

Blessed Hands Cake Decoration & Supplies

Reseta pa Grandi i Chikí

Mirayça Basilio Pieter



Reseta pa Grandi i Chikí

Copyright 2026 Mirayça Basilio-Pieter

Outor: Mirayça Basilio-Pieter

Ko-eskrito: Duvilène Pieter

Editor: Asha Montroos-George i Melrose Cornelia-Ortela

Fotógrafo na Museo kas di Pal'i Maishi: Broertje The Photograph Man

Fotógrafo di resetanan: Jonathan Jonckheer

Ilustrashon di e buki © 2026 Duvilène Pieter

Diseño di e portada di e buki ©2026 Highly Favored Publishing

Publiká pa Highly Favored Publishing

www.highlyfavored.nl

Imprimí na Hulanda

Dokumentu ISBN 978-9492266-446

Buki elektróniko epdf ISBN 978-9492266-453

BISAC CKB101000

NUR 246, 442

THEMA WBN

Kontenido

Introdukshon	7
<i>Bolo</i>	13
Cupcake Arkoíris.....	14
Krema di manteka	17
Bolo Sorpresa	18
Bolo di Anasa.....	21
Bolo di Bakoba	23
Bolo di Wòrtel	24
Bolo di Manteka	26
Bolo di Kashupete	28
Oreo Marble Chocolate Cupcake	31
Krema di Oreo	31
Bolo di Chukulati	34
Krema di Chukulati	34
Bolo di éiskrim Oreo.....	36
Bolo di Glas	39
Dessert di Zjelatina.....	41
Kesio.....	42
 <i>Ko'i boka dushi</i>	 45
Dushi di Menta	46
Ko'i lechi.....	47

Kokada	48
Kokada Pretu ku kaska di Apelsina	49
Lèter	51
Kuki di Pindakas	53
Panlefi	55
Sugar Cookies	57
Tèrt.....	58
Zandkoekjes	60
<i>Snèk</i>	61
Krokèt di Batata	62
Òmelèt di Tuna.....	64
Kala di Tuna.....	67
Webu Yená.....	68
Kaasbal.....	69
Johnny Cake	70
Mini Hamburger	72
Meatballs	73
Doggie Bread.....	74
Pan Cake.....	76
Hòndel.....	78
Pastechi.....	79
Soesjes	82
Pizza	84
Snèk di Sosèshi	85

<i>Reseta pa no lubidá</i>	87
Papa di maishi chikí	88
Repa di maishi chikí	89
Repa di pampuna	92
Reskuk di Aros	93
Papa di aros	95
Pampuna Lele	97
Sòpi di Banana	99
Tutu	102
Funchi hasá	104
Anotashon	105

Introdukshon

Ku e buki di reseta akí, ami Mirayça Basilio Pieter kier a invitá bo na e biahe ku mi a hasi den mi bida. Komo mucha, mi a lanta na Banda Bou den barío di Dokterstuin, serka mi tawela i wela, Maximilian i Maria Kastaneer. Komo mucha, mi tabata den kushina huntu ku mi wela i mi tabata wak kon e ta kushiná i tin ora mi tabata tin mag di yud'é kushiná i traha ko'i boka dushi pa grandi i chikí. I awe pa grasia di Dios komo empresario i doño di Blessed Hands Cake Decoration & Supplies, mi ta traha ko'i boka dushi pa grandi i chikí.

Mi a bai skol na Banda Bou i mi a bai skol grandi pariba. Tur mainta nos di Banda Bou tabata bai skol pariba den trùk di palu. Komo mucha mi a lanta den kas di pal'i maishi. Mi wela tabata traha ko'i boka dushi i mi tawela tabata hinka esakinan den e fòrnu trahá di klenku den kunuku.

Komo mucha, mi wela tabata laga mi yud'é traha bolo. Mi tabata tene e *mixer* pa bati webu, mientras ku mi wela tabata bati e manteka na man ku kuchara di palu. Ora ku mi wela mester a traha bolo pretu, mi wela tabata kurti e frutanan pa e bolo pretu. Pa kurti e frutanan mi wela tabata kòrta papaya bèrdè, apelsina, lamunchi, lará, i pone nan para den awa ku salu i despues mi wela tabata basha e awa ku salu afó i pone e frutanan den awa fresku. Mi wela tabata traha un stropi di suku blanku ku awa i e tabata poné herebé na kandela. Mi wela tabata herebé e frutanan huntu ku sèn pretu di koper pa asina e frutanan por a mantené nan koló original. Despues e tabata pone e frutanan i e stropi na kandela te ora ku e stropi a penetrá bon den e frutanan. Ora esaki kaba, tabata warda e frutanan i e stropi den un bòter di glas te ora ku mester a hasi uso di e frutanan.

Ora e momento yega pa traha e bolo pretu, mi wela tabata harma e mulina na mesa i komo mucha mi tabata tin mag di mula e frutanan na man. Te ahinda mi ta kòrda e zonidu di e frutanan kon nan tabata drai den e mulina. Antes nan tabata hasi tur kos na man, nada di mashin. Bisiñanan i famianan tabata bin semper pa yuda. Tabata batí e manteka ku kuchara di palu i e webu ku rama. Rama tabata manera un fer rondó ku ta lora oval anto na e punta tin un man pa bo tené. E hendenan tabata bati webu den un kòmchi grandi blanku di granit ku e rama akí te ora ku e webu skuma bira steif. E webu tabata rende i asina nan tabata us'é pa traha bolo.



Na kas di palu di maishi



Bolo

DIKLENKA
MESTO DOLY

Cupcake Arkoíris

(*Rainbow cupcakes*)

Ingrediente

Bolo di manteka

- 1 paki di manteka (250 gr) 'na temperatura di kamber'
- 1 kùp di suku blanku
- 1 ½ kùp di hariña di pan
- 5 webu
- 1 kuchara di esensia di vania
- 1 kuchara di esensia di almendra
- 1 kuchara di esensia di banana, chèri, lamunchi, òf apelsina.
(esun ku ta deseá)
- 1 kuchara di *baking powder*

Djèl, líkido òf pasta di koló komibel (*Food color*)

Kòrá, bèrdè, blou, hel, oraño

Krema di manteka (*butter cream*)

Instrukshon riba pagina 17

Krema di manteka

(Butter cream)

Ingrediente

- 1 paki di manteka (250 gr) 'na temperatura di kamer'
- 1 kùp di res
- 1 kg (saku) di suku di dòrna bolo seftá
- 2 kuchara di lechi di awa
- 1 kuchara di esensia di vania

Preparashon

Bati e manteka i res huntú pa +/- 10 minüt. Pone suku tiki tiki aden i lag'é bati. Ora bo mira ku e koló a bira mas kla, pone e esensia di vania aden i te na último e 2 kucharanan di lechi. Laga e meskla bati un tiki mas i asina e krema di manteka ta kla.

Si no ta huza e krema mesora por poné den un baki ku tapa i ward'é den frishidèr pa por huze despues.

Bolo di Anasa



Bolo di Anasa

(*Upside-down Pineapple Cake*)

Ingrediente

1 paki di manteka (250 gr) 'na temperatura di kamber'
1 kùp di suku blanku
1 ½ kùp di hariña di pan
5 webu
1 kuchara di *baking powder*
1 kuchara di esensia di vania
1 kuchara di esensia di almendra
1 kuchara di esensia di anasa
1 bleki chikí di anasa garná (*crushed pineapple*)
djèm di anasa
1 blek'i anasa di slais
1 boter di chèri kòrá hinter (òf e koló ku bo ta deseá)

Preparashon

Pone e suku i e manteka den un kòmchi i bati nan ku *mixer* te ora ku nan bira kremoso (+/- 15 minüt). Agregá e webunan un pa un den e meskla di e manteka ku suku. Despues ta pone e esensia di vania, esensia di almendra i e esensia di anasa aserka.

*Oreo Marble
chocolate cupcake*



Oreo Marble Chocolate Cupcake

Ingrediente

- 1 paki di manteka (250 gr.) 'na temperatura di kamber'
- 1 kùp di suku blanku
- 1 ½ kùp di hariña di pan
- 1 kuchara di *baking powder*
- 1 kuchara di esensia di vania
- 1 kuchara di esensia di almendra
- 5 webu
- 1 paki di buskuchi oreo
- 1 kuchara grandi di kome di kakou (seftá)

Krema di Oreo

Ingrediente

- 1½ kùp di res (p.e. marka Crisco)
- 1½ paki (125gr.) di manteka 'na temperatura di kamber'
- 4 kùp (500 gr.) di suku di dòrna bolo seftá (poedersuiker)
- 1 kuchara di esensia di vania
- 2 kuchara di lechi
- 6 buskuchi oreo garná sin e krema



Leáñez
wines • liquors • beer

Kesio

Ingrediente

5 webu

1 bleki lechi awa grandi (385 ml, 410 gr.)

1 bleki lechi kòndèns grandi (305 ml, 397 gr, 14 oz.)

1 kuchara di esensia di vania

1 kuchara di esensia di almendra

Stropi

1 kùp di suku blanku

½ kùp di awa

Preparashon

Bati e webunan un tiki promé, despues basha e lechi awa, lechi kòndèns, esensia di vania, esensia di almendra aserka i sigui bati ku spit abou. Lag'é drei bon den otro pa 5 minüt. Despues ta laga e meskla para sosegá pa e skuma baha. Laga e kesio para te ora tur e skuma bai. Kaba nos ta kola e líkido ku un sefta.



Snèk

Krokèt di Batata

Ingrediente

1 liber di karni mulá

½ siboyo

1 taki di sèlder Merikano (*bleekselderij*)

½ promèntòn

1 telep di konofló puiro

1 kuchara di buyon

1 telep di komino

1 telep di masala

1 kuchara di ketjap manis

2 webu

Paneermeel

2 lb. di batata herebé ku 1 telep di salu

1 kuchara di manteka

¼ kùp di lechi

A rustic still life photograph. In the foreground, a white ceramic bowl holds a thick, brown, textured porridge. To the left of the bowl are two white eggs. Behind the bowl, a yellow mug sits on a green and white checkered cloth. In the background, a red lantern with a glass chimney is visible, along with a yellow tin can labeled 'FRANKLIN'S'. A wooden spoon rests on the checkered cloth to the right. The entire scene is set on a dark, weathered wooden table.

*Reseta
pa no lubidá*

Papa di maishi chikí

Papa di maishi chikí

Ingrediente

1 ½ kùp di lechi

1 kùp di awa

2 kuchara di suku

¼ telep di salu

7 kuchara (di kome) di maishi chikí

Preparashon

Nos ta pone e lechi, awa, salu i suku den un paila i nos ta drai nan ku un kuchara di palu. Den un kòmchi chikí nos ta pone e hariña di maishi chikí. Pone un tiki di e meskla di e lechi den e kòmchi i drai e bon ku un kuchara te ora e hariña a muha bon ku e lechi.

Nos ta pone e paila na kandela te ora e lechi bira lou. Ora e lechi a bira lou ta basha e meskla di e hariña di maishi chikí aden i keda drai e papa te ora e bira diki. No stòp di drai, sino e papa ta haña pipita. Draí e papa pa e keda lizu i baha e stof laga e papa tota. Nos papa ta kla, bash'é den tayó i kome bo papa dushi asina.

Funchi hasá

Ingrediente

2 kùp di awa

½ telep di salu

¾ kùp di funchi hel

Zeta

Preparashon

Riba stof nos ta pone un wea ku awa i salu herebé. Ora e awa herebé nos ta basha e funchi tiki tiki den e wea, mientras nos ta keda drai e ku un batidó di webu (*garde*). Ora ku e funchi hala sera nos ta kue un kuchara di palu i nos ta sigui hala e funchi. Ora e funchi ta fini sin pipita nos ta paga e stof, i bash'é den un tayó muhá. Nos ta kue un skòter i pasa esaki na rant di e funchi hasie nèchi rondó. Nos ta laga e funchi fria. Ora e funchi fria nos ta kòrt'é na slais, no muchu diki, ni tampoko muchu fini.

Pone e zeta den un panchi i lag'é keinta. Hasa e funchi tur dos banda te ora e bira bròs. Ora e funchi ta kla ta pon'é riba un papel di kushina. Por pone keshi riba e funchi hasá òf un tiki salu i e ta kla pa kome.

Tep 1: No laga e zeta ta muchu kayente sino e funchi ta kima. Si e zeta ta muchu frui e funchi ta chupa tur e zeta.

Tep 2: Tapa e bòm di e panchi ku zeta. Si pone muchu tiki zeta e funchi hasá no ta sali bros.