

AÇÃO PASTORAL: 22 a 28 de Junho de 2026

	CALHETA	S. FRANCISCO	ATOUGUIA
Segunda-feira 22 – 06 – 2026			Confissões – 17h Missa – 19h
Terça-feira 23 – 06 – 2026			Missa 20h
Quarta-feira 24 – 06 – 2026	Sessão Solene Missa – 10:30		FESTA SÃO JOÃO 16h
Quinta-feira 25 – 06 – 2026		Bênção das Capinhas 10h	
Sexta-feira 26 – 06 – 2026		Cartório – 18h Missa – 19h	Missa – 8:30 Cartório
Sábado 27 – 06 – 2026	Missa – 16:30	Missa – 17:40	Missa – 19h
28 – 06 – 2026 DOMINGO XIII TEMPO COMUM	Missa – 11h	Missa – 9:30	Missa 16h S. Pedro

PUBLICAÇÕES GERAIS

PEREGRINAÇÃO AOS SANTUÁRIOS MARIANOS: reunião com todos os peregrinos dia 1 de Julho na igreja do Atouguia pelas 19h

Paróquia do Atouguia

- ✓ As Mães Cristãs ofereceram o restauro da imagem barroca de São João da capela de São Pedro, está nas cores originais e está lindo. Dia 28 vamos fazer pequena procissão junto à capela de São Pedro para entronização/ regresso da imagem à sua capela

✓

Paróquia da Calheta

- ✓ Próximo Domingo apresentamos as contas da Festa do Espírito Santo depois da Missa

✓

Paróquia de São Francisco Xavier

- ✓ O Renovamento Carismático convida a todos os cristãos a nos unirmos em Oração. Retomamos a Oração Carismática na próxima segunda-feira dia 29 depois da Missa

✓



Boletim das Paróquias da Freguesia da Calheta

DIA DA COMUNHÃO

“Por uma Igreja Renovada para todos”

Em Jesus, de Jesus e para Jesus!

www.paroquiasdcalheta.com

Telefone: 291 824 510 | Telemóvel do Pároco: 965 250 355

Ficha Técnica: Director: O Pároco e Equipa Executiva: Anabela Gomes, Cristina e Rui Sousa.

Nº 791 – Série III – 21 de Junho de 2026

DOMINGO XII DO TEMPO COMUM

NÃO TEMAIS OS QUE MATAM O CORPO MAS NÃO PODEM MATAR A ALMA, TEMEI AQUELE QUE PODE LANÇAR NA GEENA

O temor é qualquer coisa que marca o mais profundo da nossa condição humana. Faz parte da nossa natureza temer algo que não dominamos. Contudo ao lermos este curto trecho do Evangelho de São Mateus, (Mt 10, 26-33) neste Domingo XII do Tempo Comum, por três vezes encontramos a expressão de Jesus «*Não Temeis*». Eu diria que podíamos chamar a esta passagem o melhor “antidepressivo” de sempre. São os temores que vão ficando no nosso íntimo que ali se vão acumulando e vão provocando aquela angústia, aquele aperto que nos rouba a paz e não nos deixa respirar fundo. Temer Aquele que lança na geena é a expressão que Jesus usa para nos lembrar que só Ele tem o poder definitivo na nossa vida, só Ele domina o tempo e a eternidade, só Ele conhece o mais profundo de nós, até os cabelos que temos na cabeça, segundo expressão do próprio Jesus. E quem é Esse que tudo pode? É o Deus Amor que até entregou o Filho por nosso Amor, é Aquele que gerou a Vida e tudo o que nela existe, é Aquele que é Amor, é Misericórdia, que só nos ama. Reconhecer isto é temer o Senhor, aquele temor que alegra a alma, cura o íntimo, renova a Esperança. Que vivamos no santo Temor de Deus, um dom do Espírito Santo. Feliz e santo Domingo.



Pe Silvano Gonçalves

Evangelho do Domingo Dia de 28 junho de 2026
DOMINGO XIII DO TEMPO COMUM
(Ano A)

Evangelho de Nosso Senhor Jesus Cristo segundo São Mateus

Naquele tempo, disse Jesus aos seus apóstolos: «Quem ama o pai ou a mãe mais do que a Mim, não é digno de Mim; e quem ama o filho ou a filha mais do que a Mim, não é digno de Mim. Quem não toma a sua cruz para Me seguir, não é digno de Mim. Quem encontrar a sua vida há de perdê-la; e quem perder a sua vida por minha causa, há de encontrá-la. Quem vos recebe, a Mim recebe; e quem Me recebe, recebe Aquele que Me enviou. Quem recebe um profeta por ele ser profeta, receberá a recompensa de profeta; e quem recebe um justo por ele ser justo, receberá a recompensa de justo. E se alguém der de beber, nem que seja um copo de água fresca, a um destes pequeninos, por ele ser meu discípulo, em verdade vos digo: Não perderá a sua recompensa».

Palavra da salvação.



ACONTECE NA DIOCESE

✠ A Diocese do Funchal vai apresentar o Programa Pastoral para o ano 2026/2027 no sábado, 25 de julho, às 10h30, na Igreja do Colégio. A iniciativa é dirigida a todos os fiéis, agentes pastorais e comunidades.



(<https://www.jornaldamadeira.com/>)

O Secretariado Diocesano da Pastoral Social do Funchal tem um novo site disponível em www.pastoralsocialfunchal.pt, uma plataforma que pretende facilitar o acesso à informação sobre a missão, áreas de ação, documentos de referência e contactos deste organismo diocesano.



(<https://www.jornaldamadeira.com/>)

**Junho mês dos Santos Populares:
Falemos de Santo António**



Já ouviste falar do **Pão de Santo António**? No dia 13 de junho, muitas igrejas costumam repartir pequenos pães benzidos entre os fiéis. Sabes como nasceu esta tradição? Trata-se de um dos tantos milagres de Santo António.

Conta-se que, um bebé de 20 meses, chamado de **“Tomasito”, em Pádua**, brincava sozinho. Quando a sua mãe foi chamá-lo, encontrou-o sem vida, afogado numa vasilha com água. Desesperada, invocou a ajuda de Santo António. Na oração, fez uma promessa: se conseguisse a graça de ter novamente o seu filho vivo, ela daria aos pobres a quantidade de pão proporcional ao peso do bebé.



O menino “acordou” milagrosamente e deu vida a esta tradição. Hoje em dia, muitos fiéis costumam fazer os pães e levá-los para serem abençoados na Missa deste dia. Depois, fazem a distribuição pelos amigos e familiares como sinal de agradecimento ou em forma de um pedido especial a Santo António.

Ingredientes:

- 600 g de farinha
- 250 ml de leite
- 80 g de açúcar
- 50 ml de óleo
- 1 ovo
- um pouco de rum
- 20 g de levedura de cerveja ou fermento
- uma pitada de sal
- 1 gema para pincelar os pãezinhos
- 3 colheres de açúcar para a cobertura.



Parecem simples de confeccionar, fica a receita para quem quiser experimentar!

E o mais importante, não esqueça de os partilhar!



Modo de preparo:

Prepare a massa em um recipiente, junte a farinha, o leite, o açúcar, o óleo, a levedura, o rum e o sal. Mexa tudo muito bem. Divida a massa em 24 pãezinhos e coloque-os para descansar por uma hora. Passado esse tempo, pincele os pãezinhos com a gema misturada a uma colher de leite. Leve ao forno por 20 minutos à temperatura de 180 graus. Depois de assados, pincelar os pães com um melado de açúcar e água.

(Receita dos antonianos)