



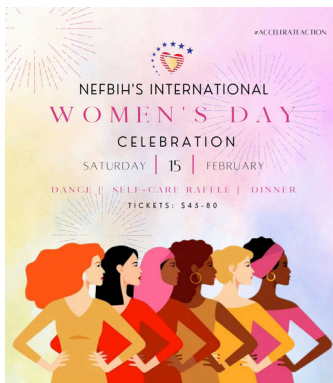
Mjesečni Čaj



DOBRO NAM DOŠLI PRIJATELJI

**SPOJITI ŽENE ŠIROM BALKANA DA PROSLAVE
JEDNA DRUGU**

ODAJUĆI POČAST PONOVLJENOJ LJEPOTI KOJU JE NAŠE
NAROD NUDIO OVOM SVIJETU KROZ SVOJU SUDBINU



NEFBiH sa uzbuđenjem najavljuje našu proslavu
Međunarodnog dana žena 2025!

S obzirom da se Ramazan održava tokom marta,
planirali smo posebno veče da okupimo našu
zajednicu 15. februara u noći zabave i slavlja.

Pridružite nam se u hotelu DoubleTree by Hilton
na događaju samo za žene uz večeru, ples i
podmlađujuću tombolu za negu sebe – uz
poseban nastup Folklorne grupe KUD Ljiljani!

 Nabavite svoje karte sada:
<https://linktr.ee/nefbih>

SAŽETAK DOGAĐAJA

Međunarodni Dan Žena

Double Tree, Danvers

Subota, 15. Februar, 18-22:00h

Mjesečnih Klub Knjiga

VIRTUALNO PREKO ZOOM-a

Balkan Air od Aydina Kavare

27. Februar u 19 sati

OD NAŠE UČITELJICE

UPIS U ŠKOLU BOSANSKOG JEZIKA JE SADA
OTVOREN!




Očuvanje našeg bosanskog jezika mi

u NEFBIH prepoznajemo važnost očuvanja znanja bosanskog jezika kao temeljnog dijela našeg bosansko-američkog identiteta. Predan ovom uvjerenju, naš leaderski tim s ponosom nastavlja našu školu jezika u svojoj 11. godini, proširujući obrazovna i kulturna iskustva kako za djecu tako i za odrasle.

Glavni ciljevi naše škole:

- ✓ Razvijati jezičke vještine učenika na osnovu njihovih godina i znanja
- ✓ Podizanje svijesti o bosanskoj kulturi i multietničkom identitetu
- ✓ Ojačati veze sa Bosnom i Hercegovinom

 Prvi čas počinje: subota, 1. februar

 Časovi se održavaju putem ZOOM-a svake subote, osim 22.02, 26.04. i 24.05 (praznični vikend).

 Časovi za djecu: 10:30 – 12:00 sati

 Časovi za odrasle: 4:00 PM – 6:00 PM

Za više informacija, molim vas kontaktirajte naš tim!

-Nefira Masic

UMJETNOST
ZNAJJA JE ZNATI
ŠTA ZANEMARITI

Balkan Air
Autor: Aydin Kavara

ŠTA IMA NOVO?
Upoznajte novi Upravni
odbor NEFBIH

LIDERSKI TIM

- Predsjednik: Zineta Borogovac: Event Koordinator
- Sekretar: Leila Ćesić: Koordinatorica Društvenih Medija
- Finansijski službenik: Zerina Hassan, Compliance Auditor

ČLANOVI ODBORA

- Aida Kurtagić: Koordinator Volontera i Članova
- Esad Sinanović: Koordinator za Usklađenost
- Halil Demir: Koordinator Logistike
- Selma Mandžo-Preldžić: Koordinator Folklor

NADZORNI ODBOR

- Jasmina Ćesić: Humanitarni Koordinator i Koordinator škole Bosanskog jezika
- Kemal Čolahodžić: Upravni Koordinator
- Mirza Arifović:

IZVRŠNI ASISTENT

- Suada Mansouri

KONTAKTIRAJTE NAŠ TIM ZA PITANJA: INFO@NEFBIH.ORG

DOMAĆI RECEPT MAK ŠTRUDLA

IMATE PORODIČNI RECEPT KOJI BISTE VOLJELI PODIJELITI?

POŠALJITE NA: INFO@NEFBIH.ORG

Upute:

- U činiji pomešajte 1 kašiku kvasca, 1 kasiku secera i 1/2 šolje brašna. Postepeno dodajte 250 ml toplog mlijeka i dobro promiješajte da se otopi.
- Dodajte 1 kašičicu limunovog soka, 1 kašiku kisele pavlake i prstohvat soli. Postepeno dodajte 2 šolje brašna, dobro mešajte dok ne dobijete meko testo.
- Mijesite tijesto nekoliko minuta dok ne postane glatko, a zatim pokrijte posudu krpom ili plastičnom folijom. Ostavite testo da odstoji 30-45 minuta.
- U manjoj činiji napravite fil, 100 ml mleka, 100 gr maka, 3 kašike šećera, ekstrakt vanile i griz.

Sastavljanje:

- Kada se tijesto odmorilo i naraslo, razvaljajte ga na pobrašnjenoj površini u kvadrat, debljine oko 1/4 inča. Nadjev od maka ravnomjerno rasporedite po tijestu. Zarolati tijesto sa filom unutra, oblikovati po želji. Oblikovano tijesto stavite na pleh za pečenje obložen pergamentom. Pečenje: Zagrijte pećnicu na 385°F (195°C) 30 minuta ili dok ne porumeni. Pre serviranja pospite šećerom u prahu.

Uživajte u svom ukusnom pecivu od maka!

Sastojci:

- 1 kašika kvasca
- 4 kašike šećera
- 1/2 šolja brašna
- 250 ml toplog mleka
- 1 kašičica limunovog soka
- 1 kašika kisele pavlake
- Prstohvat soli
- 2 šolje brašna (dodatno)
- 100 gr maka
- 1/4 šolje Griza



Mjesečni Čaj

NEFBH 2023 GODIŠNJA PODRŠKA

POSVECENI SLUŽENJU VAMA I POTREBAMA VAŠE ZAJEDNICE

UPRAVNI ODBOR I NADZORNI ODBOR



SPONZORI

