



TOGETHER

#dowhatUcan

Edizione n. 9: inverno 2025 - italiano

Guidare *insieme*: Anno Nuovo, Nuovo Io

All'inizio del nuovo anno, il nostro vescovo e sua moglie tengono incontri di visione con ogni membro dello staff della chiesa. Durante questi incontri si discutono gli alti e i bassi dell'anno passato, si celebra la crescita e a ciascuna persona viene chiesto: «Qual è la tua visione per il prossimo anno?». Man mano che ognuno condivide i propri obiettivi, viene creato un piano per aiutarlo a realizzare quella visione. Questi incontri sono stati molto utili; aiutano i leader a comprendere meglio i membri dello staff e offrono un chiaro punto di partenza per perseguire i loro obiettivi all'interno del Regno.

Proverbi 29:18 ci dice: «*Dove non c'è visione, il popolo perisce; ma chi osserva la legge è felice*». Senza visione, siamo senza scopo. Per vivere una vita piena, dobbiamo avere una visione. Per prosperare nel nostro cammino con Dio, dobbiamo avere una visione. Per testimoniare agli altri, dobbiamo avere una visione. Senza una visione verso cui lavorare, apriamo la porta al malcontento e alla letargia, e il potenziale che abbiamo di fare qualcosa di grande per Dio viene sprecato quando il ritmo monotono della vita prende il sopravvento. Come dice la Scrittura, senza visione, periamo.

«Da dove comincio?» Considera questo: il 31 dicembre 2026, quando l'orologio segnerà le 23:59, che tipo di persona voglio essere? Come voglio che sia la mia vita di preghiera? Chi voglio aver condotto al Signore? Come voglio che sia il mio ministero? Se riesci a rispondere a queste domande, hai già un punto di partenza per la tua visione. Unisci queste risposte a ciò che Dio ti comunica e crea obiettivi realizzabili con tappe di verifica lungo il percorso. Per esempio, a che punto dovrebbe essere questo obiettivo dopo tre mesi, sei mesi, nove mesi, ecc.? Se creare un piano ti sembra difficile, chiedi consiglio al tuo pastore! Sono lì per aiutarci a crescere e a realizzare il nostro scopo nel Regno di Dio.

Come sarà il nostro 2026? Abbiamo iniziato un nuovo anno pieno di possibilità e opportunità per cambiare il nostro mondo. Camminare avanti con una visione ci permette di essere veramente una parte fondamentale di Pentecoste ogni giorno!

Candace Lindholm



TOGETHER

#dowhatUcan

Edizione n. 9: inverno 2025 - italiano

Essendo nata e cresciuta in Canada, quando penso al periodo natalizio mi viene automaticamente in mente la neve. E quando penso alla neve, penso a una bella coperta calda, a una grande tazza di cioccolata calda con piccoli marshmallow bianchi che galleggiano sulla superficie e a un bel libro tra le mani.

Pensando al vostro prossimo incontro tra donne, perché non scegliere questo come tema? Ogni donna potrebbe portare la sua tazza preferita e il suo libro preferito. Potreste chiedere a ciascuna di descrivere brevemente il libro scelto e spiegare perché è così importante per loro. Potreste preparare una cioccolata calda con vari condimenti che le donne potrebbero aggiungere alla loro cioccolata calda, come marshmallow, bastoncini di menta piperita, scaglie di cioccolato o granelli di zucchero. Potreste mettere a disposizione delle signore un piccolo cannello da cucina per “tostare” i marshmallow, se lo desiderano. Date un'occhiata ai seguenti siti web per trovare ispirazione:

<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/>

Scegli un tipo particolare di biscotti come tema o scegli una varietà di biscotti. Se scegli i biscotti di pan di zenzero come tema decorativo, potresti mettere a disposizione delle signore dei biscotti di pan di zenzero da decorare e portare a casa.

Un'altra idea per un regalo da portare a casa potrebbe essere una ricetta di biscotti in un barattolo. Ci sono tantissime idee disponibili su Internet, ma ecco alcuni siti web tra cui potete scegliere:

<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

Edizione n. 9: inverno 2025 - italiano

È di nuovo quel periodo dell'anno in cui l'idea di una bevanda calda nella vostra tazza preferita e un buon libro accanto a un caminetto scoppiettante è un'attività estremamente allettante! Qual è la vostra bevanda stagionale preferita? Questo mese abbiamo incluso diversi consigli di lettura e alcune ricette tipiche di bevande calde provenienti da tutto il mondo. Qualsiasi di queste deliziose bevande, gustata mentre si legge un libro interessante, vi regalerà una serata molto piacevole e produttiva. Provatele tutte! Usate le ricette incluse, cercate una versione diversa su Google o provate la vostra ricetta tramandata di generazione in generazione. Salute! Salud! Santé! Saúde! Saluti! Eviva!

1. [**Added Blessings**](#) di Tanya Harrod. Appena pubblicato, questa raccolta di storie di oltre 20 mogli di missionari in Europa ti riscalderà il cuore con il suo approccio commovente e sincero a un tema antico: cosa significa davvero affidare la propria vita nelle mani di Dio e vedere cosa ne fa. Non perdere questa occasione!
2. [**The Many Facets of a Woman: The Value of Friendships and Mentoring.**](#) Il mio nuovo libro preferito e la mia prossima lettura! Questo libro di Suzanne Hillegas tratta delle donne e delle amicizie, qualcosa di cui tutti abbiamo bisogno.
3. [**A Scarlet Letter**](#) di Lori Wagner offre consigli pratici e strumenti per aiutare il lettore a superare la vergogna, quel terribile strumento del nemico che distorce il modo in cui guardiamo Dio, noi stessi e gli altri. Questo libro offre speranza a quella preziosa sorella che lotta con la vergogna.

E ora passiamo alla parte gustosa! Di seguito trovate alcune ricette e/o link per preparare gustose bevande calde di stagione, tipiche di molte delle nazioni rappresentate nelle nostre chiese in Europa. Spero che le proviate tutte!

Cioccolata calda messicana – preparata con barrette di cioccolato fondente sciolte nel latte e nella panna, con l'aggiunta piccante di cannella e/o peperoncino a piacere. Oooh la la!!

Wassail – una bevanda calda speziata di antica tradizione inglese che combina sidro di mele, succo d'arancia e succo di mirtillo rosso con cannella e anice per ottenere una bevanda piccante e fruttata che riscalda fino alle ossa.

Punch di frutta caldo guatemalteco – una tipica bevanda speziata stagionale, preparata con sidro di mele, frutta e spezie, molto popolare durante le festività. Servitela in tazze con un cucchiaino per essere sicuri di raccogliere tutta la deliziosa frutta!

Eggnog: anch'esso tipico dell'Europa, è una miscela ricca e cremosa di uova e panna speziata con noce moscata. Molti paesi hanno la loro versione: provatela!

Cioccolata calda messicana

Ingredienti

- 225 g di cioccolato fondente, ad esempio Lindt al 70% o altro
- 2 tazze di latte intero
- 2 tazze di panna
- 1/2 tazza di zucchero di canna chiaro o scuro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Bastoncini di cannella da 10 cm

Ingredienti facoltativi:

- Da 1/4 a 1/2 cucchiaino di peperoncino in polvere (ancho, cayenna o guajillo a piacere)
- Un pizzico di noce moscata
- 1 tazza di panna montata per guarnire

Istruzioni

1. In una casseruola media, unire il latte, lo zucchero e la vaniglia. Riscaldare a fuoco medio fino a quando il composto inizia a fumare, mescolando di tanto in tanto, per circa 5 minuti. Mentre il composto si riscalda, tagliare o spezzettare il cioccolato in piccoli pezzi in modo che si scioglia in modo uniforme. Una volta che il latte inizia a fumare, aggiungere il cioccolato e mescolare con una frusta fino a quando non si sarà sciolto e amalgamato.
2. Riscaldare a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Controllare attentamente e non portare a ebollizione. Quando il cioccolato si è sciolto e il latte inizia a fumare, mescolare con una frusta o un molinillo (mini-montalatte) per 3-4 minuti o fino a ottenere una consistenza spumosa.
3. Servire in una tazza con una stecca di cannella. Se lo si desidera, guarnire con panna montata e un pizzico di noce moscata. Buon appetito!

WASSAIL

Ingredienti

- 2 mele
- 8 tazze di sidro di mele (fresco, non filtrato, non pastorizzato, proveniente da un frutteto locale)
- 2 tazze di succo d'arancia
- 1/3 di tazza di succo di limone
- 4 bastoncini di cannella
- 15 [chiodi di garofano](#) interi o ½ cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1/4 di cucchiaino di [zenzero macinato](#)
- 1/4 di cucchiaino di [noce moscata macinata](#)
- 1 cucchiaio di [zucchero di canna chiaro](#) , facoltativo

Istruzioni

1. Infilzate i chiodi di garofano interi nelle mele su tutti i lati.
2. Aggiungete tutti gli ingredienti, comprese le mele, in una pentola capiente a fuoco medio-basso.
3. Portate a ebollizione. Lasciate sobbollire per 30-45 minuti.
4. Rimuovete le mele e i chiodi di garofano interi. Versate nelle tazze e gustate!

Ponche De Frutas guatemalteco

Ingredienti

- 1 confezione di uvetta, ammollata in acqua
- 1/2 tazza di albicocche secche
- ½ tazza di prugne secche
- 1/2 tazza di mele secche e pezzi di mela a cubetti
- 1 papaya piccola o papaya secca (facoltativo)
- 1 ananas, tritato finemente
- 1 scorza d'arancia
- 2 bastoncini di cannella
- 1 cucchiaino di pimento
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- Zucchero q.b.

- 10 tazze d'acqua
- Facoltativo: ¼ di cucchiaino di estratto di rum per insaporire

Istruzioni

1. Tagliare la frutta secca e l'ananas a cubetti. Mettere tutta la frutta in una pentola capiente e coprire con acqua. Aggiungere la cannella, il pimento e i chiodi di garofano.
2. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento con il coperchio per 45 minuti.
3. Togliere dal fuoco e aggiungere lo zucchero a piacere (a seconda della maturità della frutta). Aggiungere un paio di cucchiaini alla volta per non rendere il punch troppo dolce.
4. Per servire: riempire le tazze con il punch e i pezzi di frutta. Mettere un cucchiaino nelle tazze per mangiare la frutta.

Zabaione

Lo zabaione cotto e analcolico è ricco, cremoso e adatto a tutte le età. Il composto viene riscaldato a una temperatura sicura per cuocere le uova prima di essere raffreddato e servito. Per un sapore tradizionale senza alcol, è possibile aggiungere l'estratto di rum.

Ingredienti

- 6 tuorli d'uovo
- ⅔ tazza di zucchero semolato
- 3 tazze di latte intero
- 2 tazze di panna
- 1½ cucchiaini di noce moscata grattugiata fresca, più altra per guarnire
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di cannella
- Facoltativo: ¼ cucchiaino di estratto di rum per aggiungere sapore

Istruzioni

1. In una casseruola dal fondo pesante, sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e cremoso.
2. Aggiungere gradualmente il latte mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Scaldare il composto a fuoco medio-basso, mescolando continuamente, fino a quando non si addensa e raggiunge i 71 °C. Utilizzare un termometro da cucina per garantire la precisione. Non lasciare bollire il composto, altrimenti le uova potrebbero cuocersi.
4. Togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere la panna, l'estratto di vaniglia, la cannella, la noce moscata e l'estratto di rum (se utilizzato).
5. Versare lo zabaione in una brocca o in un altro contenitore con coperchio. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 4 ore, o idealmente per tutta la notte, per consentire ai sapori di intensificarsi e al composto di addensarsi.
6. Servire lo zabaione freddo in bicchieri e cospargere con altra noce moscata o cannella appena grattugiata prima di servire.