

Beste heer/mevrouw,

We heten u hartelijk welkom in de gemeente Opsterland. Hierbij krijgt u van ons een voedsel pakket om uzelf en uw gezin de eerste dagen van voedsel te kunnen voorzien.

U vindt hierin de volgende producten.



Aardappel puree. Te gebruiken als aardappelen. Breng 250 ml water aan de kook. Neem de pan van de warmtebron en voeg, al roerend met een garde, de inhoud van het zakje toe. Magnetron (800 Watt): doe 250 ml koud water in een magnetronbestendige kom en voeg, al roerend met een garde, de inhoud van het zakje toe. Verwarm de puree 3 minuten. Roer de puree halverwege en aan het einde van de bereiding door.



Bakboter. Om te bakken of te braden. Een klein kneepje in een hete braad of koekenpan is genoeg.



Halvarine. Smeerbare boter voor op brood, crackers of beschuit. Wordt dan vaak belegd met broodbeleg zoals hagelslag, pindakaas of jam.



Halfvolle koemelk.



Hagelslag. Broodbeleg. Te gebruiken op brood, crackers of beschuit.



Pindakaas. Broodbeleg. Te gebruik op brood, crackers of beschuit.



Jam. Broodbeleg. Te gebruiken op brood, crackers of beschuit.



Graanontbijt. Verwarm de melk in een pan of doe deze in een kom in de magnetron. Wanneer de melk bijna aan de kook is, (de melk in een kom doen en) de Brinta® er met een vork doorheen roeren.



Beschuit. Te beleggen boter en/of hagelslag, pindakaas of jam.



Crackers. Te beleggen boter en/of hagelslag, pindakaas of jam.



Havermout. Te gebruiken als ontbijt of lunch. Zet een klein steelpannetje op het vuur en voeg ongeveer 100 ml melk toe. Voeg hier ongeveer 4 el oatmeal, rolled oats aan toe, als je meer wilt doe dit dan, maar voeg dan ook meer melk toe. De substantie moet zo zijn dat het goed door te roeren is, en dat de havervlokken overheersen.



Thee.



Frisdrank. Limoensmaak met prik.



Frisdrank. Ijsthee citroen smaak



Doe de pannenkoekenmix en 700 ml water in een beslagkom.- Mix het geheel met een mixer of garde tot een glad beslag. - Verhit een scheutje bakboter in een koekenpan.- Giet een dun laagje beslag in de pan en laat het beslag over de gehele bodem uitlopen.- Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin op matige temperatuur.- De pannenkoek kunt u nu naar eigen smaak garneren.



Bouillon kip. Bereiden met 250 ml water.



Bouillon groente. Bereiden met 250 ml water.



Hachee. Rundvlees voor bij de aardappelpuree. Doe de inhoud van het blikje in de pan en verwarm de inhoud al roerend, niet laten koken.



Goulash. Rundvlees voor bij de aardappelpuree. Doe de inhoud van het blikje in de pan en verwarm de inhoud al roerend, niet laten koken.



Rode kool. Groente voor bij de aardappelpuree. Verwarmen in een pannetje.



Wortelen. Groente voor bij de aardappelpuree. Verwarmen in een pannetje.



Sperziebonen. Groente voor bij de aardappelpuree. Verwarmen in een pannetje.



Tandenborstels



Tandpasta



Shampoo



Maandverband



Afwasmiddel



Toiletpapier



Het kraanwater in nederland is gezond en drinkbaar.