

Nyhetsbrev fra Kosher Mat



Chanukka Sameach!

Butikken vår har mye godt å tilby i kjøtt til festlig lag i Chanukka! Første chanukkalyt tennes tirsdag 20.12. I KM kan du kjøpe latkesmix og annet godt til den store kvelden Prøv suppebein og suppekjøtt til

en varm kjøttsuppe, eller en stek av kalv, lam, okse eller kalkun! Mini-kabanossen er veldig populær, kanskje god sammen med latkes?

En fin aktivitet for hele familien er å dekorere til Chanukka. Se på bildet, bruk fantasi og oppskriften. Lykke til!

Livs mathjørne

Chanukka-dekorasjoner

5-6 store dekorasjoner:

7,5 dl lunkent vann
4 ss olje
10 dl sammalt hvetemel
4 ts tørrgjær
2 ss sukker
2 ts salt
10 – 12 dl hvetemel

2 egg og 2 ts vann til pensling

Sett ovnen på 220 grader.

Bland vann og olje. Rør inn grovt mel, gjær, salt og sukker. Elt inn hvetemel litt etter litt, og kna deigen godt. Den skal være fast og elastisk.

Trill ut lengder og lag figurer. Pensle dem om du vil ha sesamfrø eller grovt salt på dem.

Stek på bakepapir midt i ovnen, 15-20 minutter på 220 grader.

Heng figurene opp med silkebånd!

Åpningstider for desember:

ONSDAG

16.00 – 19.00

OBS: stengt onsdag 28.12.

TORSDAG

16.00 – 19.00

TILBUD i desember:

* **Hel salami – ½ pris**

* **Luksuspølse og kalvepølse - ½ pris.**
(ikke mye igjen)



Du kan kun kjøpe kosher gulost i Kosher Mat!