

basta **de**
silencio[®]



**LA FAMILIA
DE LOS SUEÑOS**

Jesús me ayuda a ser...

Las historias de este libro te ayudarán a ser obediente, puro, reverente, bondadoso y colaborador. ¡No te lo pierdas!

72602



Basta de silencio - Niños

La familia de los sueños

Título del original: *Quebrando o Silencio. A família dos sonhos.*

Dirección: Natalia Jonas

Traducción: Gisell Erfurth

Proyecto gráfico: Paulo Martins

Programación visual: Fabio Fernandez

IMPRESO EN LA ARGENTINA

Printed in Argentina

Primera edición

MMXXIII - 95,159M

Es propiedad. © Iglesia Adventista del séptimo día, Ministerio de la Mujer de la DSA, CPB, 2023. © Asociación Casa Editora Sudamericana, 2023.

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723.

ISBN 978-987-798-833-8

Ferreira de Oliveira, Sueli

Basta de silencio niños: La familia de los sueños / Sueli Ferreira de Oliveira; Ariane M. Oliveira; Aline Ludtke / Coordinación general de Sueli Ferreira de Oliveira; Ariane M. Oliveira; Aline Ludtke / Dirigido por Natalia Jonas. - 1ª ed. - Florida: Asociación Casa Editora Sudamericana, 2023.

20 p. : 20 x 14 cm.

Traducción de: Gisell Erfurth de Juez.

ISBN 978-987-798-833-8

I. Violencia. I. Oliveira, Ariane M. II. Ludtke, Aline. III. Jonas, Natalia, dir. IV. Erfurth de Juez, Gisell, trad. V. Título.

CDD 201.7628292

Se terminó de imprimir el 10 de mayo de 2023 en talleres propios (Gral. José de San Martín 4555, B1604CDG Florida Oeste, Buenos Aires). Prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación (texto, imágenes y diseño), su manipulación informática y transmisión ya sea electrónica, mecánica, por fotocopia u otros medios, sin permiso previo del editor.

—113988—



Pídalo en la librería más cercana.

(+54) 91121674305

(+591) 71550457

(+56) 968736112

(+593) 967532559

(+595) 984 8883834

(+598) 23033404

Norte (+51) 954176657 / Sur (+51) 965 371 454



INTRODUCCIÓN

Imagínate un lugar tranquilo, con personas sonrientes y cariñosas, que se preocupan por el que está cerca y se esfuerzan para que todos sean felices. Así debería ser nuestro hogar. Pero, ¿será que se puede transformar un hogar lleno de peleas y tristeza en un lugar de paz? La respuesta es "sí", y en las páginas de esta revista encontrarás consejos para hacer que esto funcione. Con las historias, actividades y orientaciones que encontrarás aquí, tú y tu familia podrán vivir más momentos felices, llenos de amor, compañerismo y paz. A fin de cuentas, así debería ser cada hogar.

Accede: 
www.bastadesilencio.org



Siqueira

AHORA, LA HISTORIA ES OTRA

ENTONCES, ¿VAMOS A SEGUIR LEYENDO LA HISTORIA DE AYER, HIJO? TE TRAJE MI BIBLIA.

¿Y MAMÁ NO VA A VENIR?

LE DUELE UN POCO LA ESPALDA, POR EL EMBARAZO, PERO PRONTO VIENE A PARTICIPAR CON NOSOTROS.

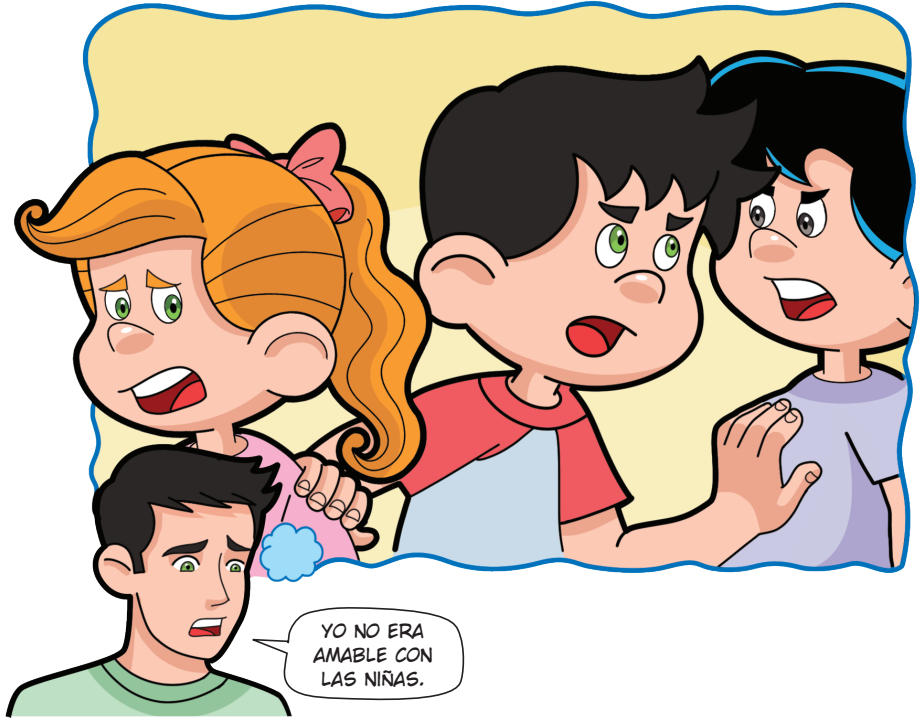
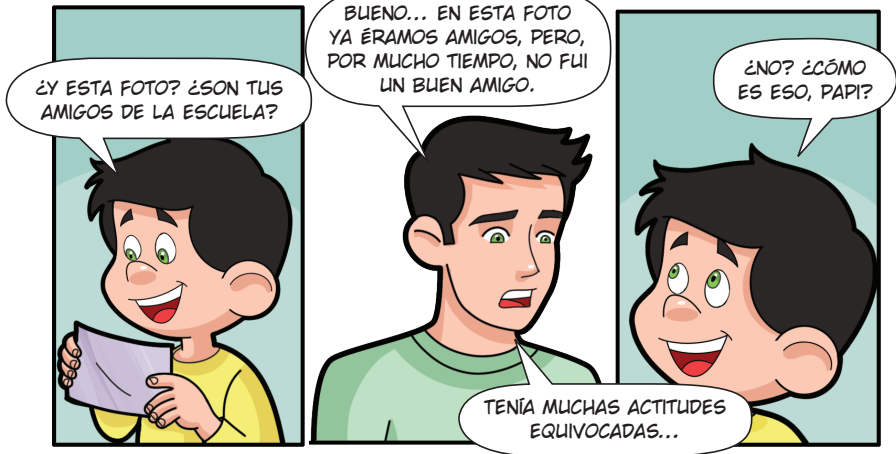
¡SU PANCITA ESTÁ CRECIENDO RÁPIDO!

¡LA VERDAD QUE SÍ! ¡Y NOSOTROS TENEMOS QUE AYUDARLA EN TODO LO QUE NECESITE!

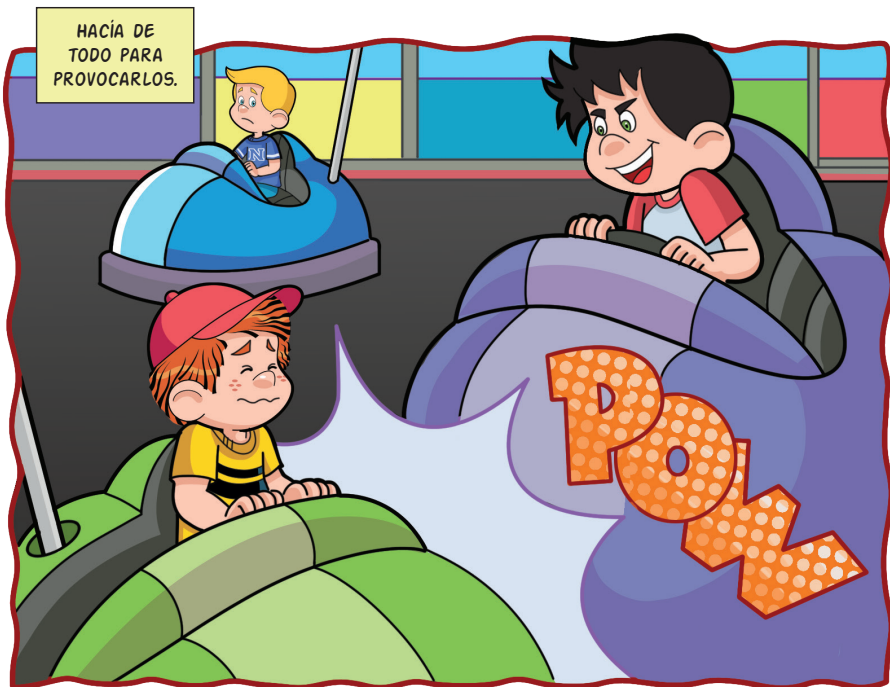
HOY GUARDÉ LA LOZA DE LA CENA, PARA QUE NO TENGA QUE AGACHARSE.

¡MUY BIEN, HIJO! VAMOS A SEGUIR HACIENDO ES O. Y AHORA ES LA HORA DE LA LECTURA.





HACÍA DE
TODO PARA
PROVOCARLOS.



SIEMPRE ESTABA
CREANDO CONFUSIÓN.

¡MIRA QUIÉN
ESTÁ AQUÍ!

¡NIÑA AL VOLANTE ES
PELIGRO CONSTANTE!





ELLOS ME AYUDARON A VER MIS ACTITUDES EQUIVOCADAS.

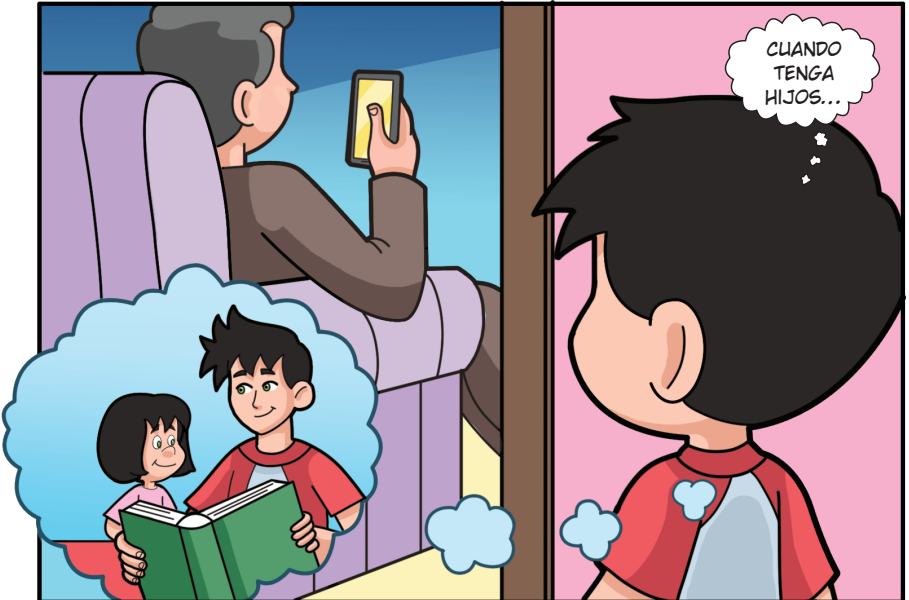


DECIDÍ CAMBIAR. MI SUEÑO ERA CRECER,
CASARME Y FORMAR UNA FAMILIA FELIZ, QUE
VIVIERA EN UN HOGAR DE PAZ.

CUANDO
CREZCA Y
ME CASE...



CUANDO
TENGA
HIJOS...











UN NUEVO COMIENZO

En una familia feliz, las personas reconocen cuando se equivocan, piden perdón y cambian de actitud. Cada vez que alguien se siente decepcionado, es momento de una charla especial y un reinicio. A algunas personas les resulta difícil pedir perdón. En esta página, encontrarás algunas maneras de hacerlo. Completa los cuadros, recórtalos y entrégalos a quienes los necesiten.

¿NECESITAS
PERDONAR A
ALGUIEN?

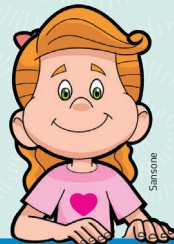
TE PIDO
PERDÓN POR

¡PERDÓNAME! NO
VOY A VOLVER A

¡PERDÓNAME!
NO DEBERÍA

SIENTO MUCHO
HABER

¡POR FAVOR,
PERDÓNAME!

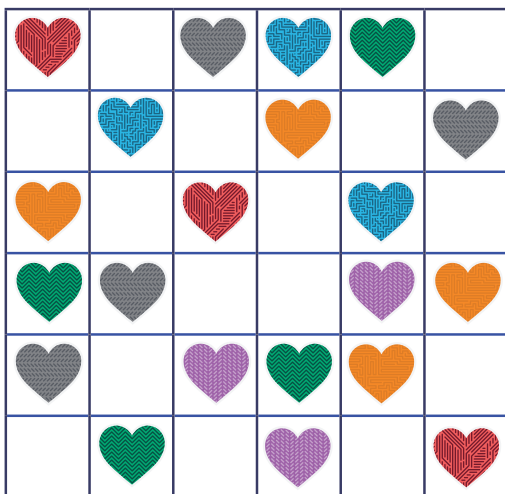


¿Necesitas perdonar a alguien? Anota el nombre de esa persona en un papel, guárdalo en un lugar especial y pídele a Dios que te ayude a perdonar.

Conversa también con un adulto de confianza acerca de esto.

AMOR HACIA TODOS LADOS

¡Amor es lo que no debe faltar en la familia! Copia cada tipo de corazón en los espacios en blanco. No repitas ningún modelo en la misma línea vertical ni horizontal.



¿Qué más no debe faltar en la familia?

Escribe tus pensamientos en el siguiente espacio:



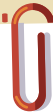
Recetas de (para la) familia

Comer en familia y entre amigos, alrededor de una mesa, ¡ya es muy rico! Ahora, imagínate, si tú fueras el chef...

Exactamente: ¡imagínate preparando el plato del día!

Hoy, te invitamos a experimentarlo. Avísale a los adultos de la casa que ellos no podrán entrar en la cocina. Hoy, van a descansar y disfrutar de la rica merienda que harás.

¡Arremángate, chef! ¡Ya casi es la hora de la merienda!
Empecemos con el jugo.



Chimela

Jugo tropical

Ingredientes:

- ★ ½ melón
- ★ 1 mango
- ★ ½ ananá
- ★ ¼ taza de azúcar rubia o mascabo
- ★ ¼ taza de miel
- ★ 1 taza de agua
- ★ Menta a gusto

Cómo hacer:

1. Lava, pela y pica bien las frutas.
2. Pon todos los ingredientes en la licuadora y licúa.
3. Guarda el jugo listo en el refrigerador y sírvelo bien frío.



Supersándwich

Ingredientes:

PARA DOS SÁNDWICHES

- ★ 4 rebanadas de pan
- ★ ½ tomate
- ★ 1 hoja de lechuga
- ★ ¼ pepino
- ★ 1 cucharada de ricota condimentada
- ★ Algunas hojas de cebolla de verdeo y perejil
- ★ 1 feta de queso fresco
- ★ 6 aceitunas sin carozo
- ★ Sal, orégano, aceite de oliva
- ★ 2 escarbadientes

Cómo hacer:

1. Después de lavar las verduras, corta el tomate en pedacitos, pela el pepino y córtalo en rodajas, corta la lechuga en tiras y pica la cebolla de verdeo y el perejil.
2. Tuesta ligeramente las rodajas de pan.
3. Arma tu sándwich en capas:
 - a. Tiras de lechuga, con ricota desparramada por encima y cuatro de las aceitunas picaditas en una de las rebanadas de pan.
 - b. Queso fresco aplastado con un tenedor, cubierto con las rodajas de pepino con sal en otra de las rebanadas de pan.
 - c. Tomate picado, aderezado con cebolla de verdeo, perejil, orégano, sal y aceite de oliva en otra rebanada.
4. Cubre el sándwich con la cuarta y última rebanada de pan.
5. Corta el sándwich en dos partes. Pincha un escarbadientes con una aceituna en cada mitad ¡y listo!

AHORA, VAMOS
A PREPARAR LA
MERIENDA.



Todos los días alguien prepara lo que comen en casa, ¿verdad? ¿Quién es? Recuerda siempre agradecer por la deliciosa comida que te dan.

¡EN FAMILIA ES MÁS DIVERTIDO!



Hacer una carpita de sábanas debajo de la mesa o en el sofá.



Mirar fotos digitales de momentos divertidos y elegir algunas para revelar o imprimir. Después, ponerlas en portarretratos o en algún lugar visible.



Usar la creatividad para hacer tarjetas y dárselas a otros familiares: tíos, primos, abuelos...



Hacer un culto especial en familia. Orar y agradecer a Dios por las cosas buenas que sucedieron durante el día (o la semana).



Visitar un lugar divertido de la ciudad: un parque, un zoológico, un restaurante... Todos deben ayudar a elegir el lugar.



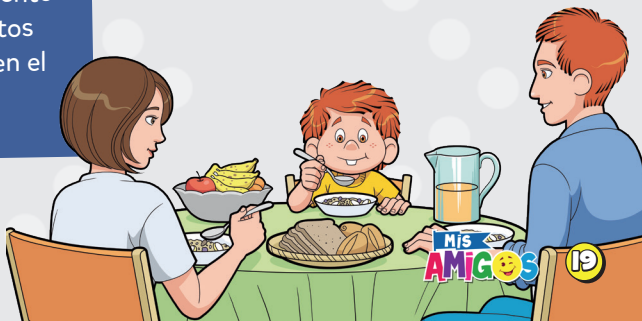
Pasar una tarde sin pantallas. Aprovechar para charlar, contar historias divertidas y jugar usando la creatividad y la imaginación.



Frasco del amor. Cada persona debe escribir palabras de cariño para los miembros de la familia en papelitos. Poner los papelitos en un frasco (o caja) especial. En algún momento de la semana, leer juntos los papeles que están en el "frasco del amor".



Dividir la familia en equipos y jugar a las mímicas (hijos versus padres; mujeres versus hombres, etc.).



SERIE VALORES

¿Quieres tener una familia feliz? Lee estas historias que te ayudarán a ser bondadoso, a respetar a los mayores y a despertar sonrisas en los miembros de tu familia.



BONDAD
3 Marías, 3
pasteles, 3 niños



RESPECTO
El cumpleaños
del abuelo



EMPATÍA
La sonrisa perdida



Pídalo en la librería más cercana.



(+54) 91121674305



(+591) 71550457



(+56) 968736112



(+593) 967532559



(+595) 984 883834



(+598) 23033404



Norte (+51) 954176657 / Sur (+51) 965 371 454