SUGGESTION DE GOÛTER

Si vous organisez toute une journée missionnaire, vous pourriez servir un « riz exotique » comme déjeuner. En voici la recette :

Il vous faudra : Du riz (1 tasse de taille moyenne par personne), de l'eau (2 tasses pour 1 tasse de riz), du sel, des pêches au sirop, du curcuma, de la noix de coco râpée.

Préparation :

Faites cuire le riz dans l'eau salée, à petit feu. A la fin de la cuisson, le riz aura absorbé l'eau.

Coupez les pêches au sirop en petits morceaux et ajoutez-les au riz encore chaud. Assaisonnez avec du curcuma (cette épice a un goût léger et exotique et donnera une couleur jaune au riz).

Mélangez bien le riz et ajoutez la noix de coco râpée par-dessus.

Tuyau : Au cours de votre club régulier, quand vous enseignerez le thème de la Mission, vous pourriez, de temps à autre, faire goûter une petite spécialité aux enfants – par exemple un gâteau à la noix de coco, des dattes, des fruits exotiques ...

Si vous connaissez un missionnaire, renseignez-vous sur les spécialités de son pays qui seraient également en vente dans votre ville.