



TOGETHER

#dowhatUcan

Ausgabe Nr. 9: winter - deutsch

Zusammen führen: Neues Jahr, neues Ich

Zu Beginn des neuen Jahres führen unser Bischof und seine Frau Visionsgespräche mit jedem Mitglied des Gemeindeteams. Während dieser Gespräche werden die Höhen und Tiefen des vergangenen Jahres reflektiert, Wachstum gefeiert und jeder wird gefragt: „Was ist deine Vision für das kommende Jahr?“ Während jede Person ihre Ziele teilt, wird ein Plan erstellt, um ihr zu helfen, diese Vision zu verwirklichen. Diese Treffen haben sich als sehr hilfreich erwiesen; sie helfen den Leitern, die Mitarbeitenden besser zu verstehen, und bieten einen klaren Ausgangspunkt, um ihre Ziele im Reich Gottes zu verfolgen.

Sprüche 29,18 sagt uns: *„Wo keine Vision ist, kommt das Volk um; wer aber das Gesetz bewahrt, ist glücklich.“* Ohne Vision sind wir ziellos. Um ein erfülltes Leben zu führen, brauchen wir eine Vision. Um in unserem Wandel mit Gott zu wachsen, brauchen wir eine Vision. Um anderen Zeugnis zu geben, brauchen wir eine Vision. Ohne eine Vision, auf die wir hinarbeiten, öffnen wir der Unzufriedenheit und Trägheit die Tür, und das Potenzial, das wir haben, etwas Großes für Gott zu tun, wird verschwendet, wenn der monotone Rhythmus des Lebens uns überrollt. Wie die Schrift sagt: Ohne Vision gehen wir zugrunde.

„Wo fange ich an?“ Denke darüber nach: Am 31. Dezember 2026, wenn die Uhr 23:59 schlägt – was für eine Art Mensch möchte ich sein? Wie soll mein Gebetsleben aussehen? Wen möchte ich für den Herrn gewonnen haben? Wie soll mein Dienst aussehen? Wenn du diese Fragen beantworten kannst, hast du einen Anfang für deine Vision gefunden. Verbinde diese Antworten mit dem, was Gott zu dir spricht, und erstelle erreichbare Ziele mit Meilensteinen auf dem Weg. Zum Beispiel: Wie weit sollte dieses Ziel nach drei Monaten, sechs Monaten, neun Monaten usw. fortgeschritten sein? Wenn es dir schwerfällt, einen Plan zu erstellen, bitte deinen Pastor um Rat! Sie sind da, um uns zu helfen, zu wachsen und unsere Bestimmung im Reich Gottes zu erfüllen.

Wie wird unser Jahr 2026 aussehen? Wir haben ein neues Jahr voller Möglichkeiten und Chancen begonnen, unsere Welt zu verändern. Mit Vision voranzugehen ermöglicht es uns, wirklich ein wesentlicher Teil von Pfingsten jeden Tag zu sein!

Candace Lindholm



TOGETHER

#dowhatUcan

Ausgabe Nr. 9: winter - deutsch

Zusammen unterrichten: Kekse, Kakao und ein gutes Buch

Da ich in Kanada geboren und aufgewachsen bin, denke ich bei Weihnachten automatisch an Schnee. Und wenn ich an Schnee denke, denke ich an eine schöne warme Decke, eine große Tasse heiße Schokolade mit kleinen weißen Marshmallows darauf und ein gutes Buch in meinen Händen.

Wenn Sie an Ihr nächstes Frauentreffen denken, warum wählen Sie nicht dieses Thema? Die Damen könnten jeweils ihre Lieblings-Tasse und ihr Lieblingsbuch mitbringen. Sie könnten jede Dame bitten, ihr ausgewähltes Buch kurz vorzustellen und zu erklären, warum es ihr so viel bedeutet. Sie könnten eine heiße Schokoladenbar mit verschiedenen Toppings einrichten, die die Damen ihrer heißen Schokolade hinzufügen können, z. B. Marshmallows, Pfefferminzstangen, Schokoladenraspeln oder Streusel. Sie könnten einen kleinen Küchenbrenner bereitstellen, damit die Damen ihre Marshmallows „rösten“ können, wenn sie möchten. Auf den folgenden Websites finden Sie einige Anregungen:

<https://shabbyfufu.com/how-to-set-up-a-hot-chocolate-bar-for-your-holiday-party/>

<https://www.firstdayofhome.com/hot-cocoa-bar/>

<https://aspenjay.com/hot-chocolate-bar-party/>

<https://www.favfamilyrecipes.com/hot-chocolate-bar/>

Wählen Sie eine bestimmte Art von Keksen als Thema oder wählen Sie verschiedene Kekse aus. Wenn Sie Lebkuchen als Dekorationsthema wählen, könnten Sie Lebkuchenfrauen bereitstellen, die jeder dekorieren und mit nach Hause nehmen kann.

Eine weitere Idee für ein Mitbringsel könnte ein Keksrezept in einem Glas sein. Im Internet gibt es so viele Ideen, aber hier sind ein paar Websites, aus denen Sie wählen können:

<https://www.wgbh.org/lifestyle/food/recipes/2018-12-17/cookie-mix-jars-are-the-perfect-holiday-gift>

<https://krollskorner.com/recipes/desserts/cookies/christmas-cookies-in-a-jar/>

Crystal Wallace



TOGETHER

#dowhatUcan

Ausgabe Nr. 9: winter - deutsch

Ein Wechsel der Jahreszeit, ein Wechsel der Kleidung

Es ist wieder die Zeit des Jahres, in der der Gedanke an ein heißes Getränk in Ihrer Lieblings-Tasse und ein gutes Buch neben einem knisternden Kaminfeuer äußerst verlockend ist! Was ist Ihr Lieblingsgetränk in dieser Jahreszeit? Diesen Monat haben wir mehrere Buchempfehlungen und einige typische Heißgetränke aus aller Welt für Sie zusammengestellt. Jedes dieser köstlichen Getränke, das Sie beim Lesen eines lesenswerten Buches genießen, sorgt für einen sehr angenehmen und produktiven Abend. Probieren Sie sie alle aus! Verwenden Sie die beigefügten Rezepte, suchen Sie bei Google nach einer anderen Version oder probieren Sie Ihr eigenes, seit Generationen überliefertes Rezept aus. Prost! Salud! Santé! Saúde! Salut! Eviva!

1. [Added Blessings](#) von Tanya Harrod. Diese brandaktuelle Sammlung von Geschichten von mehr als 20 Missionarsfrauen in Europa wird Ihr Herz erwärmen, denn sie behandelt ein altes Thema auf ergreifende und herzliche Weise: Wie es wirklich ist, sein Leben in Gottes Hände zu legen und zu sehen, was Er daraus macht. Diese Gelegenheit sollten Sie sich nicht entgehen lassen!
2. [The Many Facets of a Woman: The Value of Friendships and Mentoring](#). Mein neues Lieblingsbuch und meine nächste Lektüre! Dieses Buch von Suzanne Hillegas handelt von Frauen und Freundschaften – etwas, von dem wir alle mehr brauchen.
3. [A Scarlet Letter](#) von Lori Wagner bietet praktische Ratschläge und Hilfsmittel, die dem Leser helfen, Scham zu überwinden, dieses schreckliche Werkzeug des Feindes, das unsere Sicht auf Gott, uns selbst und andere verzerrt. Dieses Buch bietet Hoffnung für jede Schwester, die mit Scham zu kämpfen hat.

Nun zum leckeren Teil! Im Folgenden finden Sie einige Rezepte und/oder Links für köstliche, saisonale Heißgetränke, die typisch für viele der Nationen sind, die in unseren Kirchen in Europa vertreten sind. Ich hoffe, Sie probieren sie alle aus!

Mexikanische heiße Schokolade – hergestellt aus dunklen Schokoladentafeln, die in Milch und Sahne geschmolzen werden, mit einer würzigen Zugabe von Zimt und/oder Chili nach Geschmack. Oooh la la!!

Wassail – ein altmodisches heißes, gewürztes Getränk aus England, das Apfelwein, Orangen- und Cranberrysaft mit Zimt und Anis zu einem würzigen, fruchtigen Getränk kombiniert, das bis auf die Knochen wärmt.

Guatemalteker heißer Frucht punch – ein typisches saisonales Gewürzgetränk, hergestellt aus Apfelwein, Früchten und Gewürzen, das während der Feiertage sehr beliebt ist. Servieren Sie es in Bechern mit einem Löffel, damit Sie auch alle leckeren Früchte herausholen können!

Eierlikör – ebenfalls eher typisch für Europa, ist eine reichhaltige, cremige Mischung aus Eiern und Sahne, gewürzt mit Muskatnuss. Viele Länder haben ihre eigene Version – probieren Sie es aus!

Mexikanische heiße Schokolade

Zutaten

- 225 g dunkle Schokolade, z. B. 70 % Lindt oder andere
- 2 Tassen Vollmilch
- 2 Tassen Sahne
- 1/2 Tasse heller oder dunkler brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 10 cm lange Zimtstangen

Optionale Zutaten:

- 1/4 bis 1/2 TL Chilipulver (Ancho, Cayenne oder Guajillo Chilipulver nach Geschmack)
- Eine Prise Muskatnuss
- 1 Tasse Schlagsahne zum Garnieren

Zubereitung

1. Milch, Zucker und Vanille in einem mittelgroßen Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten lang erhitzen, bis die Mischung dampft. Während die Mischung erhitzt wird, die Schokolade in kleine Stücke schneiden oder brechen, damit sie gleichmäßig schmilzt. Sobald die Milch dampft, die Schokolade hinzufügen und verquirlen, bis sie geschmolzen und untergerührt ist.
2. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Gut beobachten und nicht kochen lassen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist und die Milch zu dampfen beginnt, mit einem Schneebesen oder einem Molinillo (Mini-Milchaufschäumer) 3–4 Minuten lang verquirlen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.
3. Mit einer Zimtstange in einer Tasse servieren. Nach Belieben mit Schlagsahne und einer Prise Muskatnuss garnieren. Guten Appetit!

WASSAIL

Zutaten

- 2 Äpfel
- 8 Tassen Apfelwein (frisch, ungefiltert, unpasteurisiert aus einem lokalen Obstgarten)
- 2 Tassen Orangensaft
- 1/3 Tasse Zitronensaft
- 4 Zimtstangen
- 15 ganze [Gewürznelken](#) oder 1/2 TL gemahlene Gewürznelken
- 1/4 TL [gemahlener Ingwer](#)
- 1/4 TL [gemahlene Muskatnuss](#)
- 1 Esslöffel [hellbrauner Zucker](#) , optional

Zubereitung

1. Stecken Sie die ganzen Nelken von allen Seiten in die Äpfel.
2. Geben Sie alle Zutaten, einschließlich der Äpfel, in einen großen Topf und erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze.
3. Bringen Sie die Mischung zum Kochen. Lassen Sie sie 30-45 Minuten köcheln.
4. Nehmen Sie die Äpfel und die ganzen Nelken heraus. Füllen Sie den Punsch in Tassen und genießen Sie ihn!

Guatemaltekkischer Ponche De Frutas

Zutaten

- 1 Schachtel Rosinen, in Wasser eingeweicht
- 1/2 Tasse getrocknete Aprikosen
- 1/2 Tasse getrocknete Pflaumen
- 1/2 Tasse getrocknete Äpfel und gewürfelte Apfelstücke
- 1 kleine Papaya oder getrocknete Papaya (optional)
- 1 Ananas, fein gehackt
- 1 Orangenschale
- 2 Zimtstangen
- 1 TL Piment
- 1 TL Nelken
- Zucker nach Geschmack
- 10 Tassen Wasser
- Optional: 1/4 Teelöffel Rum-Extrakt für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung

1. Die getrockneten Früchte und die Ananas in feine Würfel schneiden. Alle Früchte in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zimt, Piment und Nelken hinzufügen.
2. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen und Zucker nach Geschmack hinzufügen (abhängig vom Reifegrad der Früchte). Fügen Sie jeweils nur ein paar Löffel hinzu, damit der Punsch nicht zu süß wird.
4. Zum Servieren: Tassen mit Punsch und Fruchtstücken füllen. Legen Sie einen kleinen Löffel in die Tassen, um die Früchte zu essen.

Eierlikör

Gekochter, alkoholfreier Eierlikör ist reichhaltig, cremig und für alle Altersgruppen geeignet. Die Mischung wird auf eine sichere Temperatur erhitzt, um die Eier zu garen, bevor sie gekühlt und serviert wird. Für einen traditionellen Geschmack ohne Alkohol können Sie Rum-Extrakt hinzufügen.

Zutaten

- 6 Eigelb
- 2/3 Tasse Kristallzucker
- 3 Tassen Vollmilch
- 2 Tassen Sahne
- 1 1/2 Teelöffel frisch geriebene Muskatnuss, plus etwas mehr zum Garnieren
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1/2 Teelöffel Zimt
- Optional: 1/4 Teelöffel Rum-Extrakt für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung

1. In einem Topf mit schwerem Boden das Eigelb und den Zucker verquirlen, bis die Mischung hell und cremig ist.
2. Nach und nach die Milch unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

3. Die Mischung bei niedriger bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eindickt und eine Temperatur von 71 °C erreicht. Verwenden Sie ein Kochthermometer, um die Genauigkeit zu gewährleisten. Die Mischung darf nicht kochen, da sonst die Eier gerinnen können.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne, den Vanilleextrakt, den Zimt, die Muskatnuss und den Rum-Extrakt (falls verwendet) unterrühren.
5. Den Eierlikör in einen Krug oder einen anderen verschließbaren Behälter füllen. Abdecken und mindestens 4 Stunden oder idealerweise über Nacht im Kühlschrank kühlen, damit sich das Aroma entfalten kann und die Mischung eindickt.
6. Den gekühlten Eierlikör in Gläsern servieren und vor dem Servieren mit frisch geriebener Muskatnuss oder Zimt bestreuen.

Kay Burgess