## Pães e Orações

A oração muitas vezes funciona como o processo para fazer pão. Misturamos os ingredientes, sovamos a massa, deixamos descansar e então assamos o pão.

### Primeiro passo: misturar os ingredientes

Ao fazer pão não se pode apenas jogar um monte de ingredientes aleatoriamente na bacia e achar que vai virar um pão.

Da mesma forma, se jogar uma oração sem muito direcionamento, reflexão ou foco, não fique surpreso se a resposta deixar a desejar.

A Bíblia indica "ingredientes" específicos que tornam a oração mais eficaz. É claro que Deus ouve todos os tipos e estilos de oração, e adora respondê-las mesmo quando não sabemos exatamente como ou pelo que orar. Mas é bom saber que "ingredientes" colocar na oração.

Primeiro ingrediente: Orar em nome de Jesus. Em João 14:14, Jesus disse "Se pedirdes alguma coisa em *Meu nome*, Eu o farei."

Segundo ingrediente: Ser específico e definido. Diga a Jesus o que precisa e como gostaria que Ele suprisse. Mateus 7:7 diz, "Pedi e recebereis; buscai e encontrareis; batei e abrir-se-vos-á"<sup>2</sup>

Terceiro ingrediente: Clamar as promessas de Deus. Em João 17, quando Jesus Se dirige a Seu Pai, Ele diz "A Sua Palavra é verdadeira." Nós temos poder de verdade atrelado às nossas orações, porque Deus cumprirá o que prometeu. Por exemplo, se estiver precisando do consolo de Deus, pode clamar promessas da Bíblia sobre o consolo que Deus nos dá em tempos difíceis, como por exemplo as de "O Consolo de Deus."



Quarto ingrediente: Ter fé na resposta. Marcos 9:23 diz "Tudo é possível ao que crê."<sup>4</sup>

Quinto ingrediente: Envolver a oração em louvor e ação de graças. Paulo disse "Com ação de graças, apresentai vossas petições a Deus."<sup>5</sup>

Ao misturar os ingredientes da oração, mesmo que esqueça alguns ou erre na ordem, Deus prometeu ouvir e atender. Ao contrário do pão, Deus é muito mais misericordioso, caso tenha esquecido algum ingrediente. Ele gosta de responder às suas orações! "E será que antes que clamem Eu responderei; e estando eles ainda falando Eu os ouvirei."

# Segundo passo: sovar a massa.

Para fazer o pão é preciso esticar a massa, dobrar e apertar muitas vezes e por um bom tempo.

Nós nem sempre vemos a oração como trabalho de verdade. Muitas vezes até é o último recurso depois de tentarmos por um tempo resolver um problema. Mas às vezes Deus espera que perseveremos em oração até recebermos a resposta. Lucas 18:1 diz, "Orar sempre, sem jamais esmorecer."

#### Terceiro passo: deixar a massa descansar.

O passo final antes de assar o pão, é deixar a massa descansar e crescer. Nessa etapa não há muito que se possa fazer para agilizar o processo. Precisa deixar ali e confiar que vai dar certo. Ter paciência é como deixar a "massa" da sua oração descansar.8



O processo de espera continua quando se está fazendo pão, porque depois de ter feito tudo é preciso colocar no forno e deixar Deus agir. Às vezes, essa é justamente a parte mais difícil, esperar pela resposta. A demora não significa que o pão não vai ficar pronto, apenas que você precisará de um pouco mais de paciência.

Hebreus 11:6 diz que ao apresentarmos uma petição a Deus, devemos "acreditar que Ele é o galardoador dos que O buscam." Precisamos deixar ali e esperar até o timer de Deus tocar.

Lembre-se que, às vezes, as demoras de Deus também fazem parte da resposta. A resposta está a caminho, está "assando", e só precisa ter paciência enquanto Deus coloca todas as peças no lugar antes de lhe entregar.

#### Referências:

- <sup>1</sup> Bíblia ECA.
- <sup>2</sup> Bíblia ECA.
- <sup>3</sup> João 17:17 ECA.
- <sup>4</sup> Bíblia ECA.
- <sup>5</sup> Filipenses 4:6 ECA.
- 6 Isaías 65:24 ECA.
- <sup>7</sup> Bíblia ECA.
- <sup>8</sup>Hebreus 10:36 ECA.
- <sup>9</sup> Bíblia FCA

S&S link: Vida e fé cristãs: Alicerce bíblico e cristão: Oração-2c

Autoria de Marie Story. Publicado originalmente no Just1Thing.

Ilustrações de Alvi. Design de Stefan Merour.

Publicado pelo My Wonder Studio.

Copyright © 2016 por A Família Internacional

