

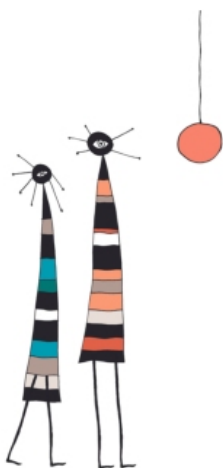
**Tværkulturelt Center laver løbende nye postkort, blandt andet i samarbejde med
nydanske kunstnere. De kan bestilles ved henvendelse til kontoret.
3 kort koster 10 kroner.**

*But those who
hope in
the Lord
will renew
their strength.
They will soar on
wings like eagles;
they will run and
not grow weary,
they will walk
and not be faint.*

Isaiah 40:31



Kunstnerkort af Ezekiel Danok
(Holstebro/Nigeria)



VELKOMMEN

أهلاً وسهلاً

WELCOME

خوش آمدید

欢迎

Mabuhay

Dobro došli

Bienvenue

እንኳን ይገባዎታል

Ласкаво просимо

Kunstnerkort af Helen Kholin
(København/Skt. Petersborg)



PR-kort for efterårskonferencen
Kunstner: Helen Kholin (København/Skt. Petersborg)



Kunstnerkort af Elizabeth Padillo Olesen
(Kolding/Filippinerne)



Kunstnerkort af Helen Kholin
(København/Skt. Petersborg)



Hot Cross Buns

Dej

100 g rosiner, 3 dl sødmælk, 25 g gær,
2 æg, 600 g gær, 1 tsk salt, 2 tsk kanel,
2 tsk allehånde, 1 øko. appelsin (brug
den revne skal i dejen og saften i
glaseringen), 75 g smør, 100 g brun
farin.

Lun mælken, tilsæt gær og æg. Rør.
Tilsæt resten af ingredienserne og ælt
godt sammen. Lad hæve i 2 timer.
Form 12 boller. Lad hæve i 30 min.

Melklister til kors

75 g mel, 6 spsk vand: Røres til tyk,
glat melklister, der kommes i en
sprøjtepose. Tegn kors på bollerne og
bag dem straks ved 175 grader. Ca. 30
min.

Appelsinglasering

½ dl appelsinsaft røres med 150 g
flormelis. Når bollerne kommer ud af
ovnen, pensles de straks med
glaseringen.

Påskehilsen på 8 sprog: Dansk, engelsk, tigrinya, ukrainsk,
rumænsk, cebuano, farsi

**Tvær-
KultuRelt
CENTER**

www.tvaerkulturelt-center.dk

... er engelske, søde, krydrede påskeboller, der traditionelt spises
langfredag, for at markere afslutningen på fasten.

Kort med påskeopskrift på bagsiden



VELKOMMEN

خوش آمدید

Karibu

أهلاً وسهلاً

Bine ați venit

Ласкаво просимо

እንኳን ይኑሱን መጻኹም

WELCOME