

SEGNALIBRI

- Sono segnalibri facili da fare e che piacciono molto ai bambini della divisione Euroasiatica. Sono anche dei promemoria per la preghiera molto carini e i vostri bambini si divertiranno a realizzarli e a donarli agli adulti della chiesa, alle persone anziane, oppure anche semplicemente tenendoli per sé.

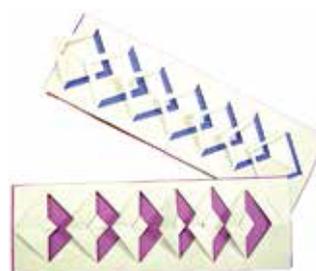
Occorrente per un segnalibro:

- ▶ Due ritagli di carta di colore contrastante (4,5 cm x 17 cm)
- ▶ Forbici di sicurezza
- ▶ Nastro colorato (21 cm, facoltativo)
- ▶ Colla stick o liquida
- ▶ Stuzzicadenti per spalmare la colla



Preparazione:

- ▶ Piegare a metà, nel senso della lunghezza, il ritaglio di carta di colore più chiaro.
- ▶ Fare da 10 a 12 piccoli tagli equidistanti sulla piegatura della carta (ved. illustrazione).
- ▶ Aprire il foglio e appoggiarlo sul tavolo. Iniziando dal basso, ripiegare ogni secondo taglio. Lasciare gli altri tagli inalterati.
- ▶ Usando uno stuzzicadenti, applicare una goccia di colla a ogni V ripiegato per tenerlo fermo.
- ▶ Rigitare il foglio e applicare la colla sul retro. Posarlo, poi, sul ritaglio di carta di colore contrastante e farlo aderire.
- ▶ 6. Fare un foro in cima al segnalibro e legarci il nastro per completare. Se lo desiderate, fate scrivere un messaggio sul segnalibro (per esempio: Grazie per esservi ricordati della Divisione Euroasiatica).



STRACCETTI VEGETARIANI ALLA STROGONOFF

Ingredienti:

- ▶ 350 grammi di glutine o seitan o altro simile
- ▶ 2 cucchiai da tavola di olio
- ▶ 1 cipolla media, tagliata
- ▶ circa 200 grammi di funghi
- ▶ 1 grande spicchio d'aglio
- ▶ 2 o 3 cucchiai di brodo vegetale in polvere o 1 dado
- ▶ 2 cucchiaini di sale
- ▶ 2 cucchiai di salsa di soia
- ▶ 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- ▶ 250 ml di acqua
- ▶ 150 ml circa di panna acida
- ▶ 150 gr. circa di formaggio grattugiato
- ▶ 1/2 chilo di fettuccine all'uovo



Preparazione:

- ▶ Dividere il glutine a pezzi e infarinarlo.
- ▶ Saltare nell'olio, aggiungere cipolla, funghi e aglio e continuare a cuocere fino a che la cipolla non diventi trasparente.
- ▶ Aggiungere all'acqua il brodo vegetale, il sale, la soia, e il prezzemolo; mescolare.
- ▶ Mettere questo mix nel tegame con il glutine e continuare a cuocere per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e, se è necessario, aggiungere un po' di acqua.
- ▶ Se si consuma il piatto in altro momento, conservare in frigorifero.
- ▶ Al momento di andare a tavola, riscaldare, aggiungere la panna acida e il formaggio.
- ▶ Amalgamare il tutto, lasciar fondere il formaggio e servire con le fettuccine.

KISSEL DI ALBICOCCHES

■ Il kisel è un dolce molto popolare nei paesi della Divisione Euro-Asia.

Ingredienti:

- ▶ 250 grammi di albicocche secche
- ▶ 500 ml di acqua
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ 2 cucchiari di amido di mais
- ▶ Un pizzico di sale
- ▶ Panna montata o panna acida

Preparazione:

- ▶ Far cuocere a fuoco lento le albicocche nell'acqua, circa 20 minuti.
- ▶ Mettere le albicocche nel frullatore con circa la metà del liquido di cottura.
- ▶ Frullare riducendo a purea e poi setacciare.
- ▶ Mescolare lo zucchero, l'amido di mais e il sale in un tegame, aggiungere gradualmente la purea e il resto del liquido di cottura.
- ▶ Portare a ebollizione, mescolando continuamente.
- ▶ Fare bollire per un minuto. Mettere nelle coppette e servire con panna montata o acida.



BLINIS (CRÊPES RUSSE)

- I blinis sono deliziose crêpes di origine russa, piccole e piuttosto morbide e gonfie, che si preparavano tradizionalmente alla fine dell'inverno; la forma tonda e il colore giallo simboleggiano, infatti, il ritorno del sole a primavera. Queste crêpes possono essere farcite in vari modi, dolci o salati: con ricotta zuccherata, o formaggio molle, o frutta e panna acida, o altro ancora.

Ingredienti:

- ▶ 350 g di farina 00
- ▶ 150 g di farina di grano saraceno (si può evitare e mettere solo farina 00)
- ▶ 1 bustina di lievito per preparazioni salate (o in alternativa un panetto di lievito di birra)
- ▶ 700 ml di latte intero
- ▶ 1 tazza di panna acida (o in alternativa un vasetto di yogurt bianco intero)
- ▶ 3 uova
- ▶ 50 g di burro
- ▶ 15 g di zucchero
- ▶ Mezzo cucchiaino di bicarbonato
- ▶ 1 pizzico di sale



Preparazione:

- ▶ Fare intiepidire, scaldandolo a fiamma bassa, 350 ml di latte e sciogliervi dentro il lievito.
- ▶ In una capiente ciotola unire la farina 00, il latte, lo zucchero, la panna acida (o lo yogurt) e il burro fuso.
- ▶ Coprire la ciotola con un panno e lasciare lievitare per 1 ora in un luogo lontano da correnti d'aria.
- ▶ Separare gli albumi dai tuorli e unire questi ultimi al composto di latte e farina. Unire la farina di grano saraceno, mescolare delicatamente.
- ▶ Montare a neve gli albumi e unirli al composto unendo il pizzico di bicarbonato e sale. Mescolare delicatamente cercando di non smontare il tutto.
- ▶ Scaldare una padellina antiaderente e ungerla leggermente con dell'olio. (I blinis non si dovrebbero attaccare comunque).
- ▶ Versare parte del composto ricoprendo il fondo della padella.
- ▶ Cuocere su due lati, facendo attenzione al momento di girarli. Mantenere i blinis caldi sino al momento di servirli.
- ▶ Farcire con ricotta o con altro formaggio spalmabile, addolcito con l'aggiunta di uvetta, ecc.

RIPIENO DI FRUTTA PER BLINIS

Ingredienti:

- ▶ 2 tazze d'acqua
- ▶ 2 tazze di zucchero
- ▶ 1,2 cucchiaini di amido di mais
- ▶ 1 tazza di frutta fresca (fragole, mirtilli o altra frutta a scelta)
- ▶ Panna montata o panna acida

Preparazione:

- ▶ Mettere in un tegame l'acqua, lo zucchero, l'amido di mais e mescolare.
- ▶ Quando lo zucchero e l'amido sono sciolti, aggiungere la frutta e portare a ebollizione, girando continuamente.
- ▶ Far addensare e rimuovere dal fuoco.
- ▶ Spalmare sui blinis, arrotolare e servire sempre con panna montata o acida.
- ▶ Si possono anche farcire con marmellata.

Obiettivi

Divisione Euro-Asia



ORGANIZZAZIONI	CHIESE	GRUPPI	MEMBRI	POPOLAZIONE
Bielorussia	65	29	4.058	9.463.000
Caucaso	130	78	7.610	18.252.310
Est Russia	84	54	5.021	22.528.401
Estremo Oriente	50	20	2.306	8.035.608
Moldavia	152	90	9.650	4.114.000
Sud	75	48	4.598	96.788.000
Transcaucasia	32	29	1.726	17.007.000
Ucraina	900	299	51.683	45.513.000
Russia Occidentale	390	356	29.361	94.676.681
Totale:	1.878	1.003	116.013	316.378.000

Statistiche rilevate a tutto dicembre 2013

PROGETTI

- 1 Cento di Influenza, Minsk, Bielorussia
- 2 Chiesa in Kazan, Russia
- 3 Scuola avventista in Cherkasy, Ucraina
- 4 Complesso scolastico a Dnepropetrovsk, Ucraina
- 5 Scuola avventista a Lviv, Ucraina
- 6 Scuola media avventista a Vinnytsia, Ucraina
- 7 Progetto per bambini: Parco giochi della chiesa per scopi missionari vicino alla stazione della metropolitana della città.

