, eu nem ia fazer este livro mais já passei por algumas situação que senti sede, fome, e não quero que ninguém passa por isto, só porque não observou e nem ligou para este pequeno detalhe que no final de conta vai ser a

**prioridade de uma viagem é essa a IDEIA CENTRAL DE TUDO ISTO
DESPERTAR PARA O LADO DA EMERGÊNCIA ... OBRIGADO.**

Missionário: Érico Albuquerque.

www.evangelismoja.com

Campo Grande, MS, 01/07/2022.

FOTO Nº 1



FOTO Nº 2



FOTO N° 3





FOTO Nº 5











www.evangelismoja.com

PROJETO DE EVANGELISMO

A TROMBETA DE DEUS

Porque conheço as suas obras e os seus pensamentos;
vem o dia em que juntarei todas as nações e línguas;
e virão e verão a minha glória. **ISAÍAS 66: 18**



COMPROMISSO COM A PALAVRA DE DEUS