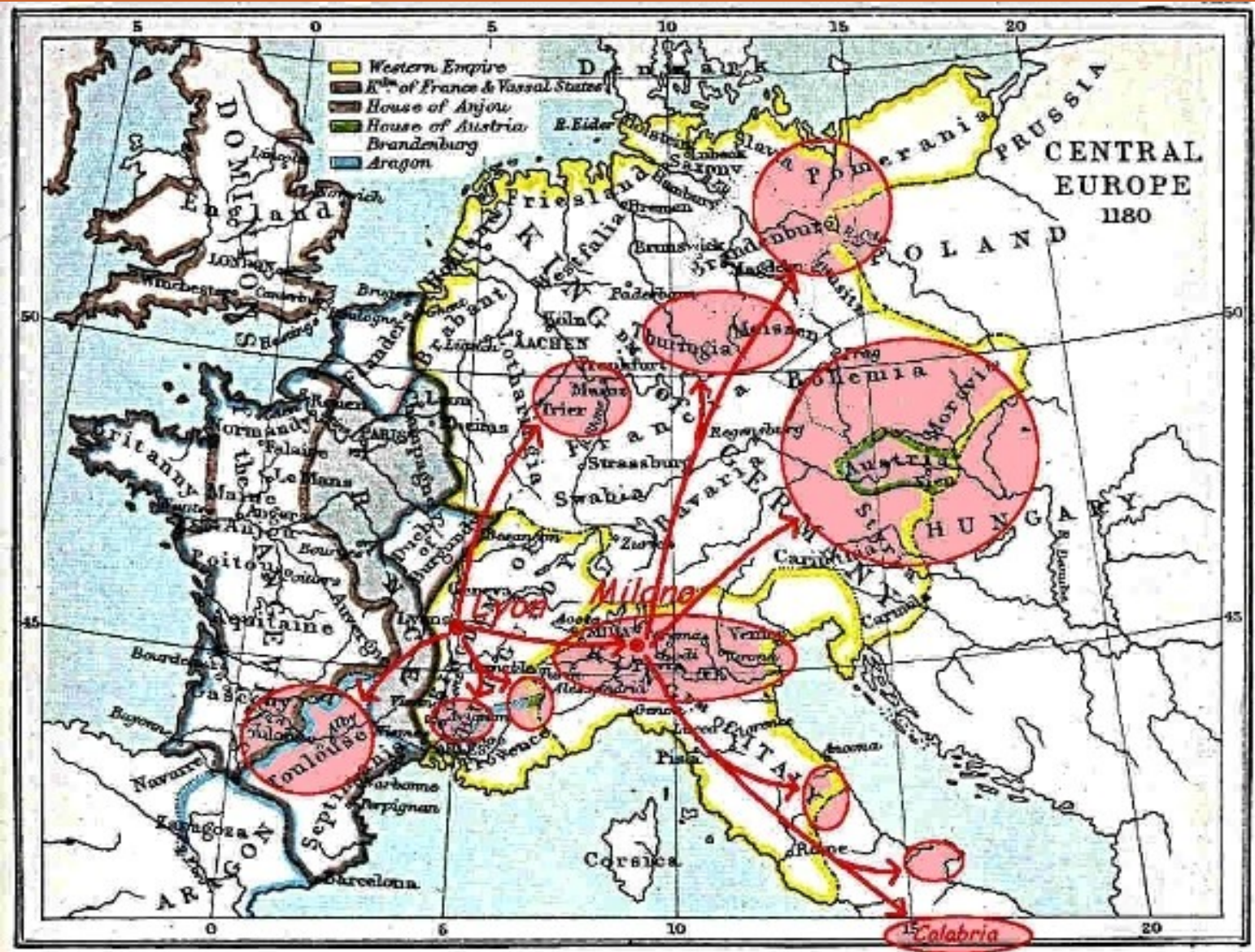


Storia valdese









interrogatorio





LA BIBLIA
 QUALE CONTIENE I SACRI LIBRI
 DEL VECCHIO TESTAMENTO,

Tradotti da la hebraica uerita in lingua toscana per
 Antonio Brucioli, aggiuntui duoi libri di Esdra,
 et piu capitoli in Daniel, et in Ester, nuouamen-
 te trouati, et il Terzo Libro de Machabei.

Co diuini libri del NVOVO Testamento di
 Christo Gesu Signore, et saluatore nostro.
 Tradotti dal Greco pel medesimo.

Con due tauole l'una delle quali mostra i luoghi
 doue sieno i libri, et l'altra dichiara quello che
 particolarmente si contiene in ciascun libro.
 Con le concordantie del uecchio, et
 NVOVO TESTAMENTO.

במת ירושה דתתא זמא דתא נפלאת בעיטנו
 IN VENETIA M D XXXVIII.



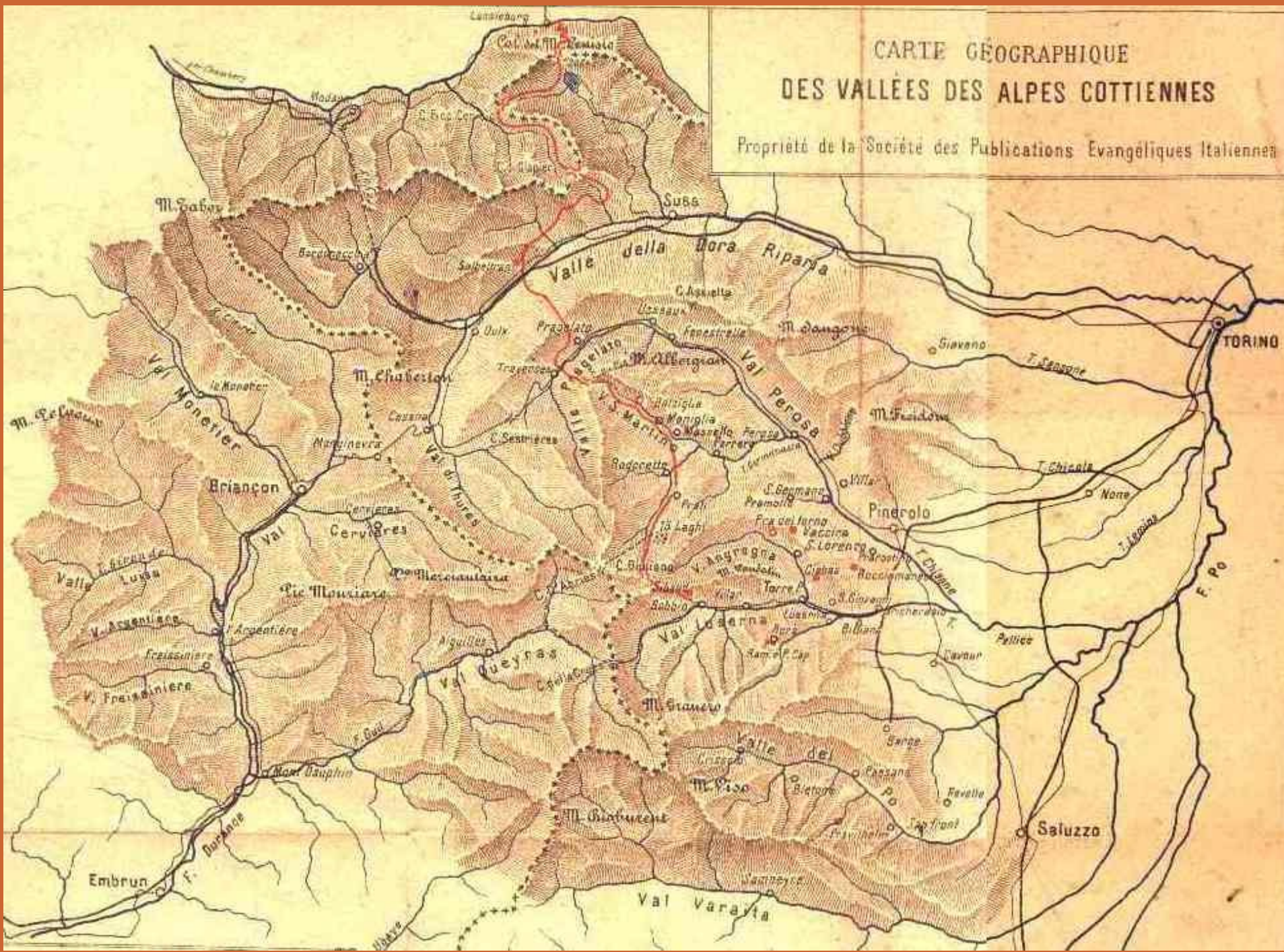




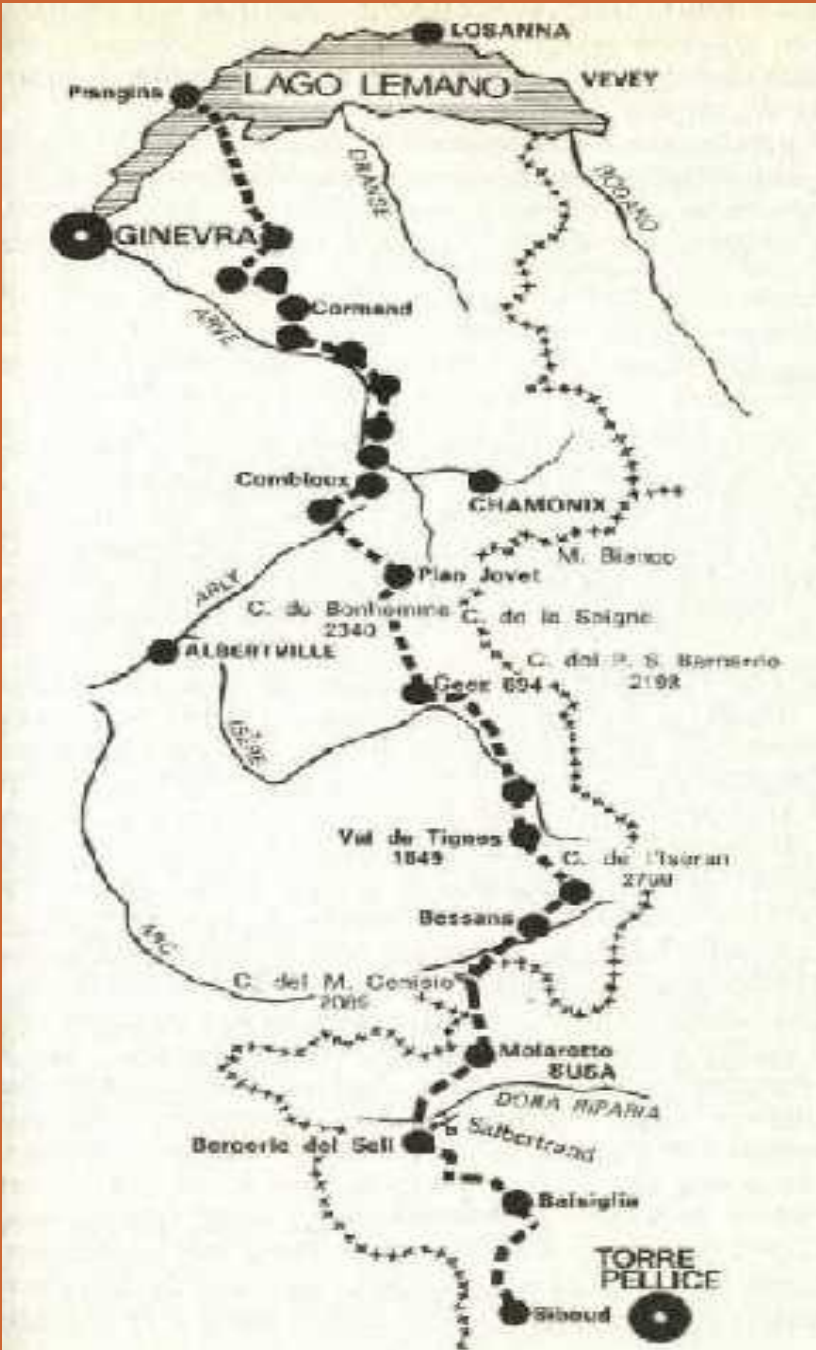
Cavour - Palazzo Acaia

CARTE GÉOGRAPHIQUE DES VALLÉES DES ALPES COTTIENNES

Propriété de la Société des Publications Évangéliques Italiennes

















COLPORTEUR









Turin - Hôpital Evangélique





Alofius

www.delcampe.net



**POTERE
A CHI NON HA IL
LAVORO**

PRECARIETÀ, DISOCCUPAZIONE, ASSENZA DI PROSPETTIVE, EMIGRAZIONE, RENDONO I GIOVANI L'ANELLO DEBOLE DELLA CRISI.

PER QUESTO, ACCANTO AI PROGETTI CULTURALI E DI SOLIDARIETÀ IN ITALIA E ALL'ESTERO, CI IMPEGNIAMO A SOSTENERE INIZIATIVE CHE CREINO OPPORTUNITÀ PER I GIOVANI.

**INVESTIAMO SUI GIOVANI
SOSTENIAMO I LORO PROGETTI
APRIAMOCI AL FUTURO**

OTTO PER MILLE AI VALDESI 100% ALLA SOLIDARIETÀ E ALLA CULTURA
CAMPAGNA OTTO PER MILLE DELLE CHIESE VALDESE E METODISTE
WWW.OTTOPERMILLEVALDESE.ORG

otto per mille
CHIESA VALDESE

**CON LA CHIESA VALDESE
L'OTTO X MILLE ASPIRAZIONI**

Andare a scuola
Potrebbe giocare

otto per mille
CHIESA VALDESE
LUNGO DALLA CHIESA METODISTE E VALDESE

**CON LA CHIESA VALDESE
L'OTTO X MILLE DESIDERI**

Avere una famiglia
Avere un lavoro stabile
Essere me stessa

otto per mille
CHIESA VALDESE
LUNGO DALLA CHIESA METODISTE E VALDESE

www.ottopermillevaldese.org

**NOMADI, IMMIGRATI,
POVERI, PRECARI,
DISOCCUPATI
SIAMO TUTTI
FRATELLI D'ITALIA**

NEMMENO UN EURO
ALLE SPESE DI CULTO

**OTTO PER MILLE AI VALDESI
100% ALLA SOLIDARIETÀ, ALLO SVILUPPO, ALLA CULTURA**

**CON LA CHIESA VALDESE
L'OTTO X MILLE BISOGNI**

La vera città a Misura
Di Anziano
Rendemi agli Anziani

otto per mille
CHIESA VALDESE
LUNGO DALLA CHIESA METODISTE E VALDESE





Anna Zell pastora chiesa Valdese



FRICHOULIN DI FIORI DI ACACIA E SAMBUCO



INGREDIENTI per 6 persone

24 grappoli di fiori di acacia

24 grappoli di fiori di sambuco

per la pastella

50 g farina

100 g zucchero

2 uova intere

200 ml latte

buccia grattugiata di 1 limone

olio o strutto per friggere

6 cucchiaini di miele di castagna o acacia

PREPARAZIONE

Raccogliere fiori di acacia e sambuco interi. Scartare i fiori appassiti o non completamente aperti. Sbattere energicamente farina, zucchero, buccia di limone grattugiata, uova e latte (aggiungendo eventualmente un po' di vino bianco) fino ad ottenere una pasta liscia di media consistenza. Porre olio o strutto in padella e farlo diventare ben caldo. Porre il miele in un padellino e farlo sciogliere a fuoco lento.

Immergere i fiori a grappoli nella pastella tenendo fuori il peduncolo e poi tuffarli nell'olio bollente. Friggerli e successivamente porli a scolare su un pezzo di lino per far assorbire il grasso in eccesso. I frichoulin si servono ben caldi, dopo averli spennellati con il miele lasciato sciogliere.

Torta tradizionale alla crema delle valli valdesi



Ingredienti:

Per la pasta

200 g farina debole
(tipo 0)
100 g burro
50 g zucchero
2 tuorli d'uovo
1 uovo intero
Vaniglia in polvere

Per il ripieno

350 g panna
100 g zucchero
40 g farina 00
1 pizzico cannella in
polvere

Preparazione:

Formare una fontana con la farina, porre al centro burro, zucchero, uova e vaniglia. Lavorare il tutto velocemente, senza scaldare la pasta. Lasciare riposare per un'ora in frigorifero. Tirare la pasta in una tortiera. Per il ripieno amalgamare la farina 00, zucchero, cannella e infine la panna; mescolare con le dita e infornare a 160 gradi per 20 min. Sforzare, lasciare intiepidire, tagliare la torta a spicchi e servire accompagnata da una salsa inglese alla vaniglia.

La Supa Barbetta

Ingredienti:

- pane raffermo - 600 gr di toma fresca d'alpeggio
- 500 gr di manzo
- 3 carote
- gambi di sedano
- 2 cipolle
- cavolo verza
- spezie: macis, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo in polvere

Preparazione:

Innanzitutto preparare il brodo facendo cuocere il pezzo di carne di manzo con le verdure: le carote, il sedano e le cipolle. Quando il brodo sarà pronto si può procedere a comporre la *Supa Barbetta* in un fojòt di terracotta. Ricoprire il fondo del fojòt con le foglie di cavolo verza e procedere a formare il primo strato della *supa* con il pane raffermo, le spezie (macis, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo in polvere) e la toma fresca tagliata a cubetti. Continuare con successivi strati finché la *supa* avrà raggiunto l'altezza del fojòt; ricoprire la superficie con lamelle di toma. Irrorare quindi la *supa* con il brodo filtrato. Cuocere in forno per più di un'ora. A metà cottura sarebbe opportuno capovolgere la *supa* in un altro fojòt.



COSTUME VALDESE