



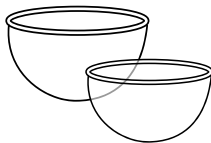
# ਕੋਕੋਨਟ ਕੁਕੀਜ਼ ਰੇਸਿਪੀ

## ਿੰਗਰੇਦੀਏਂਨਾ

- 165 gr. ਆਟਾ zelfrijzende meel
- 125 gr. ਨਾਰਿਯਲ gemalen kokos
- 175 gr. ਮਕਖਨ boter
- 125 gr. ਚੀਨੀ suiker
- 1 mespunt ਨਮਕ zout

## ਲਾਵਾਟਰਾਜ਼ੀ

- 2 kommen



- weegschaal



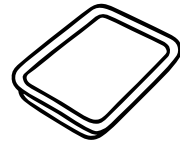
- tafelmes



- eetlepel

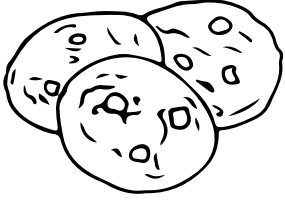


- 2 bakplaten



- 2 rode bakvellen

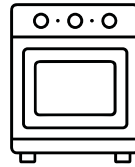




# कोकोनट कुकीज रेसिपी

## इंस्ट्रक्शन्स

1. Verwarm de oven voor op 160°C.



2. Meng आटा zelfrijzende meel, नारियल gemalen kokos en het नमक zout met de lepel. Zet even opzij.



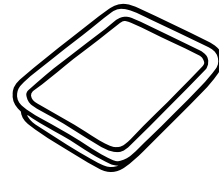
3. Meng in een andere kom मक्खन boter en चीनी suiker tot één geheel. Zorg dat dit een zacht mengsel is. Je kan dit met een lepel of vork doen maar ook met de handen.



4. Voeg beetje per beetje het meelmengsel bij de boter. Gebruik je handen om een soepel deeg te krijgen.

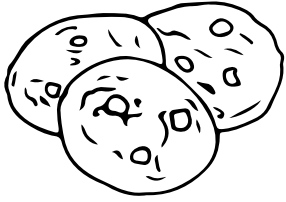


5. Leg de rode bakvellen op de bakplaten.



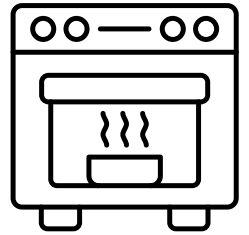
6. Neem ongeveer een halve eetlepel deeg. Rol dit in je handen tot een bolletje. Leg de bolletjes op de bakplaat. En druk ze een beetje plat.





# कोकोनट कुकीज रेसिपी

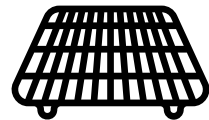
7. Doe de koekjes in de oven. Laat deze bakken gedurende 10 - 15 minuten . Als de randen lichtbruin worden dan zijn ze klaar.



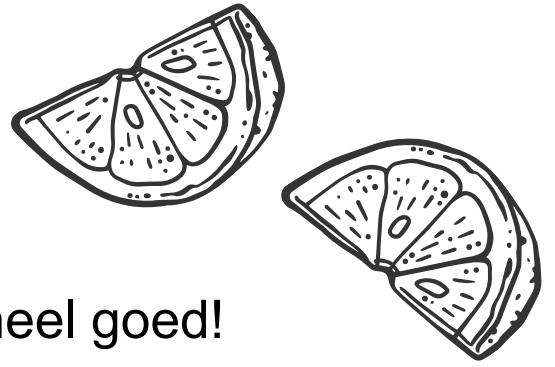
8. Doe (ondertussen) de afwas.



10. Haal de koekjes uit de oven. LET OP! Ze zijn nog zacht als ze net uit de oven zijn, laat ze eerst wat afkoelen.



# limca recept



De citroenoogst van dit jaar was heel goed!

Daarom zijn er nu heel veel citroenen.

Je maakt er Limca van:

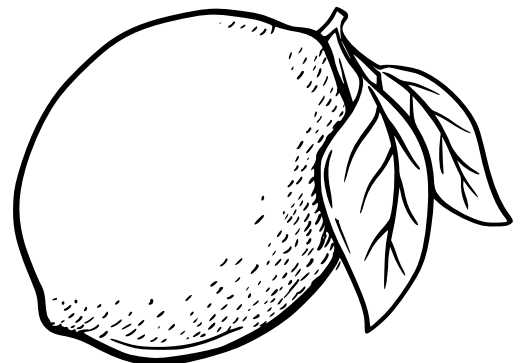
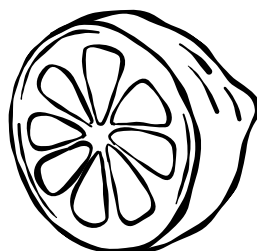
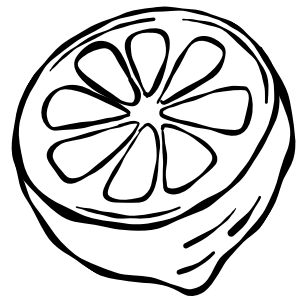
een lekker drankje om te verkopen in je kraam.

## dit heb je nodig

- 2 citroenen
- honing
- water

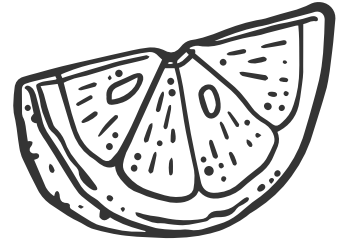
(aan het kraantje naast je kraam,  
vul tot het streepje)

- snijplank
- mes
- citroenpers
- kan
- lepel
- bekertjes



इंरण १:

Snij de twee citroenen in de helft door.  
Gebruik een snijplankje en een mes.



इंरण २:

Pers alle helften uit met de citroenpers. Doe dat door de citroenhelft draaiend naar beneden te duwen.

इंरण ३:

Doe je afval in het vuilbakje bij de winkel.

इंरण ४:

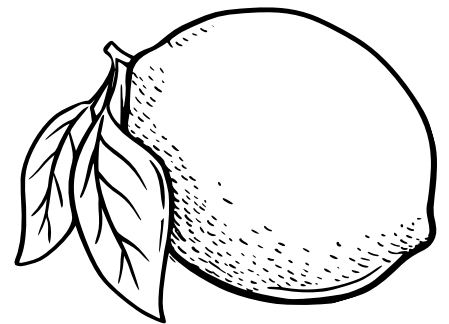
Giet het sap in een kan.

इंरण ५:

Doe er 3 lepels honing bij.

इंरण ६:

Vul de kan verder met water.



इंरण ७:

Roer goed met de lepel zodat alles gemengd is.

Verdeel de limca over minstens 10 bekers.

Maak reclame en verkoop de Limca voor 10 roepie per beker.

Vraag telkens de bekers terug en was ze af aan de kraan.

# recept chai



Chai is een heerlijke zoete thee, met heel wat verschillende kruiden. Zowel warm als koud is het een heerlijk tussendoortje.

## ਫ਼ੋ ਲਾਕੇ ਜੇ ਹੋਟ

ਫ਼ੋਟਾਪ 1

Vul het waterkannetje 3x tot aan de streep met water.

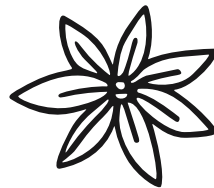
ਫ਼ੋਟਾਪ 2

Giet dit water in de ijzeren kookpot en zet vuur op stand 3.

ਫ਼ੋਟਾਪ 3

Voeg volgende ingrediënten toe aan het water:

- 5 eetlepels thee
- 7 eetlepels rietsuiker
- 1 kan melk
- Een snuifje kaneel
- 2 sterretjes steranijs



ਫ਼ੋਟਾਪ 4

Laat de Chai koken, je mag af en toe voorzichtig roeren.

ਫ਼ੋਟਾਪ 5

Als de Chai een donkerbruine kleur heeft, is hij klaar.

ਫ਼ੋਟਾਪ 6

Schep de thee met een grote lepel via de zeef in de verdeelpot met het kraantje (let goed op dat het kraantje dicht is!). Vraag eventueel om hulp aan een begeleider.

ਫ਼ੋਟਾਪ 7

Klaar? Sluit de verdeelpot met het deksel en maak een reclameblaadje of ga rond om te vertellen dat er vanaf nu verse Chai te koop is in jullie winkel

