



Breng mensen samen om

missio

beter te leren kennen

Wij allen, christenen, klein maar dapper in de liefde van God, zijn geroepen – zoals de heilige Franciscus van Assisi – om zorg te dragen voor de kwetsbaarheid van de mensen en de wereld waarin we leven.

Franciscus

Hoe pak je het aan?

Vraag enkele mensen om een cake te bakken, een suggestie van recept vind je op de achterzijde van deze flyer of vind je op:

www.missio.be/nl/downloads/

Download er ook de affiche

“Waar is dat cakeje?”

en vermeld de plaats en uur van de ontmoeting.

Zorg dat deze affiches op goed zichtbare plaatsen hangen.

Publiceer ook deze ontmoeting op

je website,

in je editie van Kerk & Leven,

op je facebookpagina,

...

En vermeld het tijdig bij de mededelingen in de vieringen, of via andere kanalen!!!

Om deze ontmoeting nog wat meer kleur te geven, kan je via

www.missio.be/nl/webshop

servetten van Missio bestellen

en eventueel ook placemats met extra info over Missio.

Vergeet ook niet onze folder te bestellen of te downloaden, zodat je ook deze info kan meegeven aan de aanwezigen.

Plaats een spaarpot of een mandje voor een vrije bijdrage.

en zorg dat onze QR-code van Payconiq van Missio (ook op de achterzijde van deze flyer) beschikbaar is.

Stort de opbrengst van de actie op

BE19 0000 0421 1012

van Missio met mededeling

+++203/0000/00005+++

Dank alvast voor jullie medewerking en we wensen jullie veel succes met deze actie.

Recept cake met accentjes uit Sri Lanka



Benodigdheden: *(voor de cake hierboven afgebeeld – ongeveer 38 x 25 cm – gebruik je best 3 x onderstaande hoeveelheid)*

- 2 eieren
- 100 g suiker
- 100 g margarine (of boter) op kamertemperatuur
- 130 g zelfrijzende bloem
- 1 zoete appel
- 1 eetlepel fijne haverhout
- kaneelpoeder
- 2 eetlepels gemalen kokos

Bereiding:

Klop de eieren en de suiker tot een luchtige massa.

Voeg er al kloppend of roerend de margarine (of boter) toe in kleine stukjes en meng dit tot een homogeen deeg. Meng er met een spatel of houten lepel de bloem onder.

Bekleed een cakevorm met bakpapier of vet de vorm in met margarine en bestrooi deze met wat bloem. Verdeel het deeg in de vorm.

Schil de appel en snij deze in kleine stukjes en doe deze in een kom. Voeg de haverhout toe, alsook kaneel en/of kokosnoot. Meng dit goed onder elkaar en verdeel dit op het deeg.

Bestrooi eventueel nog met een beetje kokospoeder, naar smaak.

Bak dit gedurende ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180° C.

Prik even met een vork in de cake om te zien dat er geen deeg meer aan de vork kleeft.

Haal de cake uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.

Verdeel in porties en smakelijk



missio



NL