



TOGETHER

#dowhatUcan

Édition n°9: invierno 2025 - français

Diriger ensemble: Nouvelle année, nouveau moi

Au début de la nouvelle année, notre évêque et son épouse organisent des réunions de vision avec chaque membre du personnel de l'Église. Au cours de ces rencontres, les hauts et les bas de l'année écoulée sont évoqués, la croissance est célébrée et chaque personne est interrogée : « Quelle est ta vision pour l'année à venir ? » À mesure que chacun partage ses objectifs, un plan est élaboré afin de l'aider à réaliser cette vision. Ces réunions se sont révélées très utiles ; elles permettent aux responsables de mieux comprendre les membres du personnel et d'offrir un point de départ clair pour poursuivre leurs objectifs au sein du Royaume.

Proverbes 29 :18 nous dit : « Quand il n'y a pas de vision, le peuple périt ; mais celui qui observe la loi est heureux. » Sans vision, nous sommes sans but. Pour vivre une vie épanouie, nous devons avoir une vision. Pour prospérer dans notre marche avec Dieu, nous devons avoir une vision. Pour témoigner aux autres, nous devons avoir une vision. Sans une vision vers laquelle tendre, nous ouvrons la porte au mécontentement et à la léthargie, et le potentiel que nous avons d'accomplir quelque chose de grand pour Dieu se trouve gaspillé lorsque la routine monotone de la vie prend le dessus. Comme le dit l'Écriture, sans vision, nous périssons.

« Par où commencer ? » Considérez ceci : le 31 décembre 2026, lorsque l'horloge atteindra 23 h 59, quel genre de personne est-ce que je veux être ? À quoi est-ce que je veux que ma vie de prière ressemble ? Qui est-ce que je veux avoir gagné au Seigneur ? À quoi est-ce que je veux que mon ministère ressemble ? Si vous pouvez répondre à ces questions, vous avez déjà un point de départ pour votre vision. Combinez ces réponses avec ce que Dieu vous révèle et créez des objectifs réalisables, avec des points de suivi tout au long du parcours. Par exemple : où ce but devrait-il en être après trois mois, six mois, neuf mois, etc. ? Si l'élaboration d'un plan vous semble difficile, demandez conseil à votre pasteur ! Ils sont là pour nous aider à grandir et à accomplir notre mission dans le Royaume de Dieu.

À quoi ressemblera notre année 2026 ? Nous avons commencé une nouvelle année pleine de possibilités et d'occasions de changer notre monde. Avancer avec une vision nous permet de devenir véritablement des acteurs essentiels de la Pentecôte chaque jour !

Candace Lindholm



TOGETHER

#dowhatUcan

Édition n°9: hiver 2025 - français

Se réunir ensemble: Biscuits, chocolat chaud et un bon livre

Comme je suis née et j'ai grandi au Canada, quand je pense à la période de Noël, je pense automatiquement à la neige. Et quand je pense à la neige, je pense à une belle couverture chaude, à une grande tasse de chocolat chaud avec de petites guimauves blanches flottant à la surface, et à un bon livre entre les mains.

En pensant à votre prochaine réunion entre femmes, pourquoi ne pas choisir ce thème ? Chacune pourrait apporter sa tasse préférée, ainsi que son livre préféré. Vous pourriez demander à chaque femme de décrire brièvement le livre qu'elle a choisi et d'expliquer pourquoi il est si important pour elle. Vous pourriez préparer un bar à chocolat chaud avec divers ingrédients que les femmes pourraient ajouter à leur chocolat chaud, tels que des guimauves, des bâtonnets de menthe poivrée, des copeaux de chocolat ou des pépites. Vous pourriez mettre à disposition un petit chalumeau de cuisine pour que les participantes puissent « griller » leurs guimauves si elles le souhaitent. Consultez les sites web suivants pour trouver l'inspiration :

<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/>

Choisissez un type particulier de biscuits comme thème, ou choisissez une variété de biscuits. Si vous choisissez des biscuits au gingembre comme thème de décoration, vous pouvez proposer à chacune de décorer et d'emporter chez elle une figurine en pain d'épice.

Une autre idée de cadeau à emporter pourrait être une recette de biscuits dans un bocal. Il existe de nombreuses idées sur Internet, mais voici quelques sites web parmi lesquels vous pouvez choisir :

<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

Édition n°9: hiver 2025 - français

C'est à nouveau cette période de l'année où l'idée d'une boisson chaude dans votre tasse préférée et d'un bon livre au coin du feu est extrêmement séduisante ! Quelle est votre boisson saisonnière préférée ? Ce mois-ci, nous vous proposons plusieurs recommandations de livres et quelques suggestions de boissons chaudes typiques du monde entier. N'importe laquelle de ces délicieuses boissons, dégustée tout en lisant un livre intéressant, vous permettra de passer une soirée très agréable et productive. Essayez-les toutes ! Utilisez les recettes fournies, recherchez une version différente sur Google ou essayez votre propre recette transmise de génération en génération. Santé ! Salud ! Santé ! Saúde ! Salutí ! Eviva !

1. [Added Blessings](#) (Des bénédictions supplémentaires) par Tanya Harrod. Tout juste sorti de presse, ce recueil d'histoires écrites par plus de 20 épouses de missionnaires en Europe vous réchauffera le cœur grâce à son approche poignante et sincère d'un thème ancien : ce que signifie réellement remettre sa vie entre les mains de Dieu et voir ce qu'Il en fait. Ne manquez pas cette occasion !
2. [The Many Facets of a Woman : The Value of Friendships and Mentoring](#). Mon nouveau livre préféré et ma prochaine lecture ! Cet ouvrage de Suzanne Hillegas traite des femmes et des amitiés, deux choses dont nous avons tous besoin.
3. [A Scarlet Letter](#) de Lori Wagner offre des conseils pratiques et des outils pour aider le lecteur à surmonter la honte, cet instrument terrible de l'ennemi qui déforme notre façon de voir Dieu, nous-mêmes et les autres. Ce livre offre de l'espoir à cette précieuse sœur qui lutte contre la honte.

Passons maintenant à la partie gourmande ! Voici quelques recettes et/ou liens vers des boissons chaudes savoureuses et de saison, typiques de nombreux pays représentés dans nos églises en Europe. J'espère que vous les essaierez toutes !

Chocolat chaud mexicain – préparé avec des tablettes de chocolat noir fondues dans du lait et de la crème, avec l'ajout épicé de cannelle et/ou de piment selon votre goût. Oooh la la !

Wassail – une boisson chaude épicée à l'ancienne originaire d'Angleterre qui combine du cidre de pomme, du jus d'orange et du jus de canneberge avec de la cannelle et de l'anis pour obtenir une boisson épicée et fruitée qui réchauffe jusqu'aux os.

Punch chaud aux fruits du Guatemala – une boisson épicée typique de saison, préparée avec du cidre de pomme, des fruits et des épices, très appréciée pendant les fêtes. Servez-la dans des tasses avec une cuillère pour être sûr de ne pas perdre les délicieux morceaux de fruits !

Le lait de poule, également plus typique de l'Europe, est un mélange riche et crémeux d'œufs et de crème épicée à la noix de muscade. De nombreux pays ont leur propre version – essayez-la !

Chocolat chaud mexicain

Ingrédients

- 225 g de chocolat noir, tel que Lindt 70 % ou autre
- 2 tasses de lait entier
- 2 tasses de crème épaisse
- 1/2 tasse de sucre brun clair ou foncé
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Bâtons de cannelle de 10 cm

Ingrédients facultatifs :

- 1/4 à 1/2 cuillère à café de poudre de chili (ancho, cayenne ou guajillo, selon votre goût)
- Une pincée de noix de muscade
- 1 tasse de crème fouettée pour la garniture

Instructions

1. Dans une casserole moyenne, mélangez le lait, le sucre et la vanille. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange fume, en remuant de temps en temps, pendant environ 5 minutes. Pendant que le mélange chauffe, coupez ou cassez le chocolat en petits morceaux afin qu'il fonde uniformément. Une fois que le lait fume, ajoutez le chocolat et fouettez jusqu'à ce qu'il soit fondu et incorporé.
2. Faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps. Surveillez attentivement et ne laissez pas bouillir. Lorsque le chocolat est fondu et que le lait commence à fumer, fouettez avec un fouet métallique ou un molinillo (mini-mousseur) pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
3. Servez dans une tasse avec un bâton de cannelle. Si vous le souhaitez, garnissez de crème fouettée et d'une pincée de noix de muscade. Bon appétit !

WASSAIL

Ingrédients

- 2 pommes
- 8 tasses de cidre de pomme (frais, non filtré, non pasteurisé, provenant d'un verger local)
- 2 tasses de jus d'orange
- 1/3 tasse de jus de citron
- 4 bâtons de cannelle
- 15 [clous de girofle](#) entiers ou 1/2 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 1/4 cuillère à café de [gingembre moulu](#)
- 1/4 cuillère à café de [noix de muscade moulue](#)
- 1 cuillère à soupe de [sucre brun clair](#) , facultatif

Instructions

1. Enfoncez les clous de girofle entiers dans les pommes de tous les côtés.
2. Ajoutez tous les ingrédients, y compris les pommes, dans une grande casserole à feu moyen-doux.
3. Portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.
4. Retirez les pommes et les clous de girofle entiers. Versez dans des tasses et dégustez !

Ponche De Frutas guatémaltèque

Ingrédients

- 1 boîte de raisins secs, trempés dans l'eau
- 1/2 tasse d'abricots secs
- 1/2 tasse de pruneaux secs
- 1/2 tasse de pommes séchées et coupées en cubes
- 1 petite papaye ou papaye séchée (facultatif)
- 1 ananas, finement haché
- 1 zeste d'orange
- 2 bâtons de cannelle
- 1 cuillère à café de piment de la Jamaïque
- 1 cuillère à café de clous de girofle
- Sucre à votre convenance
- 10 tasses d'eau
- Facultatif : 1/4 cuillère à café d'extrait de rhum pour plus de saveur.

Instructions

1. Coupez les fruits secs et l'ananas en petits cubes. Mettez tous les fruits dans une grande casserole et couvrez-les d'eau. Ajoutez la cannelle, le piment de la Jamaïque et les clous de girofle.
2. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 45 minutes.
3. Retirez du feu et ajoutez le sucre selon votre goût (en fonction de la maturité des fruits). Ajoutez quelques cuillères à la fois pour ne pas trop sucrer le punch.
4. Pour servir : remplissez les tasses de punch et de morceaux de fruits. Placez une petite cuillère dans les tasses pour manger les fruits.

Lait de poule

Le lait de poule cuit et sans alcool est riche, crémeux et sans danger pour tous les âges. Le mélange est chauffé à une température sûre pour cuire les œufs avant d'être refroidi et servi. Pour obtenir une saveur traditionnelle sans alcool, vous pouvez ajouter de l'extrait de rhum.

Ingrédients

- 6 jaunes d'œufs
- 2/3 tasse de sucre granulé
- 3 tasses de lait entier
- 2 tasses de crème épaisse
- 1 1/2 cuillère à café de noix de muscade fraîchement râpée, plus un peu pour la garniture
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Facultatif : 1/4 cuillère à café d'extrait de rhum pour plus de saveur.

Instructions

1. Dans une casserole à fond épais, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et crémeux.
2. Incorporez progressivement le lait jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Faites chauffer le mélange à feu doux à moyen, en fouettant constamment, jusqu'à ce qu'il épaississe et atteigne 71 °C. Utilisez un thermomètre de cuisine pour garantir la précision. Ne laissez pas le mélange bouillir, sinon les œufs risquent de cuire.

4. Retirez la casserole du feu et incorporez la crème épaisse, l'extrait de vanille, la cannelle, la noix de muscade et l'extrait de rhum (si vous en utilisez).
5. Versez le lait de poule dans un pichet ou un autre récipient couvert. Couvrez et réfrigérez pendant au moins 4 heures, ou idéalement toute la nuit, pour permettre aux saveurs de s'intensifier et au mélange d'épaissir.
6. Servez le lait de poule refroidi dans des verres et saupoudrez de noix de muscade ou de cannelle fraîchement râpée avant de servir.

Kay Burgess