

ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΟΤΙ...

Ο Οίκος Γειτονιάς του Mackie Road καθοδηγείται από την κοινότητα; Έτσι, εάν έχετε μια ιδέα για πρόγραμμα ή μάθημα που δεν έχει προσφερθεί ή θέλετε να δείτε ένα μάθημα που ήδη προσφέρεται να επαναληφθεί μια επιπλέον ημέρα και ώρα, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να μας ενημερώσετε! Για να συζητήσουμε, επικοινωνήστε μαζί μας στην εξής ηλεκτρονική διεύθυνση:

Email info@mackierdnh.org.au

ΣΑΣ ΣΥΣΤΗΝΟΥΜΕ ... την Χάννα

Η Χάννα άρχισε στον Οίκο Γειτονιάς του Mackie Road, στην αρχή του τρίτου διμήνου. Με χαρά γνώρισε πολλά μέλη/γείτονες της κοινότητάς μας και ανυπομονεί πάρα πολύ να ανοίξει ξανά το κέντρο. Ζει σε λοφώδη περιοχή και λατρεύει να κάνει περιπάτους στις καταπράσινες κορυφές λόφων και να παρακολουθεί τα πουλιά.



ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΤΕΤΑΡΤΟΥ ΔΙΜΗΝΟΥ

Ο Οίκος Γειτονιάς θα συνεχίσει να προσφέρει διάφορα διαδικτυακά προγράμματα κατά το τέταρτο δίμηνο. Για λεπτομέρειες αναφερθείτε στο [Πρόγραμμα](#) ή στο [δικτυακό τόπο](#).

Το δελτίο προγραμμάτων έχει μεταφραστεί στα [Κινέζικα](#), [Ιταλικά](#) και [Ελληνικά](#).

Ελπίζουμε να σας δούμε διαδικτυακά το τέταρτο δίμηνο!

ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΕΤΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟΝ ΣΑΣ; ΜΗΠΩΣ ΑΠΛΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΕΙΤΕ ΜΕ ΛΙΓΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΧΩΡΟ;

Ο Οίκος Γειτονιάς διαθέτει 4 κενούς κήπους προς ενοικίαση!

- Διαθέσιμα εργαλεία κατά τις ώρες εργασίας.
- Δικό σας κλειδί για τον κήπο για πρόσβαση όποτε θέλετε.
- Παιδιά ευπρόσδεκτα!
- Καλλιεργήστε δικά σας λαχανικά και λουλούδια!



ΚΑΛΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ!

ΧΑΙΡΕΤΑΙ ΓΕΙΤΟΝΕΣ!

ΑΝ ΜΙΛΑΤΕ ΜΙΑ
ΓΛΩΣΣΑ ΠΟΥ ΔΕΝ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΥΕΤΑΙ
ΕΔΩ ΚΑΙ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ
ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
ΣΑΣ ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΑ
ΓΙΑ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ,
ΣΤΕΙΛΤΕ ΜΑΣ EMAIL
ΣΗΜΕΡΑ!



ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΚΟΠΕΣ, ΕΝΑ ΓΡΗΓΟΡΟ, ΝΟΣΤΙΜΟ ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΜΙΑ ΣΥΣΤΡΟΦΗ – ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ-ΑΒΟΚΑΝΤΟ!

Συστατικά

- ½ φλιτζάνι σιρόπι σφενδάμου
- ¼ φλιτζανιού κρέμα καρύδας
- ½ φλιτζάνι κομματάκια σοκολάτας
- 2/3 φλιτζανιού κακάο σε σκόνη
- 1 κουταλάκι γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- ¼ κουταλάκι γλυκού αλάτι
- 2 αβοκάντο

Οδηγίες

Προσθέστε όλα τα συστατικά (εκτός τα αβοκάντο) σε έναν επεξεργαστή τροφίμων και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, προσθέστε τα αβοκάντο. Φροντίστε όλα τα συστατικά να έχουν αναμιχθεί καλά. Μεταφέρετε το υλικό σε ποτήρια. Ψύξτε για 1-2 ώρες.