



Welkom by Loftjokkers/Lofland se *Nailed it!* veldtog. Soos verlede week na-aap ons weer een van ons leiers asook vir Jesus. Stuur asseblief julle fotos weer na 082 454 8033 / rentia@albertonsuid.com. Ons wil graag met julle klomp op Facebook spog! Hou dan ook ons Facebookblad dop om te sien wie laas week se 'wenners' was 😊 Die uitdagings duur van die Sondag waarop die uitdaging afskop tot die volgende Saterdagdaand 12uur. Fotos moet asb teen laaste die Sondag na die afskop van die uitdaging aangestuur word. Alle ouderdom maats word genooi om deel te neem!

WEEK 2 – 5 Julie - 11 Julie

Bak en brou uitdaging: Shané wys ons hoe om 'n liplekker maaskaastert te maak. Kan jy haar perfek namaak? Volg die stappe, neem 'n foto van jou eindprodukt en stuur die foto vir ons 😊

Dissipelskap uitdaging: Jesus het in nederigheid en liefde gedien. Ons gaan hierdie week ander dien soos Jesus ons geleer het.

Stap 1: Laat Mamma of Pappa vir jou Matteus 22: 34 – 40 en Matteus 5: 14-15 lees.

Stap 2: Jy gaan hierdie week elke dag iets spesiaal doen vir elke lid van jou gesin, selfs al voel jy nie lus nie, of al is jy vir hulle kwaad. Laat Mamma/Pappa jou help om jou lysie op datum te hou en stuur aan die einde van die week vir ons 'n foto om te wys wat jy als die week vir almal in jou gesin gedoen het. 😊

Shané se liplekker maaskaartert

Jy gaan die volgende bestanddele nodig hê:



1 pakkie
tennisbeskuitjies



1 eetlepel
margarine/botter



1 pakkie kits
poeding (enige geur)



450ml melk



250gr maaskaas



1 blikkie
kondensmelk



1 suurlemoen
(opsioneel)

Stap 1: Ons maak die kors van die tert



Gooi die pakkie
tennisbeskuitjies in 'n
plastiese sakkie



Maak die beskuitjies
fyn deur te plat te rol
met 'n koekroller



Jou krummels
behoort so te lyk as
jy klaar is



Voeg die eetlepel
botter/margarine by
die krummels in 'n
mengbak



Sit die mengbak vir 30 sekondes in die mikrogolf om die botter goed te smelt



Meng die krummels en botter goed saam en gooi dit dan uit in 'n tertbak

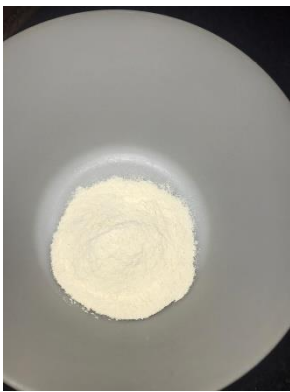


Druk die koekie- en bottermengsel mooi onder in die bak vas

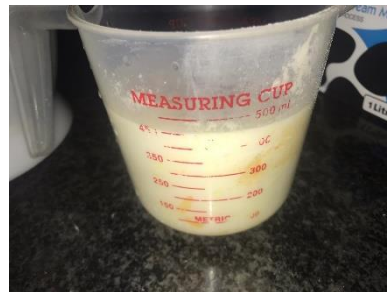


Sodra die koekiemengsel klaar plat gedruk is, behoort dit so te lyk

Stap 2: Ons begin met die vulsel...



Gooi die kitspoeding in 'n mengbak



Voeg die 450ml melk by die kitspoeding in die mengbak



Meng die melk en kitspoeding goed saam



Voeg die maaskaas by die kitspoeding mengsel



Voeg dan die kondensmelk by



Meng als dan baie goed saam tot 'n gladde mengsel



Gooi die mengsel oor die platgedrukte koekiemengsel uit

Stap 3: En siedaar!



Versier die tert met stukkie gerasperde suurlemoenskil en 'n paar stukkie mint blare.



My LieFdeStakies vir die Week vir My geSiN

Dag:	Pappa	Mamma	Boetie/Sussie 1	Boetie/Sussie 2
Sondag				
Maandag				
Dinsdag				
Woensdag				
Donderdag				
Vrydag				
Saterdag				