

YO Y MI CASA ORAMOS POR:



Suecia, oficialmente Reino de Suecia. País escandinavo de Europa del Norte que forma parte de la Unión Europea (UE). Tiene fronteras terrestres con Noruega y Finlandia, y está conectado a Dinamarca por el puente de Oresund. La capital es Estocolmo. El gobierno de Suecia se rige por la monarquía constitucional y el idioma oficial es sueco y finlandés su moneda se llama corona sueca.

Necesidades:

Suecia tiene muy buenos resultados en muchas medidas de bienestar general en comparación con la mayoría de los demás países incluidos en el *Índice para una Vida Mejor*. Suecia se sitúa por arriba del promedio en casi todos los temas: calidad medioambiental, compromiso cívico, educación y competencias, balance vida-trabajo, estado de la salud, satisfacción, empleo y remuneración, vivienda, seguridad personal y sentido de comunidad. En general, los suecos están más satisfechos con su vida. Sin embargo un 15% de la población en Suecia está compuesta por inmigrantes. La mayoría de ellos se concentran en la periferia de la capital. Esta situación de desencanto social se ve agravada por el acoso de la policía y los insultos racistas. Oremos por lo corazones suecos que sean llenos del amor de Dios y puedan recibir a todo aquel que llegue a este país.

SMÖRGÅSTÅRTA TORTA SALADA SUECA

INGREDIENTES

- 1 paquete de pan de molde blanco tipo miga cortado horizontal.
- 1 paquete de queso philadelphia
- 1 bote de mayonesa grande
- 1 lechuga escarola
- 2 latas de atún en aceite
- 400 gr de camarones o langostinos escurridos
- 2 tomates cortados a cuadros y escurridos
- 1 pepino cortado en rodajas finas
- 3 huevos duros laminados.



PREPARACIÓN

Para esta torta es especialmente importante que el pan sea de calidad tipo pan de miga, ya que si no es así, la torta resultará demasiado húmeda y no resistirá el peso de los ingredientes. Importante se debe quitar las orillas del pan.

- 1.- Cubrir una bandeja con hojas enteras de lechuga.
- 2.- Disponer encima una capa de pan untada con queso philadelphia y camarones con trozos de tomate.
- 3.- Disponer otra capa de pan cubierto con mayonesa y atún, previamente escurrido.
- 4.- Continuar sucesivamente,
- 5.- Forrar la torta con mayonesa, decorar a gusto con pepinos, abundantes camarones, rodajas de huevo duro y espolvorear con un poquito de perejil.
- 6.- Refrigerar por un par de horas y servir.

Smaklig måltid o lo que es lo mismo: ¡buen provecho!

Octubre 2016 Oración y preparación

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
<u>10</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						