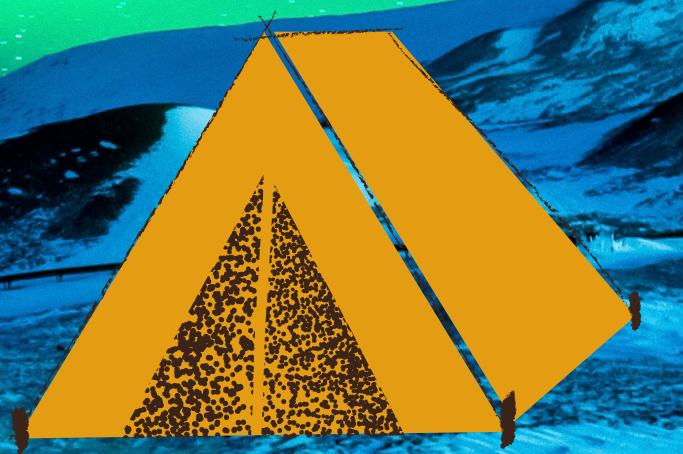




OOSTERWA MEI
2021.



KOM ONS KAMP

Ervaar nuwe dinge en
ontmoet nuwe mense

INHOUDSOPGawe

- Uit die Woord
- Resep vir die maand
- Verjaarsdae
- Lief en Leed
- Kamp Stories
- Gelukwense

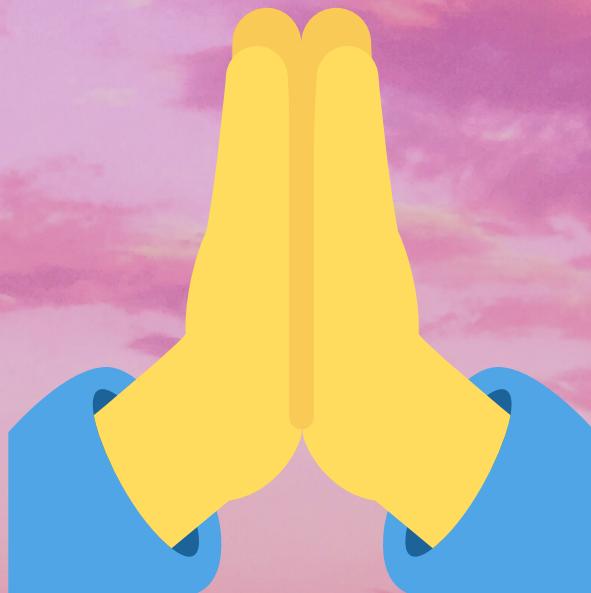
Uit die Woord



Verbondenheid

“Julle moet in My bly en Ek in julle” .

Johannes 15:4.



Resep vir die maand

Maklike Rogbrood



Bestandele

375 ml water

10 g kitsgis

10 ml molasse

10 ml sout

10 ml karwysaad

225 g (400 ml) donker
rogmeel

225 g (400 ml) broodmeel

Metode

- 1 Plaas water, gis, molasse en sout in die bak van 'n elektriese menger.**
- 2 Meng met die K-spaan teen matige spoed tot goed gemeng.**
- 3 Voeg karwysaad, rogmeel en broodmeel by.**
- 4 Verhoog spoed en meng vir 10 – 12 minute of tot mengsel in een bal in die middel van die bak saamkom.**

5 Plaas in skoon mengbak wat met olie gesmeer is.

6 Bedek met kleefplastiek en laat op warm plek tot dubbel die volume rys.

7 Sif meel oor 'n broodmandjie.

8 Keer deeg op werkvlak uit en doop hande in meel.

9 Vorm deeg in ronde bal en sit in mandjie.

- 
- 10 Laat rys in yskas tot dubbel die volume (6 – 8 uur).**
 - 11 Verhit oond tot 220°C.**
 - 12 Keer grysde deeg uit op bakplaat wat met kleefwerende kossproei gespuit is.**
 - 13 Bak vir 30 – 35 minute of tot goudbruin en gaar.**
 - 14 Sit voor met botter.**

Verjaarsdae

Baie geluk aan die volgende
Oosranders wat in
April hul geboortedag herdenk:

Casper Kruger 9 Mei

Magda van Dyk 19 Mei

Anel Mathee 30 Mei



Happy Birthday

Lief en Leed

Daar is geen Lief
en Leed volgens
my nie.



Kamp Stories

Daar was geen
kamp weer naas
die April Klipdraai
kamp nie.

Gelukwense

Daar is ongelukkig geen
gelukwense hierdie
keer nie.

**Lekker en veilig
sleep tot ons
mekaar weer
sien.**

