

FOOD-O-GRAM  
BY RUKHSARA OSMAN

# Party food for Kids

## BANANA ICE CREAM

This banana ice cream is absolutely ideal for kids. It is naturally creamy and smooth, has no added sugar and tastes delicious! Dairy free and easy to make, ice cream doesn't get better than this (unless of course you don't like bananas!).

### Ingredients:

3 – 5 bananas (ready to eat ripe, but not over ripe)

1-2 tbsp lemon juice

### Method:

Peel the bananas and place on a tray or plate lined with baking paper. Brush with lemon juice – this is the secret to stop the banana from discolouring. Freeze for approx. 40 minutes. Blitz until smooth.

Pit into a container suitable for freezing. Your banana ice cream will be ready 20 minutes later or keep in the freezer and take

out 20 minutes before serving.

### How kids can help:

Peeling and slicing the bananas – depending on age and with supervision; juicing your lemon. Brushing banana slices with lemon juice etc.

## CHOCOLATE DIPPED MERINGUES

These little chocolate dipped meringues are a very simple idea and there are lots for your helpers to do – including finger licking! Great for Easter, a gift or simply an activity.

**Ingredients:**  
2 egg whites

110g caster sugar

Chocolate for melting

Chopped nuts or seeds

This will make approx. 23-30 meringues

### Method:

For the meringues -

Turn your oven to 110°C. Line a baking tray or two depending on size. Ensuring all your utensils are totally clean, whisk your egg whites in a glass or ceramic bowl with an electric whisk until they form 'stiff peaks' (but don't become dry).

Add sugar, 1 tsp at a time, ensuring that it dissolves before the next tsp is added. This should take 5-7 minutes.

Spoon your meringue mixture into a piping bag with a largish nozzle. Pipe mini meringues.

Place in the bottom half of the oven to cook until dried all the way through, this will be approx. 1 hr

Allow to cool on a wire rack.

**Tip:** If your meringues have spiky tails – dip your finger in water and dab them down. Otherwise they will burn.

### For the chocolate -

Melt your chocolate in a bain-marie; this is simply hot water in a pan with a bowl placed over the top that contains your broken up chocolate. Line a tray. Prepare your nuts or seeds – they can be toasted or plain. Gently pick up your meringue and dip in the chocolate and then any nuts or seeds. Place on your lined tray and allow the chocolate to set.



“সকালের শুষ্কে লাল আর  
রাতের শুষ্কে নীল দাগ দিয়ে  
দিলাম। নাবুর এখন আর শুষ্ক  
খেতে ভুল হবে না!”

গল্প পাঠানোর শেষ তারিখ: ১৫ আগস্ট ২০১৫ পর্যন্ত

মিসকল দিন: ০৯-৬৬৬-৯৯৯-০০০ (চার্জ ফ্রি)

কল করুন: ০৯-৬৬৬-৯৯৯-৬৬৬

ইমেইল করুন: surfexcelbangladesh@gmail.com

লিখে পাঠান: জিপিও বক্স ৪০৩৪

ইনবক্স করুন: facebook.com/surfexcelbd

লাইভ রেডিও শো: রেডিও আমার ৮৮.৪ এফএম  
(শনিবার, সকাল ১০-১১ টা)



দাগ থেকেই তৈরি হয় এমন দারুণ সব গল্প।  
তাই আজই শেয়ার করুন আপনার বাচ্চার গল্প আর  
নির্বাচিত ৩ বিজয়ী সপরিবারে ঘুরে আসুন

**উজনি ল্যান্ড!**  
হংকং

### নিয়মাবলি:

\* গল্পের সাথে ব্যক্তিগত মোবাইল নম্বর উল্লেখ করতে হবে \* গল্পে অশালীনতা বর্জনীয় এবং গল্প সর্বোচ্চ ১০০০ শব্দের মধ্যে হতে হবে \* যেকোনো প্রয়োজনে কর্তৃপক্ষ গল্পকারের সাথে যোগাযোগ করতে পারবেন  
\* গল্প নির্বাচনে বিচারক প্যানেলের রায়ই চূড়ান্ত \* নির্বাচিত বিজয়ীর গল্পে স্ক্রিপ্ট তৈরি এবং নির্দেশনা প্রদানে ইউনিলিভার-এর পূর্ণ স্বাধীনতা থাকবে \* ইউনিলিভার, অ্যাডকম এবং এই প্রোগ্রামের সাথে সংশ্লিষ্ট কোনো ব্যক্তি এই প্রতিযোগিতায় অংশগ্রহণ করতে পারবে না \* যেকোনো প্রকার বিদ্যমান সাহিত্যিকর্মের কপি গ্রহণযোগ্য নয় এবং এ সংক্রান্ত সকল দায়দায়িত্ব প্রতিযোগীকেই বহন করতে হবে \* সেরা গল্প নির্বাচনে চূড়ান্ত সিদ্ধান্ত এবং প্রতিযোগিতার নিয়মাবলির যেকোনো পরিবর্তন, পরিমার্জন অথবা পরিবর্ধন করার সর্বস্বত্ব ইউনিলিভার বাংলাদেশ লিমিটেড সংরক্ষণ করে \* গল্প পাঠানোর শেষ তারিখ ১৫ আগস্ট ২০১৫ পর্যন্ত।