



**MEYERS**

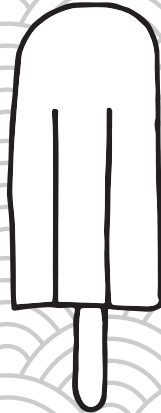
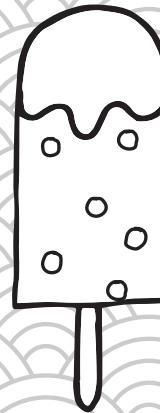
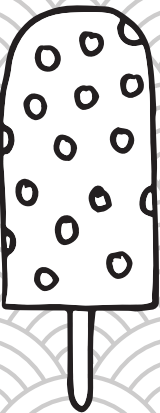
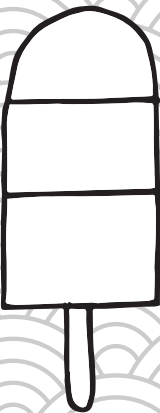
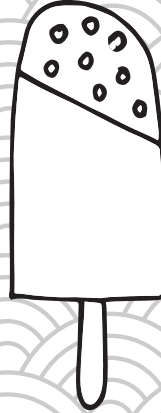
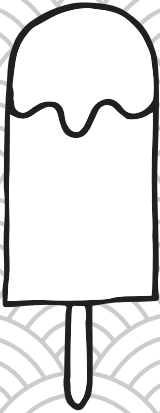
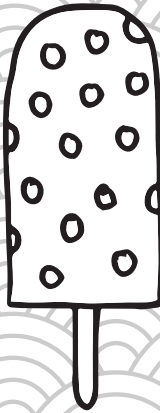
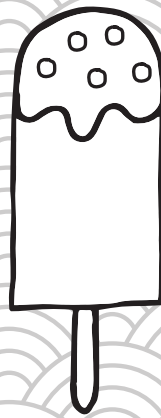
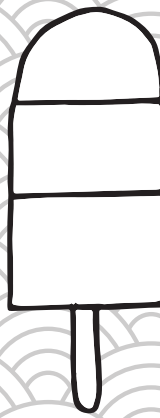
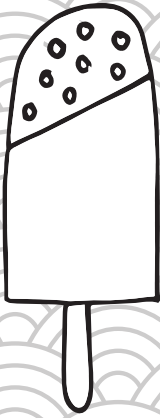
**GLADE**

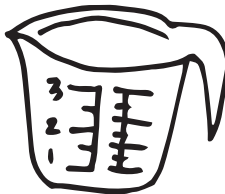
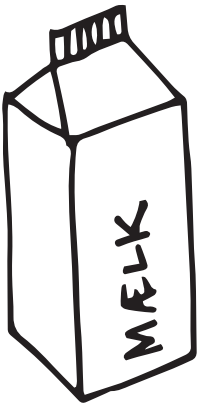
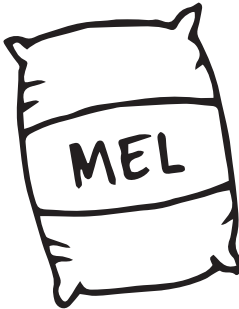
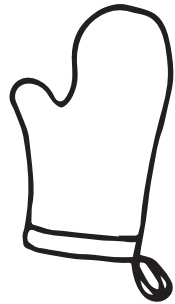
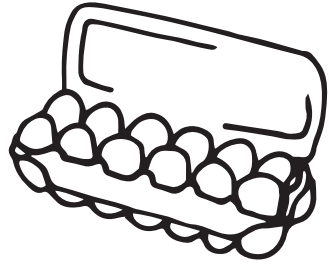
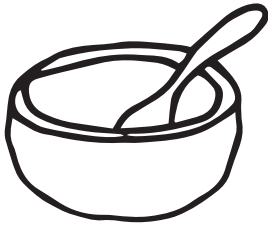
**FARVELADE**

**BALLADE**











The background of the entire page is a repeating pattern of overlapping semi-circles, creating a textured, scale-like effect. The numbers are rendered in a white, bold, sans-serif font with a thin black outline.

1 2 3 4

5 6 7

8 9 0

A B C D

E F G H I J

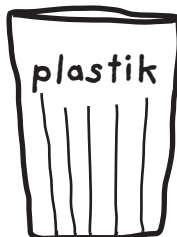
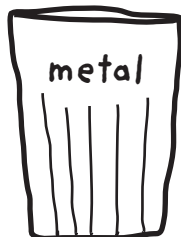
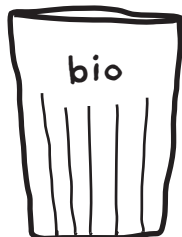
K L M N O

P Q R S T

U V W X Y

Z Æ Ø Å

Hvor skal skraldet hen?





# Find ordene

Ø	L	A	N	D	S	H	V	E	D	E	X
B	U	R	G	E	R	O	C	R	E	M	E
S	M	E	B	L	A	D	K	C	J	M	B
K	A	N	E	L	S	N	U	R	R	E	R
A	R	S	D	E	P	K	L	O	O	R	Ø
L	M	D	E	R	X	A	Ø	I	S	H	D
Æ	E	Y	R	X	Æ	G	G	S	I	V	K
B	L	R	A	Å	J	E	T	S	N	E	U
L	A	M	G	J	U	L	E	A	N	D	R
E	D	A	U	U	I	Æ	K	N	X	E	V
M	E	L	R	L	C	S	A	T	B	W	O
U	S	U	K	K	E	R	N	X	R	Ø	R
M	E	Y	E	R	S	D	E	L	I	Z	I
S	M	Ø	R	X	P	Ø	L	S	E	R	S

# Opskrift på teboller



## INGREDIENSER TIL 10 BOLLER

### Dej

3 dl koldt vand  
35 g gær  
1 æg  
625 g hvedemel  
65 g sukker  
10 g salt  
50 g smør

### Pensling

1 æg



Kom vand og gær i en røreskål, og rør, til gæren er helt opløst.

Slå ægget ud i skålen, og rør det sammen med vandet.

Kom mel, sukker og salt i skålen, og ælt dejen godt til den er glat og blank og slipper skålen. Det er tegn på, at der er dannet glutenstrengene, og at dejen er klar. Det tager ca. 5-10 minutter, afhængigt af motorkraften på din maskine.

Skær smørret i små terninger, og kom det hele i skålen. Ælt smørret godt ind i dejen, til den er glat og blank, og stop så med at ælte.

Sæt skålen med dejen på køkkenbordet ved stuetemperatur, dæk skålen til, og lad dejen hvile 30 minutter – eller sæt den i køleskabet natten over.

Nu er den klar til brug og kan formes til lige det, du vil lave. Del dejen i 10 dele, og form den til boller. Læg dem på to bageplader med bagepapir. Sørg for at der er god afstand mellem bollerne, så de ikke flyder sammen under hævnningen.

Lad bollerne hæve i 2-3 timer.

Pensl bollerne med sammenpisket æg, så de får en flot, blank overflade. Bag bollerne ca. 10-12 minutter ved 200°. Flyt dem over på en rist, og lad dem køle af.

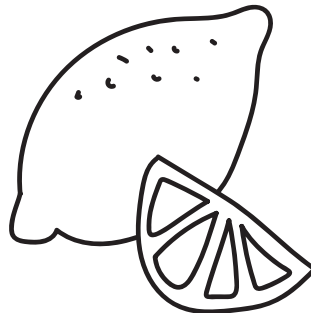
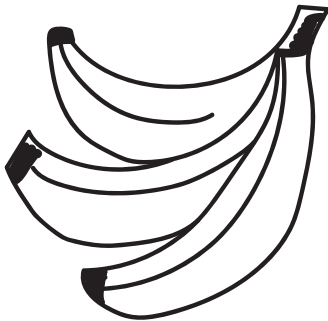
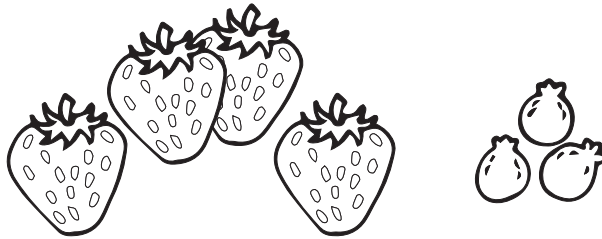
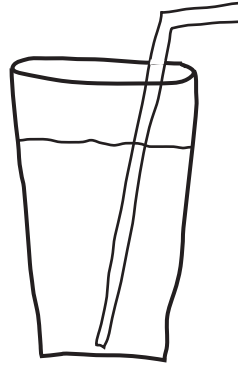
# Opskrift på smoothie

INGREDIENSER  
til 2 personer

1 moden banan  
1 håndfuld jordbær  
1 håndfuld blåbær  
et skvæt citronsaft  
2 dl yoghurt

Blend det hele sammen,  
hæld på glas, og server med sugerør

(Du kan bruge appelsinsaft  
i stedet for yoghurt)



## Kan din familie finde ud af at lave mad?

- Ja, og vi vil gerne blære os!
- Nej, men vi vil super gerne lære det.

Uanset hvor du har sat kryds, så kan I både blære jer og lære nyt til vores helt særlige madkurser for børn og voksne i Meyers Madhus på Nørrebrogade. Her kan I sammen lære en masse sejt om alverdens forskellig mad, brød og kager.

Tjek det ud her:

### **To generationer: I bageriet**

Biks og bag en hyggelig dag sammen med masser af gode brød og boller.

### **To generationer: Street food**

Kom med i street food-køkkenet, hvor vi tager jer med kloden rundt.

### **To generationer: Søde sager**

Kom på tur til et slaraffenland af hjemmelavede søde sager.

Få en voksen til at læse med inde på  
[meyers.dk/madkurser](http://meyers.dk/madkurser)

**MEYERS**