

HANDLEIDING RECEPTENBOEKJE

RECEPT NAAM
Evt. ONDERSCHRIJFT

1

INGREDIËNTEN

- Maten in ml
- Of in g
- Een ingrediënt per bullet

VERDER NODIG

- Vul hier tools in
- Of oven/vriezer e.d.

KORTE INLEIDING

Bijvoorbeeld waarom dit je aan Leah doet denken/waarom je dit een lekker gerecht vindt e.d.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ...
2.
3.
...

2

Op de volgende pagina vind je een template voor het receptenboekje waarin iedereen zijn/haar eigen recept kan invullen. Wij zullen dit bundelen in een boekje en zorgen dat deze tijdens de fundraiser klaarligt. Om dit te kunnen regelen ontvangen we de recepten graag per mail **voor 27 mei 23.59 uur** onder vermelding van je **naam en het type gerecht** (voor-, hoofd- of nagerecht, gebak, tussendoor ed.) naar info@lovely Leah foundation.nl.

Hieronder volgt een kort stappenplan om je te helpen het template goed in te vullen.

1. Download dit bestand door links-boven op 'Bestand' te klikken, vervolgens in het menu naar downloaden te gaan en in het uitvouwmenu op 'Microsoft Word (docx.)' te selecteren.

2. Vul de tekstvelden (naam recept, onderschrift, ingrediëntenlijst, overige benodigdheden lijst, korte inleiding en de bereidingsstappen) in door met de linker muisknop op de tekst te klikken en deze aan te passen. De inleiding (hier links aangegeven bij pijl 2) kan je gebruiken om wat achtergrond bij het recept te geven of bijvoorbeeld om te beschrijven waarom het bij de LLF/bij Leah past.

3. Plaats een foto bij het recept (op de afbeelding links aangegeven bij pijl 1). Om te zorgen dat de foto ook een ronde uitsnede heeft klik je:
- Eerst een keer met de linker muisknop op het logo (het bovenste blok wordt geselecteerd)
 - Dan twee keer met de linker muisknop op het logo (het logo wordt geselecteerd)
 - Vervolgens een keer met de rechter muisknop – er verschijnt een menu, selecteer hier 'Afbeelding wijzigen' en vervolgens 'Uit bestand' om een eigen afbeelding (bijvoorbeeld een foto van het gerecht) in te voegen.
4. In de voettekst (aangegeven met pijl 3) kan je bondig aangeven voor hoe veel personen het recept bedoeld is, hoe lang het duurt om het te maken, hoe je het gerecht het best kan bewaren (bijv. binnen of buiten de koelkast voor een week) en hoe moeilijk het is (makkelijk, gemiddeld of moeilijk).
- Je kan de tekst bewerken door twee keer met de linker muisknop op een van de iconen te klikken (de voettekst wordt geopend, de kleuren van de iconen worden nu helderder) en vervolgens de tekst te wijzigen.



NR. PERSONEN



BEREIDINGSTIJD



BEWAAR IN...



MOEILIKHEIDSGRAAD



RECEPT NAAM

EVT ONDERSCHRIFT

INGREDIËNTEN

- Maten in ml
- Of in g
- Een ingrediënt per bullet

VERDER NODIG

- Vul hier tools in
- Of oven/vriezer e.d.

KORTE INLEIDING

Bijvoorbeeld waarom dit je aan Leah doet denken/waarom je dit een lekker gerecht vindt e.d.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op ...
- 2.
- 3.
- ...



E-MAIL



TWITTER-HANDLE



TELEFOONNUMMER



LINKEDIN-URL