

## THEMEN UND TERMINE

### Neuigkeiten von HP Christina Casagrande



#### **Liebe Leserin, lieber Leser!**

Der September rauschte vorüber wie ein Traum – manches Mal war es ein schwerer Traum. Sterbefall in der Familie, Abschiednehmen, Praxis läuft weiter, mein letztes Seminar im „hohen Norden“ in der Hufelandschule in Senden, Vorbereitung der letzten Seminare hier bei mir in Türkenfeld, Familienfestvorbereitungen für Oktober ... das Leben ist bunt – so schreibt eine liebe Freundin immer am Ende ihrer Mails.

In manchen Zeiten ist es kunterbunt. Ich bin im Augenblick so dankbar, dass ich von vielen weisen Menschen lernen durfte. Und all das, was ich versuchte in Vorträgen und Seminaren zu vermitteln, hatte ich in diesem Monat täglich Gelegenheit selbst anzuwenden. All diese Empfehlungen trugen mich und meine Familie durch turbulenten Alltag, gaben Kraft, stärkten das Durchhaltevermögen und ließen die Zuversicht nicht verlöschen. Dafür bin ich unendlich dankbar und werde all diese Erfahrungen auch in Zukunft in meiner Praxistätigkeit weitergeben. Besondere Kraft gab mir vor allem ein chinesischer Vitalpilz „Cordyceps“. Ich nehme ihn im Augenblick ein und bin erstaunt, wie stark ich durch diese herausfordernde Zeit marschiere. Sicher lächeln jetzt alle TCM-Therapeuten unter Euch – aber besser spät, als nie, sage ich mir. Nähere Info für noch nicht Eingeweihte unter: <http://www.vitalpilze.de/>

Im Juli versprach ich Seminarteilnehmerinnen das Rezept für die „Gelblinge“ italienisch Gialetti in den Newsletter zu stellen. Jetzt beginnt die Zeit für gemütlichen Nachmittag-Tee oder Cappuccino mit Kerzenlicht und hierzu die Kekse:



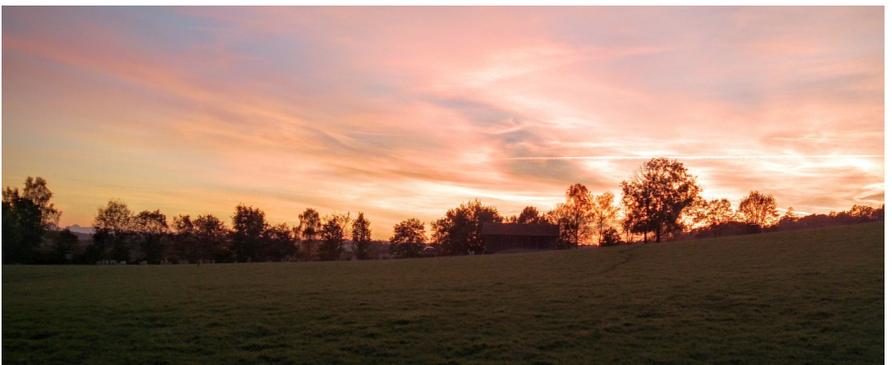
#### **Rezept Gialetti**

300 gr. Maismehl, 150 gr. Weizenmehl oder Dinkelmehl, 150 Gr. Butter, 200 gr. (Vollrohr)- Puderzucker, 100 gr. Rosinen, oder kandierter Ingwer oder getrocknete Aprikosen fein zerhackt, eine Prise Salz, 3 Eier, 15-20 Tr. ätherisches Zitronenöl (Bio-Qualität), ½ Teel Kardamom gemahlen und ½ Teel. Ingwerpulver.

Die weiche Butter, den Puderzucker und die Eier zu einer cremigen Masse rühren, Gewürze zugeben, das Mehl und die Rosinen (oder die anderen Trockenfrüchte) unterkneten. Den Teig in vier gleiche Teile zerteilen, gleichmäßige Rollen formen, mit einem scharfen Messer in zirka 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 160 Grad Umluft 15-20 Minuten backen. Die Kekse sind (manchmal) bis zu zwei Monate, in einer Blechdose aufbewahrt, haltbar.

Ich grüße Euch alle herzlich

**Christina Casagrande**



#### **Impressum:**

Die Newsletter von HP Christina Casagrande erhalten Sie nur wenn Sie es wünschen. Sollten Sie kein Interesse (mehr) haben, dann senden Sie eine Email über folgenden Link: [keine Newsletter](#)

#### **Kontaktdaten:**

Internet: [www.christina-casagrande.de](http://www.christina-casagrande.de)

Blog „Schattenblütenzeit“: <http://schattenbluetenzeit.blogspot.de/>