

Уважаемые дамы / господа,

Вас приветствует муниципалитет Opsterland.

Внизу вы найдёте описание продуктов, которые мы предлагаем вам и вашей семье на первое время.

1. Картофельное пюре. Aardappel purée.

Довести 250 мл воды до кипения. Снять кастрюлю с огня и, помешивая, добавить содержимое одного пакета.

В микроволновке (800w): добавить 250 мл холодной воды в ёмкость, предназначенную для использования в микроволновой печи. Затем, помешивая, добавить содержимое одного пакета. Разогреть пюре в течение 3 минут, затем ещё раз хорошо размешать.

Вакботер

2. Масло для жарки и запекания. Достаточно небольшого количества на горячую сковороду.

3. Halvarine - масло для намазки на хлеб или крекер.

4. Halfvolle koemelk - молоко 50% жирности.

5. Naagelblad - шоколадная присыпка. Посыпается на хлеб или крекер с маслом.

6. Pindaakaas - ореховое масло. Намазывать на хлеб или крекер.

7. Jam - джем, повидло.

8. Brinta - зерновой завтрак. Нагреть молоко на огне или в микроволновой печи. В почти закипевшее молоко добавить Brinta и варить, помешивая.

9. Bezuit - сухари.

10. Crackers - крекеры.

11. Havertout - овсяные хлопья. Используются на завтрак или ланч. Добавить в небольшую кастрюлю 100 мл молока, добавить затем примерно 4 ст. ложки крупы в кипящее молоко. Варить, помешивая.

12. Thee - чай

13. Frisdrank - газированная вода с лимонным вкусом. (лимонад)



14. Frisdrank - холодный чай с лимоном.
15. Pannenkoeken mix - смесь для жарки блинов. Для теста добавить 700ml воды. Размешать миксером или вилкой до однородной массы. Жарить блины, предварительно добавив на горячую сковороду немного масла для жарки. (Brad/Vakvoter)
16. Bouillon kip - куриный бульон. Готовить, добавив 250ml воды на 1 кубик.
17. Bouillon groente - овощной бульон. 250ml воды на 1 кубик.
18. Hachee - говяжье мясо к пюре. Содержимое банки подогреть, не доводя до кипения.
18. Goulash - говяжье мясо. Содержимое банки подогреть, не доводя до кипения.
19. Rode kool - красная капуста. Овощи к пюре. Подогреть в кастрюле.
20. Wortelen - морковь. Овощи к пюре. Подогреть в кастрюле.
21. Sperziebonen - зелёная фасоль. Овощи к пюре. Подогревать в кастрюле.
22. Tandenborstels - зубные щётки.
23. Tandpasta - зубная паста.
24. Shampoo - шампунь
25. Maandverband - женские прокладки
26. Afwasmiddel - средство для мытья посуды.
27. Toilet papier - туалетная бумага



Вода из крана в Нидерландах
густая и пригодна для
питья.