



1. Tomate wäschen an a kleng Wierfele schneiden / **laver et couper les tomates en cube**
2. Tomatewierfelen an en Dëppe maachen a fir 30 Minutte kache loossen / **mettre les cubes de tomates dans une casserole et laisser cuire pendant 30 minutes**
3. Munchmol am Dëppe réieren / **remuer quelques fois**
4. Déi gekachten Tomatenwierfele passéieren an déi aner Liewensmëttelen dobäimëschen / **filtrer les tomates, puis ajouter les autres ingrédients**
5. Alles 2 Stonne kache loossen / **laisser cuire pendant 2 heures**
6. A Glasfläschen ëmfëllen / **transvaser le liquide dans des bouteilles en verre**



1/4 Liter Ketchup

1000 gr räif Tomaten / **tomates**
 100 gr Zocker / **sucré**
 100 ml Uebstesseg / **vinaigre de fruits**
 1 Téiläffel Salz / **cuillère à café**
 1/2 Téiläffel Paprikapolver / **cuillère à café de poudre de poivron**

AUGUST 2016

MEI	DEN	MET	DON	FRE	SAM	SON
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AUGUST 2016

obeler
fenneng:beetebuerg:
hunchereng
näerzeng
eis gemeng



GECKO - creative studio

1	Méinden
2	Dënschden
3	Mëttwoch
4	Donneschden
5	Freiden
6	Samschden
7	Sonnden
8	Méinden
9	Dënschden
10	Mëttwoch
11	Donneschden
12	Freiden
13	Samschden
14	Sonnden
15	Méinden
16	Dënschden
17	Mëttwoch
18	Donneschden
19	Freiden
20	Samschden
21	Sonnden
22	Méinden
23	Dënschden
24	Mëttwoch
25	Donneschden
26	Freiden
27	Samschden
28	Sonnden
29	Méinden
30	Dënschden
31	Mëttwoch

