



Doen Dit Self Kersversieringsgids



**Sending aan
die Melaatse**
Suidelike Afrika



SPOT IT



TREAT IT



STOP IT



PREACH IT

Elke versiering wat jy maak, dien as 'n kosbare herinnering aan die lig, hoop en genesing wat die Sending aan die Melaatse Suidelike Afrika bring – met die doel om mense wat deur melaatsheid geraak word, te help om hul lewens te herbou.

A close-up photograph of several Christmas cookies. One is a star shape with white icing and a red candy in the center. Another is a green cookie with white icing stripes and red dots. A third is a white cookie with red and green icing details.

Koekie Kersversierings:

Ontwerp spesiale koekie versierings vir jou Kersboom, nie alleen as 'n versiering in jou huis nie, maar om hoop en genesing te weerspieël wat deur die Sending aan die Melaatse gebring word. Hoe jou boom werk

1. Bak of ontwerp jou koekie versierings (of gebruik papier as jy verkies) deur die resep / instruksies te volg.
2. Terwyl jy elke stukkie versier, dink aan of bid vir iemand wat deur die Sending aan die Melaatse gehelp word.
3. Met elke versiering wat jy maak, oorweeg 'n klein donasie vir 'n goeie doel – jou skenking help die Sending aan die Melaatse om sorg, opleiding en hoop te voorsien.
4. Deel 'n foto van jou versierings op sosiale media, merk ons op Facebook of gebruik 'n hutsmerk soos #BoomVanHoopVirSendingAanDieMelaatse sodat ons groter bewussyn van melaatsheid kan verseker.

Resep:

Hierdie eenvoudige, smaaklike koekies is 'n perfekte versiering aan jou Kersboom of as deel van 'n koekie sierkrans. Gebruik koekiesnyers met 'n Kerstema – of een van die drukbare tekenpatrone (sjablone) wat voorsien word – en onthou om 'n klein gaatjie te maak vóór jy bak waardeur jy 'n lint kan ryg as alles klaar is.

A photograph showing four star-shaped cookies strung together on a red string, hanging from a green pine branch. The cookies are light brown and have a small hole in the center.

Bestanddele

((Maak omtrent twintig medium grootte koekie versierings))

- 250g koekmeel
- 125g botter of margarien vir bak, versag
- 100g (½ koppie) wit suiker
- 1 eier
- 1 teelepel vanilla ekstrak (of amandel ekstrak vir afwisseling)
- ½ teelepel gemaalde kaneel of gemengde speserye (opsioneel)
- Knippie sout
- Lint of tou (vir 'n sierkrans nadat koekies gebak is)

Ekstra versiering (kies een):

- Strooi kaneel en strooisuiker ligweg voor koekies gebak word, of
- Strooi versiersuiker na die bakproses, of
- Doen basiese koekversiering (sien hieronder)

Basiese koekversiering (opsioneel):

- 1 koppie versiersuiker
- 1-2 teelepel melk of water
- Paar druppels vanilla of suurlemoen ekstrak
- Koskleursel (opsioneel)

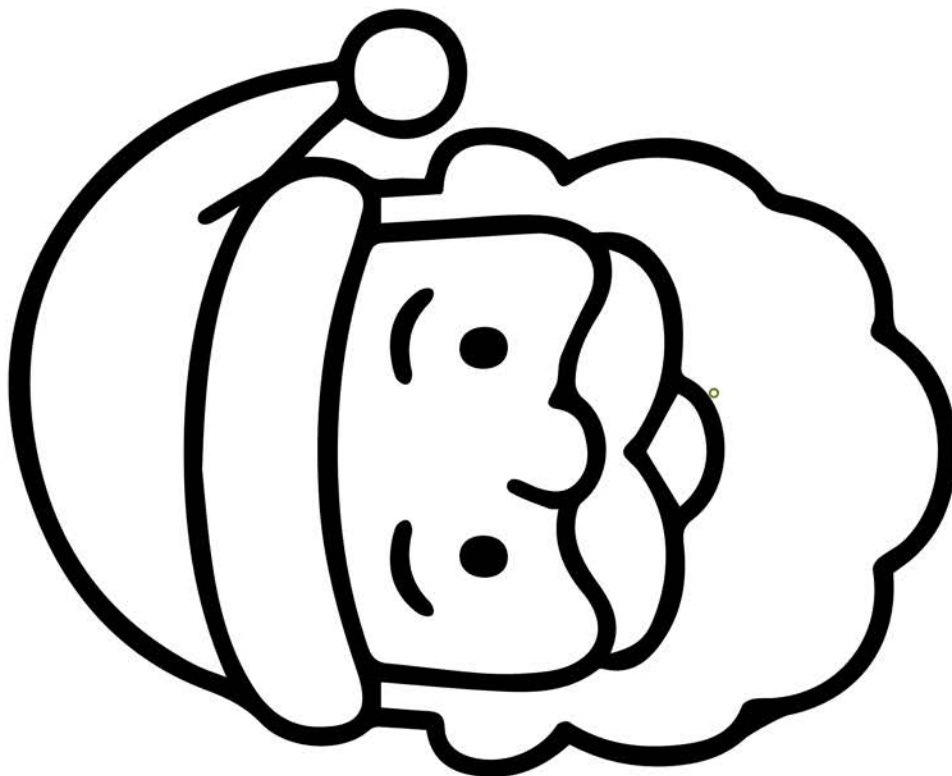
Meng tot egalig en dik genoeg om te smeer of deur 'n koekspuit te druk.

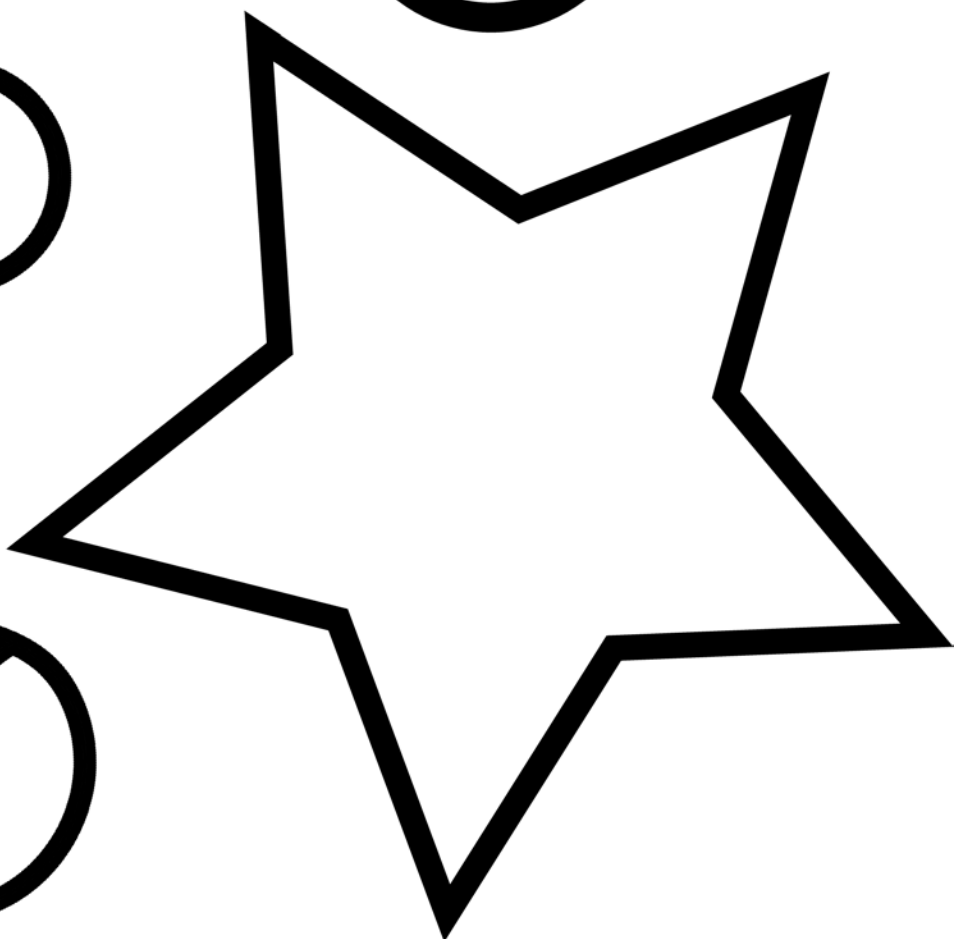
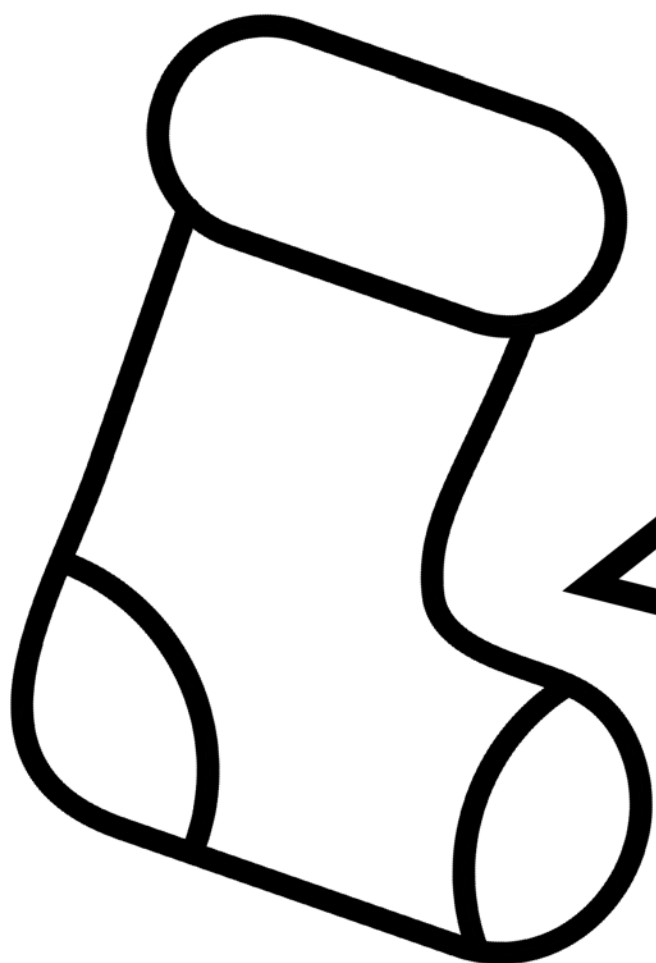
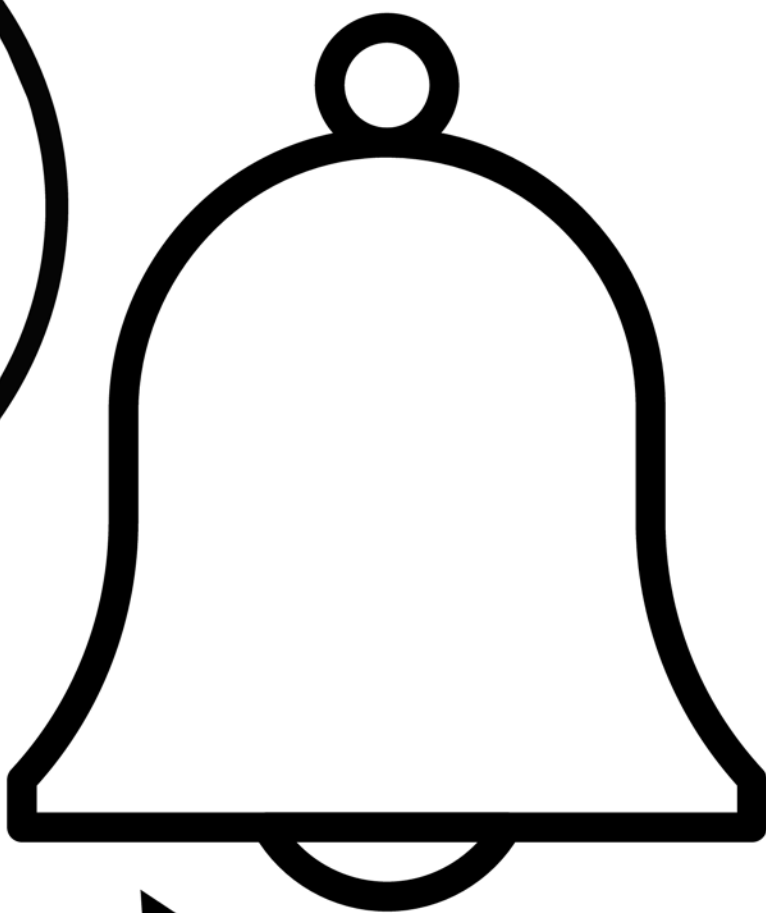
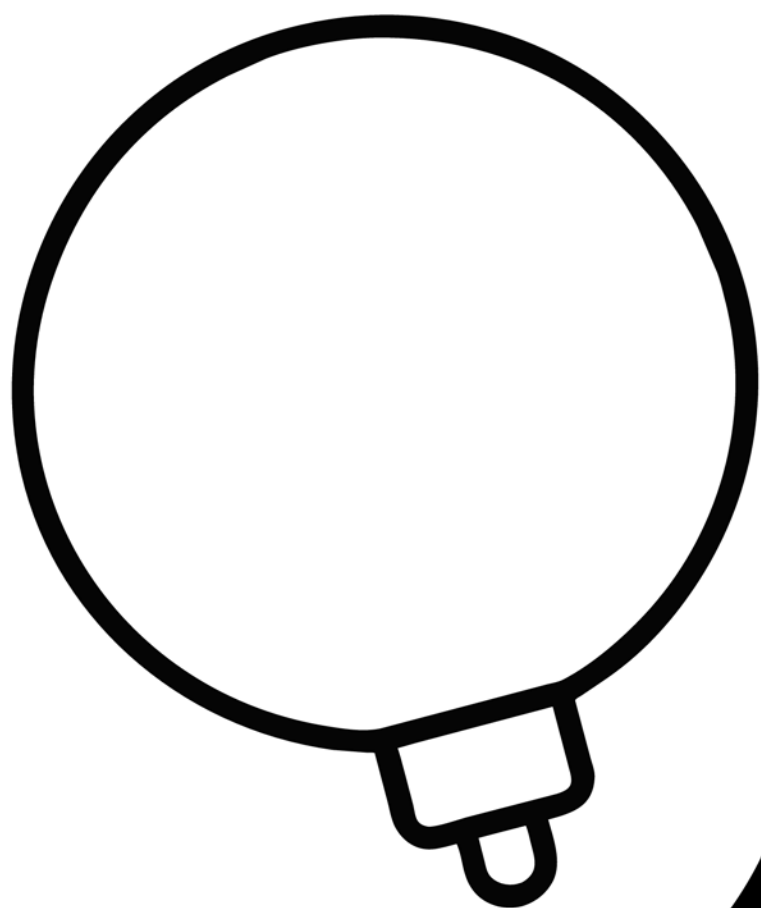
Instruksies:

1. Voorverhit oond tot 180 °C en bedek twee bakplate met bakpapier.
2. Klop die botter en suiker saam in 'n groot mengbak tot liggeel en gepof
3. Voeg eier en vanilla ekstrak by, klop tot goed gemeng.
4. Sif die meel, sout en (opsionele) kaneel by. Meng tot 'n sagte deeg.
 - Indien die deeg klewerig voel, voeg 'n eetlepel of twee ekstra meel by.
5. Vou die deeg in plastiese kleeffilm en plaas in die yskas vir 20-30 minute om dit makliker uit te rol.
6. Rol die deeg uit op 'n meelbedekte oppervlak tot 'n dikte van ongeveer ½ cm.
7. Sny vorms uit die deeg deur koekiesnyers met 'n Kerstema te gebruik – sterre, engele, harte, of kersbome – of trek vorms af op papier deur een van die ingeslote tekenpatrone (sjablone) te gebruik.
8. Maak 'n klein gaatjie naby die bokant van elke koekie deur 'n strooitjie of sosatiestokkie te gebruik.
 - Deur hierdie gaatjie gaan jy later 'n lint ryg om dit op te hang.
9. Plaas die koekies op die voorbereide bakplate.
 - Indien jy 'n suiker bolaag wil hê, strooi dan nou ligweg 'n mengsel van kaneel en strooisuiker.
10. Bak vir 10-12 minute, of totdat die randjies effe goud kleur.
11. Koel af op 'n droograk. Koekies raak ferm na afkoeling.
12. Versier (opsioneel):
 - Laat onversierd en sprinkel bloot versiersuiker vir eenvoudige voorkoms.
 - Gebruik koekspuit om versiersuiker ontwerpe op die koekies te maak – sneeuvlokkies, kolle, buitelyne, of sterre.
 - Voeg eetbare versierings (soos "glitter" en "sprinkles") by vir die feesgety.
13. Sodra die koekversiering heeltemal droog is, ryg die lint of tou deur elke gaatjie:
 - Om aan die Kersboom te hang, of
 - Knoop die ente saam om 'n koekie sierkrans te vorm.

Tekenpatrone (sjablone):

- Druk en knip hierdie tekenpatrone (sjablone) uit en gebruik hulle om jou koekies te vorm.





Maak die sierkrans vas en sluit woorde van hoop/Kerswense in.

Baie mense besef nie dat melaatsheid steeds ongeveer 100 nuwe mense per jaar in Suid-Afrika raak nie. Die Sending aan die Melaatse Suidelike Afrika is 'n Christelike welsynsorganisasie wat lyers help om medikasie te kry, om gestremdheid te voorkom, om menswaardigheid te herstel en om die houvas van stigma te verbreek.

Instruksies:

1. Sny die stroke uit.
2. Vorm die eerste strook in 'n skakel en plak die ente vas.
3. Ryg die volgende strook deur die skakel, en plak die ente vas.
4. Hou aan om stroke by te voeg totdat die sierkrans die regte lengte is.



HOOP



GELOOF



LIEFDE



GENADE



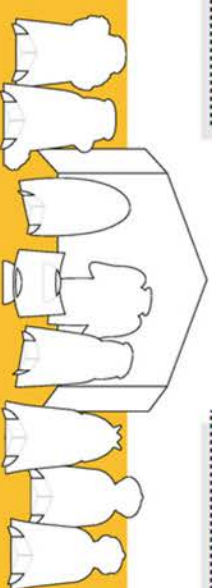
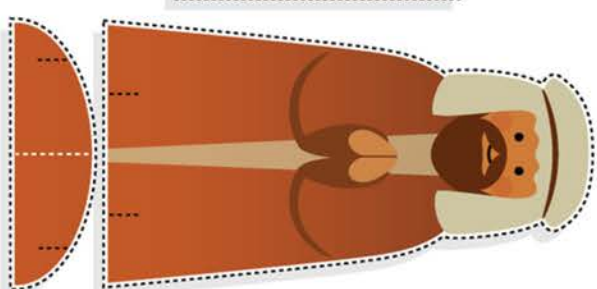
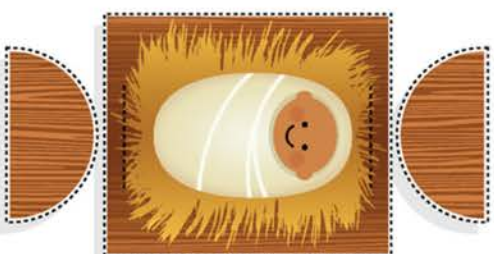
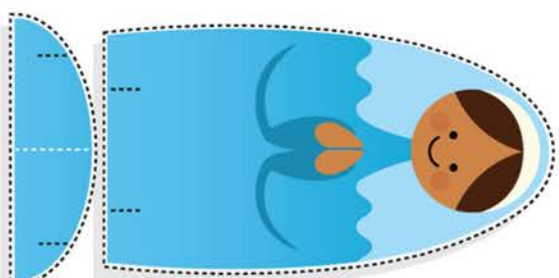
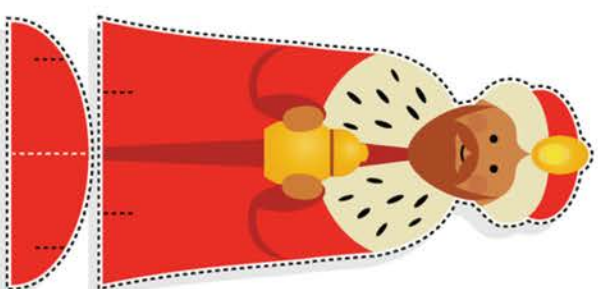
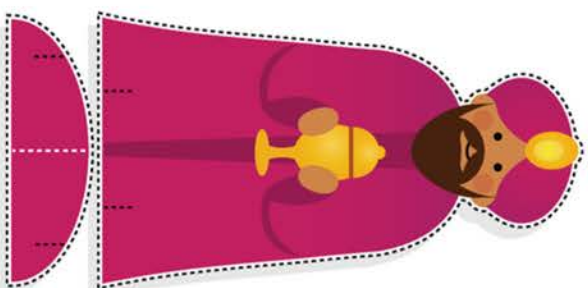
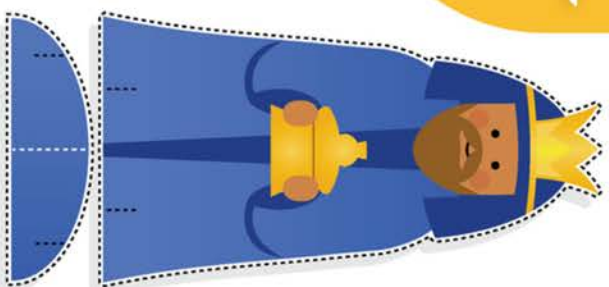
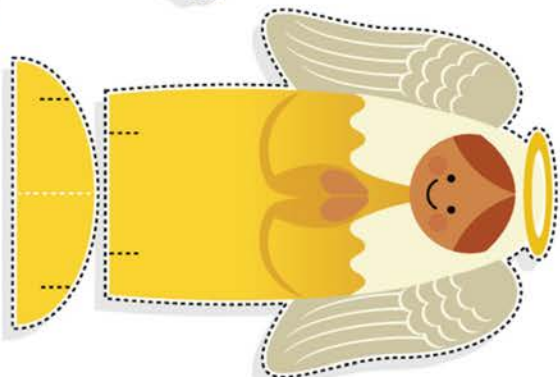
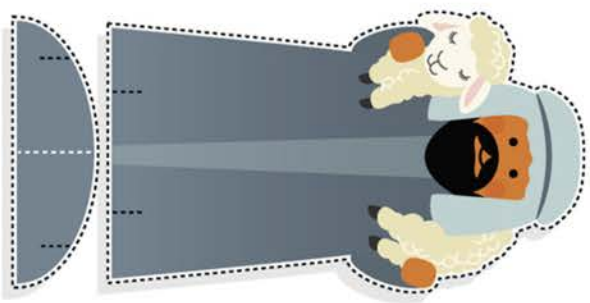
VRYGEWIGHEID



LIG

3D

Geboortetoneel

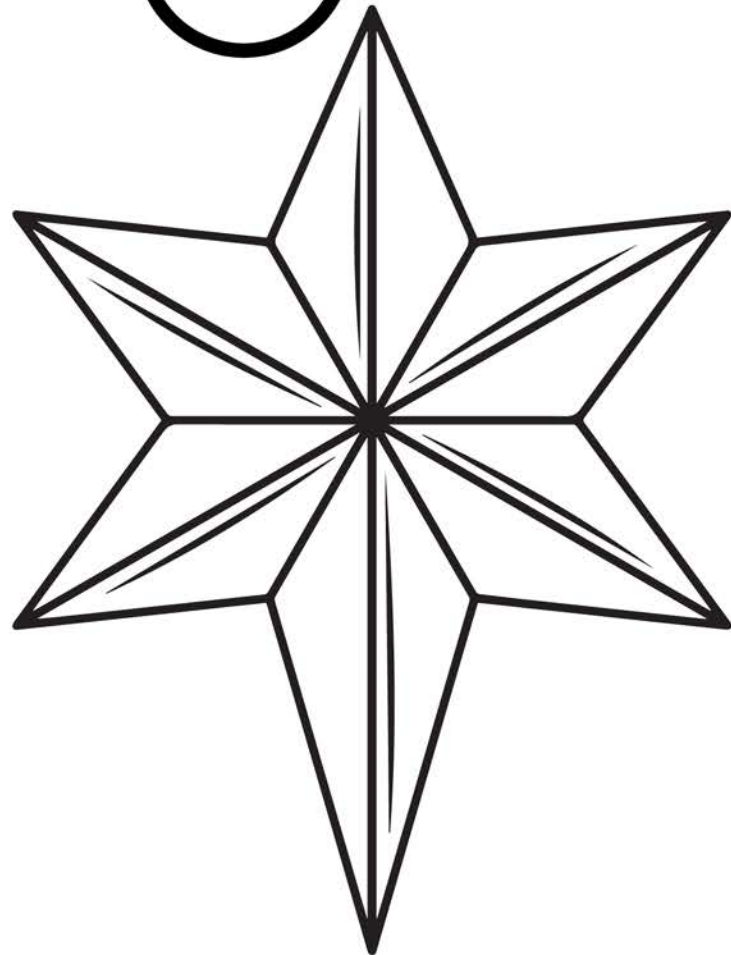
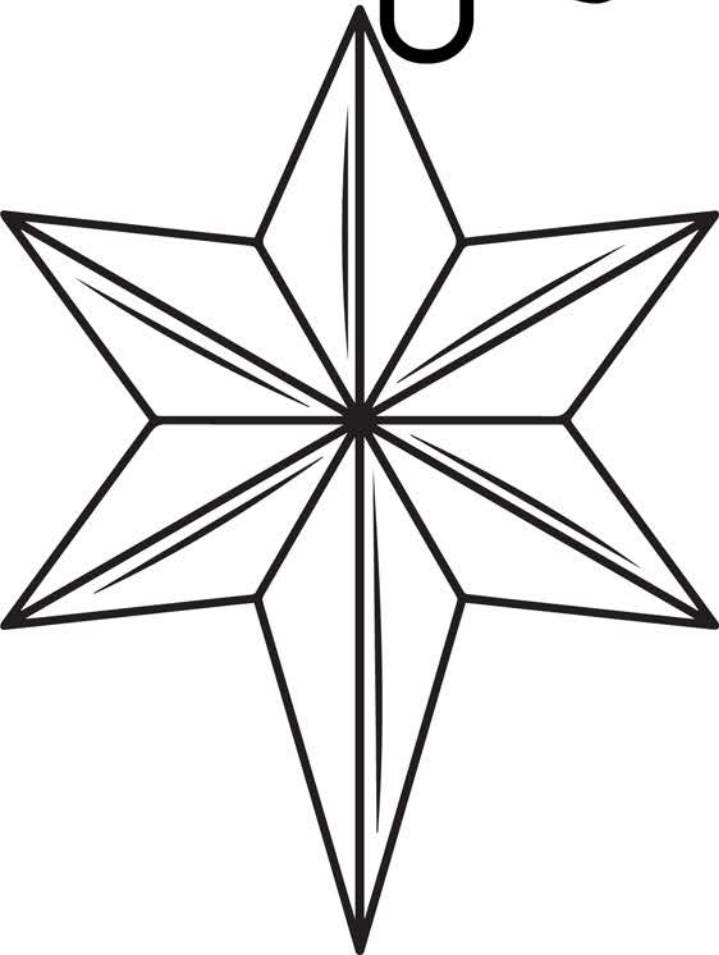
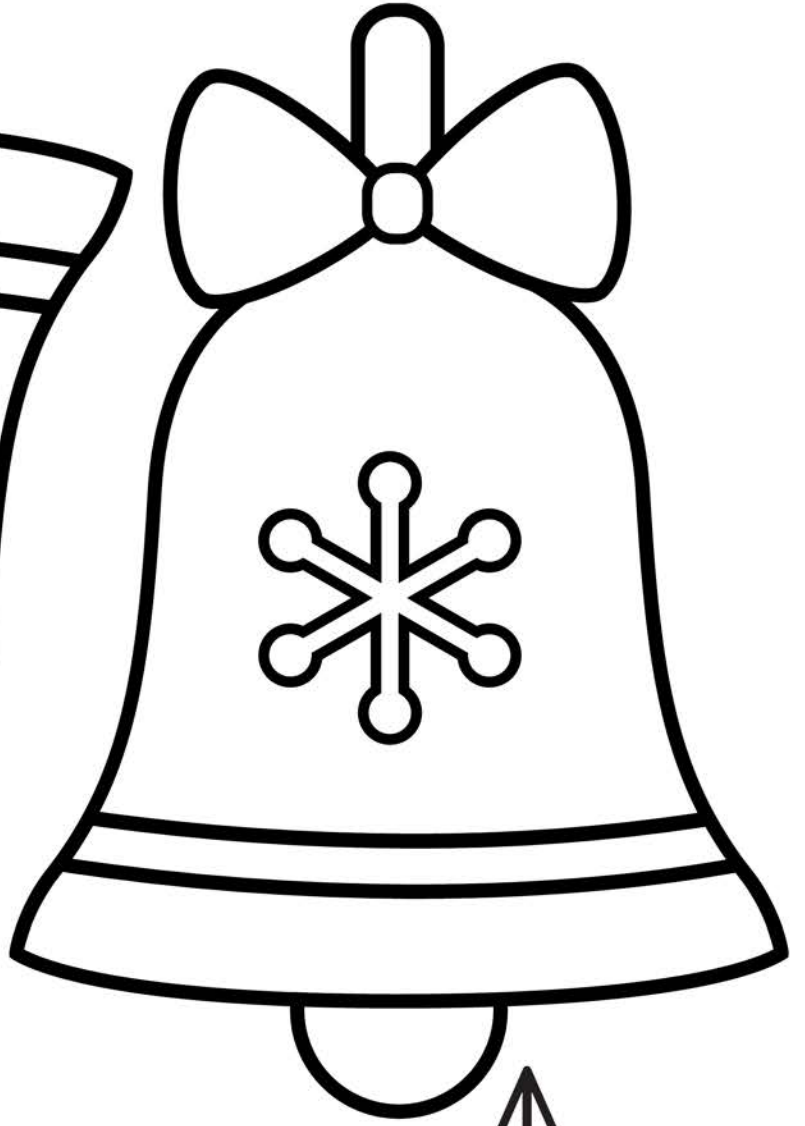
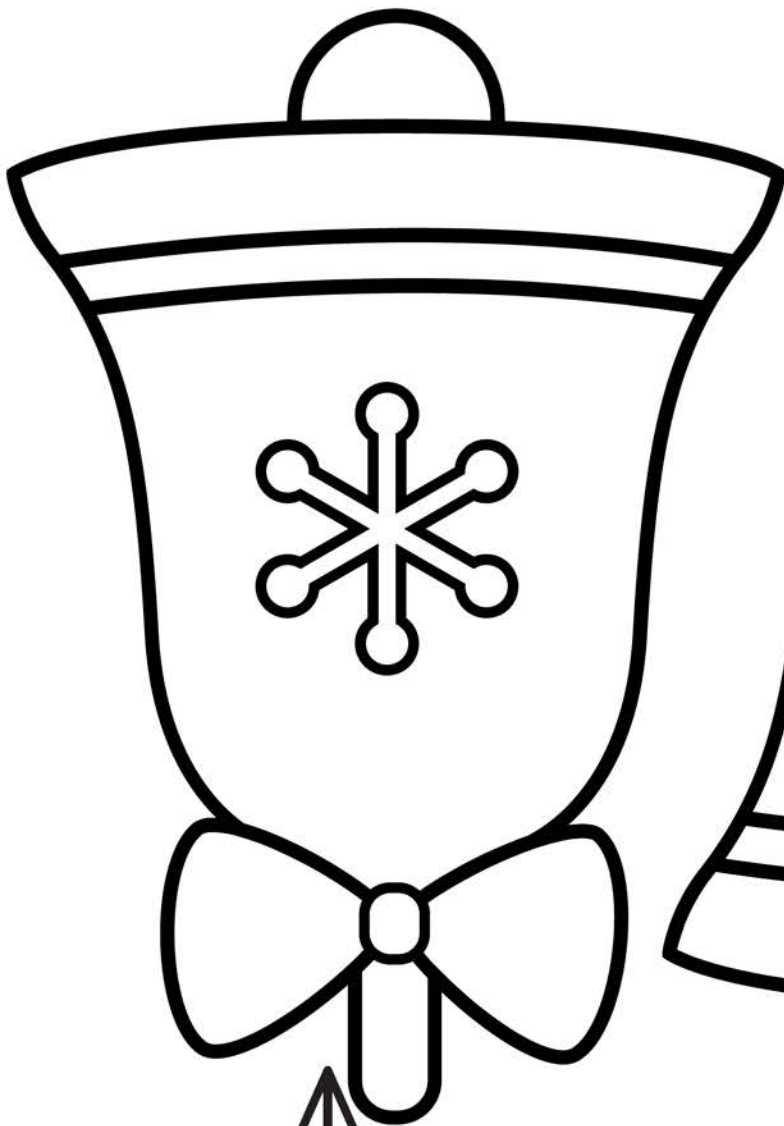


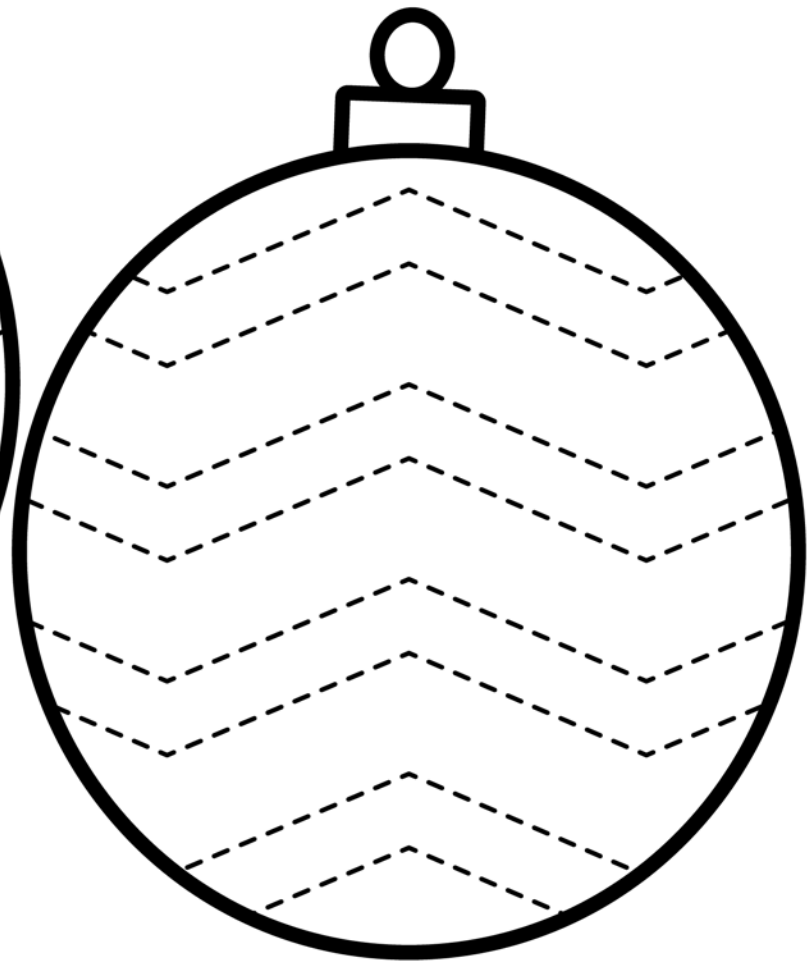
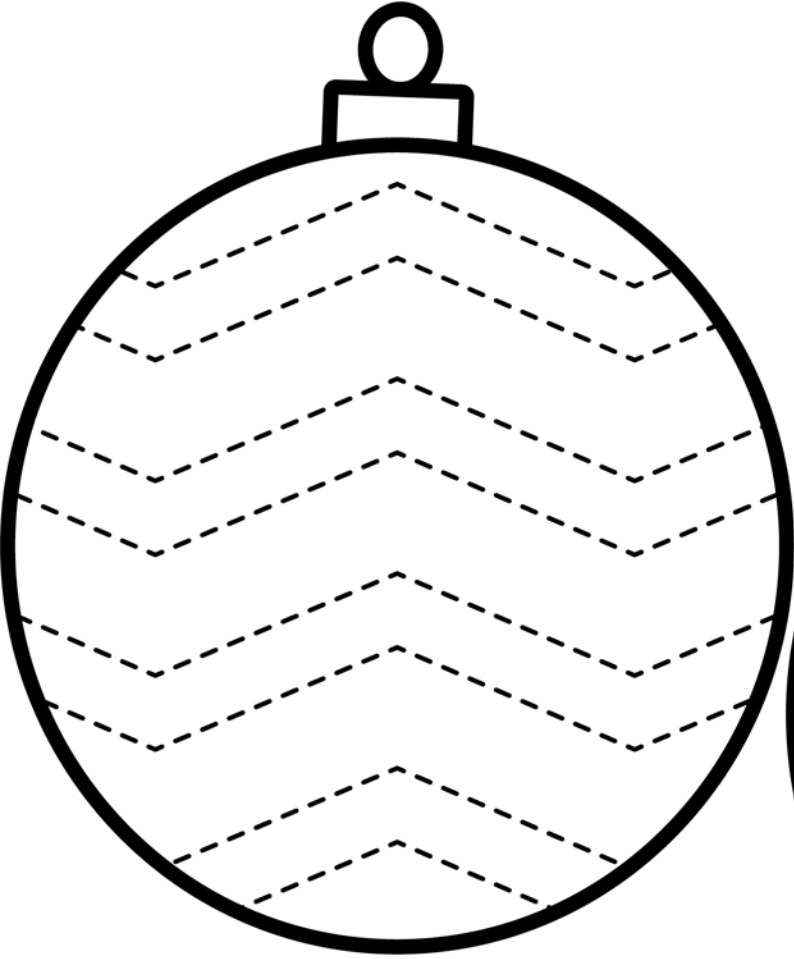
1 druk 2 sny uit 3 sit aanmekaar

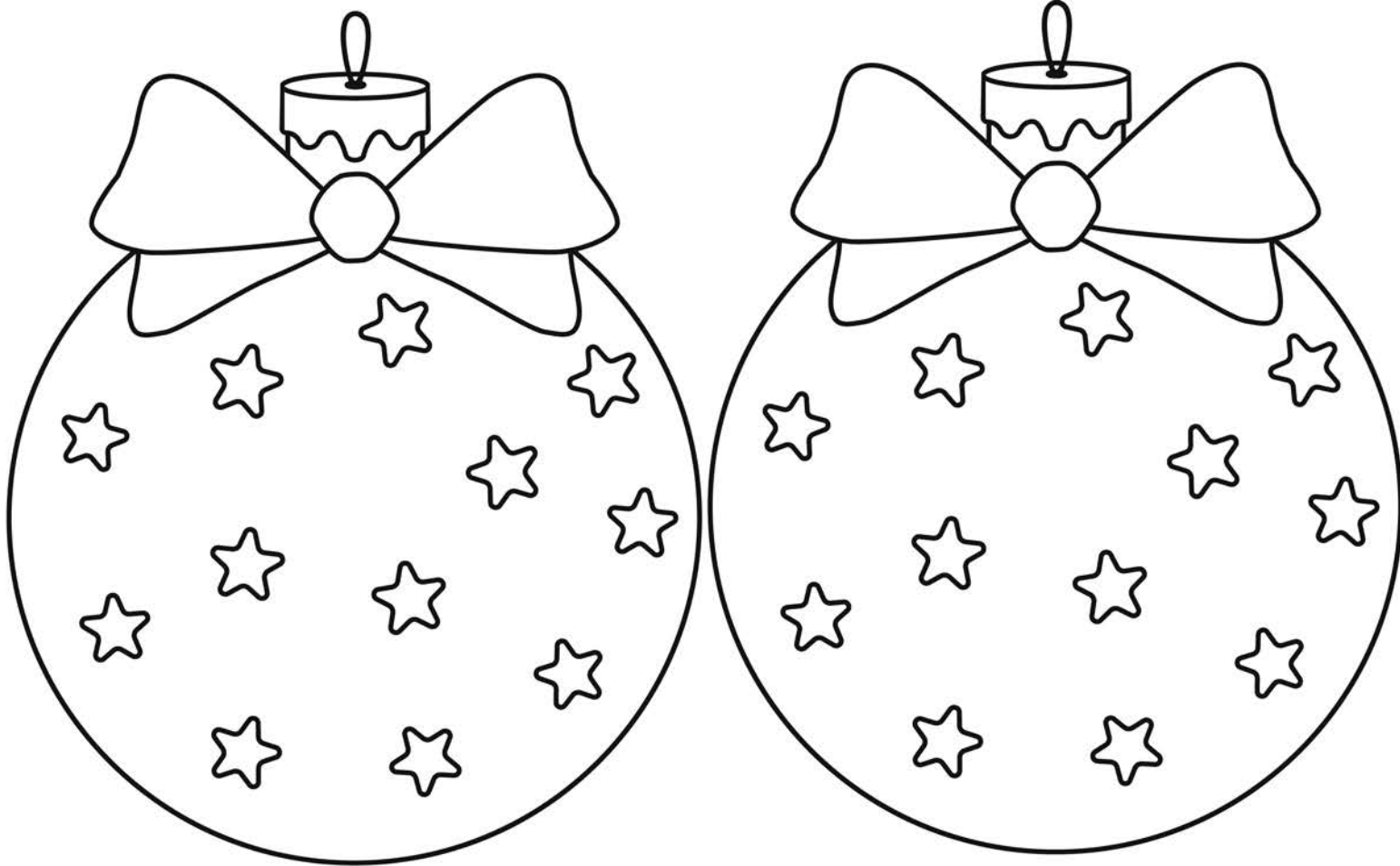
Knip op die lyn - - - - - vou op die lyn - - - - -

Kersboom versierings.

Druk, knip uit, kleur in en voeg die versierings saam met 'n tou tussenin om sodoende 'n versiering te maak wat aan die Kersboom hang. Hierdie aktiwiteit is groot pret vir die hele gesin.







BAIE DANKIE

Baie dankie dat jy ons Doen Dit Self Kersversieringsgids afgelaai het.
Ons hoop jy en jou gesin het dit geniet om hierdie feestelike versierings saam te maak!
Indien jy jou ondersteuning hierdie Kersfees wil toon, kan jy jou donasie hier maak:

<https://leprosymissionsouthernafrica.org.za/make-a-donation/>

Of skandeer eenvoudig die QR kode of doen 'n EFO om ons sending te ondersteun
om genesing, waardigheid en hoop te bring aan diegene met melaatsheid.

Bank: Eerste Nasionale Bank
Rekeningnaam: Sending aan die Melaatse No 2 Rekening
Rekeningnommer: 51471056974
Rekening tipe: Lopend
Taknaam: Balfour Park Takkode: 212217
Gebruik asseblief jou selnommer as verwysingsnommer,



Vrywaring

Hierdie gids is bedoel vir vermaaklikheid en is nie bedoel vir herverkope nie.

Raadpleeg asseblief jou dokter indien jy enige dieetbeperkings of allergieë het, voordat jy die koekieresep gebruik.