



TOGETHER

#dowhatUcan

Edición nº9: invierno 2025 - español

Liderando *juntos*: año nuevo, yo nuevo

Al comienzo del Año Nuevo, nuestro obispo y su esposa tienen reuniones de visión con cada miembro del personal de la iglesia. Durante estas reuniones, se analizan los altos y bajos del año pasado, se celebra el crecimiento y se le pregunta a cada persona: «¿Cuál es tu visión para este próximo año?». A medida que cada persona comparte sus metas, se crea un plan para ayudarlo a alcanzar esa visión. Estas reuniones han sido muy útiles; ayudan a los líderes a comprender mejor a los miembros del personal y proporcionan un punto de partida claro para perseguir sus metas dentro del Reino.

Proverbios 29:18 nos dice: «*Donde no hay visión, el pueblo perece; pero el que guarda la ley es feliz*». Sin visión, no tenemos propósito. Para vivir una vida plena, debemos tener visión. Para prosperar en nuestro caminar con Dios, debemos tener visión. Para dar testimonio a otros, debemos tener visión. Sin una visión hacia la cual trabajar, abrimos la puerta al descontento y a la apatía, y el potencial que tenemos para hacer algo grande para Dios se desperdicia cuando el ritmo monótono de la vida nos domina. Como dice la Escritura, sin visión, perecemos.

«¿Por dónde empiezo?» Considera esto: el 31 de diciembre de 2026, cuando el reloj marque las 23:59, ¿qué tipo de persona quiero ser? ¿Cómo quiero que sea mi vida de oración? ¿A quién quiero haber ganado para el Señor? ¿Cómo quiero que sea mi ministerio? Si puedes responder a estas preguntas, ya tienes un punto de partida para tu visión. Combina esas respuestas con lo que Dios te hable y crea metas alcanzables con puntos de seguimiento a lo largo del camino. Por ejemplo, ¿cuánto debería haber avanzado esta meta en tres meses, seis meses, nueve meses, etc.? Si crear un plan te resulta difícil, ¡pide consejo a tu pastor! Ellos están ahí para ayudarnos a crecer y cumplir nuestro propósito en el Reino de Dios.

¿Cómo será nuestro 2026? Hemos comenzado un nuevo año lleno de posibilidades y oportunidades para cambiar nuestro mundo. Caminar hacia adelante con visión nos permite ser verdaderamente una parte instrumental de Pentecostés cada día.

Candace Lindholm



TOGETHER

#dowhatUcan

Edición nº9: invierno 2025 - español

Reuniéndose juntos: Galletas, chocolate caliente y un buen libro

Como nací y crecí en Canadá, cuando pienso en la temporada navideña, automáticamente pienso en la nieve. Y cuando pienso en la nieve, pienso en una manta cálida y agradable, una taza grande de chocolate caliente con pequeños malvaviscos blancos flotando en la superficie y un buen libro en mis manos.

Pensando en vuestra próxima reunión de mujeres, ¿por qué no elegir este tema? Cada una podría traer su taza favorita, así como su libro favorito. Podrías pedir a cada mujer que describiera brevemente el libro que ha elegido y explicara por qué significa tanto para ella. Podrías preparar una barra de chocolate caliente con diferentes ingredientes para que las mujeres añadieran a su chocolate, como malvaviscos, palitos de menta, virutas de chocolate o virutas de colores. Podría disponer de un pequeño soplete de cocina para que las damas pudieran «tostar» sus malvaviscos si lo desean. Eche un vistazo a los siguientes sitios web para inspirarse:

<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/>

Elige un tipo concreto de galletas como tema o elige una variedad de galletas. Si eliges galletas de jengibre como tema de decoración, puedes tener galletas de jengibre disponibles para que cada una las decore y se las lleve a casa.

Otra idea para un regalo para llevar a casa podría ser una receta de galletas en un tarro. Hay muchas ideas disponibles en Internet, pero aquí tienes algunos sitios web entre los que puedes elegir:

<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

Edición nº9: invierno 2025 - español

¡Es esa época del año en la que la idea de tomar una bebida caliente en tu taza favorita y leer un buen libro junto a la chimenea es una actividad muy atractiva! ¿Cuál es tu bebida favorita de esta temporada? Este mes hemos incluido varias recomendaciones de libros y algunas bebidas calientes típicas de todo el mundo. Cualquiera de estas deliciosas bebidas, saboreadas mientras lees un libro que merezca la pena, te proporcionará una velada muy agradable y productiva. ¡Pruébalas todas! Utiliza las recetas incluidas, busca una versión diferente en Google o prueba tu propia receta transmitida de generación en generación. ¡Salud! ¡Salud! ¡Santé! ¡Saúde! ¡Salutí! ¡Eviva!

1. [**Added Blessings**](#), de Tanya Harrod. Recién salida de la imprenta, esta colección de historias de más de 20 esposas de misioneros en Europa te calentará el corazón con su enfoque conmovedor y sincero de un tema antiguo: cómo es realmente poner tu vida en manos de Dios y ver lo que Él hace con ella. ¡No querrás perderte esta oportunidad!
2. [**The Many Facets of a Woman: The Value of Friendships and Mentoring**](#). ¡Mi nuevo favorito y próxima lectura! Este libro de Suzanne Hillegas trata sobre las mujeres y las amistades, algo que todas necesitamos más.
3. [**A Scarlet Letter**](#), de Lori Wagner, ofrece consejos prácticos y herramientas para ayudar al lector a superar la vergüenza, ese terrible arma del enemigo que distorsiona la forma en que vemos a Dios, a nosotros mismos y a los demás. Este libro ofrece esperanza a esa preciosa hermana que lucha contra la vergüenza.

¡Ahora viene la parte deliciosa! A continuación, te ofrecemos algunas recetas y/o enlaces para preparar sabrosas bebidas calientes de temporada, típicas de muchos de los países representados en nuestras iglesias en Europa. ¡Espero que las pruebes todas!

Chocolate caliente mexicano: elaborado con tabletas de chocolate negro derretidas en leche y nata, con la adición picante de canela y/o chile al gusto. ¡Oooh la la!

Wassail: una bebida caliente y especiada de estilo antiguo originaria de Inglaterra que combina sidra de manzana, zumo de naranja y arándanos con canela y anís para obtener una bebida picante y afrutada que calienta hasta los huesos.

Ponche de frutas caliente guatemalteco: una bebida típica de temporada, elaborada con sidra de manzana, fruta y especias, muy popular durante las fiestas. Sírvala en tazas con una cuchara para asegurarse de recoger toda la deliciosa fruta.

Ponche de huevo: también más típico de Europa, es una mezcla rica y cremosa de huevos y nata especiada con nuez moscada. Muchos países tienen su propia versión, ¡pruébala!

Chocolate caliente mexicano

Ingredientes

- 225 g de chocolate negro, como Lindt al 70 % u otro
- 2 tazas de leche entera
- 2 tazas de nata espesa
- 1/2 taza de azúcar moreno claro u oscuro
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Ramas de canela de 10 cm

Ingredientes opcionales:

- 1/4 a 1/2 cucharadita de chile en polvo (chile ancho, cayena o guajillo, al gusto)
- Una pizca de nuez moscada
- 1 taza de nata montada para decorar

Instrucciones:

1. En una cacerola mediana, mezclar la leche, el azúcar y la vainilla. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a humear, removiendo de vez en cuando, durante unos 5 minutos. Mientras se calienta la mezcla, cortar o trocear el chocolate en pedazos pequeños para que se derrita de manera uniforme. Una vez que la leche empiece a humear, añadir el chocolate y batir hasta que se derrita y se incorpore.
2. Calentar a fuego medio, removiendo de vez en cuando. Vigilar de cerca y no dejar que hierva. Cuando el chocolate se haya derretido y la leche empiece a humear, batir con un batidor de varillas o un molinillo (mini espumador) durante 3-4 minutos o hasta conseguir una consistencia espumosa.
3. Servir en una taza con una ramita de canela. Si se desea, decorar con nata montada y una pizca de nuez moscada por encima. ¡A disfrutar!

WASSAIL

Ingredientes

- 2 manzanas
- 8 tazas de sidra de manzana (fresca, sin filtrar y sin pasteurizar, de un huerto local)
- 2 tazas de zumo de naranja
- 1/3 taza de zumo de limón
- 4 ramas de canela
- 15 [clavos](#) enteros o 1/2 cucharadita de clavo molido
- 1/4 cucharadita de [jengibre molido](#)
- 1/4 cucharadita de [nuez moscada molida](#)
- 1 cucharada de [azúcar moreno claro](#) , opcional

Instrucciones

- Clava los clavos enteros en las manzanas por todos los lados.
- Añade todos los ingredientes, incluidas las manzanas, a una olla grande a fuego medio-bajo.
- Deja que hierva a fuego lento durante 30-45 minutos.
- Retira las manzanas y los clavos enteros. ¡Sirve en tazas y disfruta!

Ponche de frutas guatemalteco

Ingredientes

- 1 caja de pasas, remojadas en agua
- 1/2 taza de albaricoques secos
- ½ taza de ciruelas pasas
- 1/2 taza de manzanas secas y trozos de manzana cortados en cubitos
- 1 papaya pequeña o papaya seca (opcional)
- 1 piña, finamente picada
- 1 cáscara de naranja
- 2 ramas de canela
- 1 cucharadita de pimienta de Jamaica
- 1 cucharadita de clavo
- Azúcar al gusto
- 10 tazas de agua
- Opcional: ¼ de cucharadita de extracto de ron para darle más sabor.

Instrucciones

1. Pica la fruta seca y la piña en cubitos finos. Pon toda la fruta en una olla grande y cúbrela con agua. Añade la canela, la pimienta de Jamaica y el clavo.
2. Llevar a ebullición, bajar el fuego y cocer a fuego lento con la tapa puesta durante 45 minutos.
3. Retirar del fuego y añadir azúcar al gusto (depende de la madurez de la fruta). Añadir un par de cucharadas cada vez para no endulzar demasiado el ponche.
4. Para servir: llenar las tazas con ponche y trozos de fruta. Poner una cucharita en las tazas para comer la fruta.

Ponche de huevo

El ponche de huevo cocido y sin alcohol es rico, cremoso y apto para todas las edades. La mezcla se calienta a una temperatura segura para cocinar los huevos antes de enfriarla y servirla. Para obtener un sabor tradicional sin alcohol, se puede añadir extracto de ron.

Ingredientes

- 6 yemas de huevo
- ⅔ taza de azúcar granulada
- 3 tazas de leche entera
- 2 tazas de nata espesa
- 1½ cucharaditas de nuez moscada recién rallada, y un poco más para decorar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de canela
- Opcional: ¼ de cucharadita de extracto de ron para añadir sabor.

Instrucciones

1. En una cacerola de fondo grueso, bate las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla esté pálida y cremosa.
2. Añade poco a poco la leche hasta que se mezcle.
3. Calentar la mezcla a fuego lento-medio, batiendo constantemente, hasta que espese y alcance los 160 °F. Utilizar un termómetro de cocina para garantizar la precisión. No dejar que la mezcla hierva, ya que los huevos podrían cuajar.
4. Retirar la cacerola del fuego y añadir la nata espesa, el extracto de vainilla, la canela, la nuez moscada y el extracto de ron (si se utiliza).

5. Vierta el ponche de huevo en una jarra u otro recipiente con tapa. Tape y refrigere durante al menos 4 horas, o idealmente toda la noche, para que los sabores se intensifiquen y la mezcla espese.
6. Sirva el ponche de huevo frío en vasos y espolvoree con nuez moscada o canela recién rallada antes de servir.

Kay Burgess