

## 圣诞快乐 & 新年吉祥!!

多么不寻常的一年过去了!

我们要对我们的社区成员和教员们道一声感谢: 是您们的努力才使得我们的课程活动得以继续进行! 期待明年在我们的中心重新见到各位!

我们祝愿大家过一个愉快的夏日假期!  
欢迎用电邮 [info@knh.org.au](mailto:info@knh.org.au) 今天就与我们联络!

## 圣诞快乐!

祝福各位  
圣诞快乐  
新年平安吉祥  
2021 再见!



我们的调羹村落继续...



请继续创作您自己的调羹人并将其放置在我们的前花园直至  
2021年1月28日  
让我们今天就来分享爱与欢乐!

### 2021 第一学期课程

您可以点击这儿查看 2021 年第一学期课程 [here](#).

我们将开设很多新课! 面对面的教学也会重新开始, 同时遵守所有政府规定.

点击这儿 [here](#) 查看课程或在办公时间致电 9887 6226, 也可以

电邮 [info@knh.org.au](mailto:info@knh.org.au)

#### Cherry and watermelon salad with lime and mint syrup



#### 樱桃西瓜沙拉

##### 食材

- 200g 新鲜樱桃, 去核, 切半
- 一个小的无籽西瓜
- 120g 树莓 raspberries
- ¼ 杯薄荷叶

[www.taste.com.au](http://www.taste.com.au)

#### 酸橙薄荷浆

- ¼ 杯 (55g) 细白砂糖
- ¼ 杯 (60ml) 细酸橙汁
- 2 小勺新鲜薄荷碎末
- ½ 小勺香草豆酱
- ¼ 杯 (60ml) 水

#### 方法步骤

把除水果外所有调味品倒入锅中, 调匀。加上水, 放在小火上边煮边搅拌, 直至糖完全融化。加大火, 水开后继续煮 2 分钟, 直至甜浆稍稍变稠。加入樱桃, 继续搅拌至融合。放在一边让其冷却 30 分钟, 引发香味。用大而快的刀将西瓜切成 1 公分厚的小条, 也用 3 公分和 6 公分星状模具将西瓜切成星型小块。然后将西瓜、树莓、薄荷上盘, 浇上冷却了的果酱。尽情享受吧!