





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





**KOCHBUCH
COOKBOOK
LIBRO DE COCINA
LIVRE DE RECETTES
RICETTARIO**



Author, design & layout:

Rubén Barderas Rey

Recipe selection:

Simone Conboy
Vanessa Pilgerstorfer
Rubén Barderas Rey
Pippa Jacobs
Maria Carmen Triola

Game illustrations:

Ovos/Brian Main

Photos:

Kartoffelsalat: kalhh, <https://pixabay.com/photo-316788/>
Old English Trifle: Matt Lancashire, <https://flic.kr/p/eP2yu2>
Salmorejo: Nono Fotos, <https://flic.kr/p/5rFfEy>
Croque Monsieur: Debbs., <https://flic.kr/p/kzqgFf>
Frese calabresi: Chiara Colafemmina, <https://flic.kr/p/YjJCah>

Dear teacher,

In this magic cookbook you will find five delicious recipes in German, English, Spanish, French and Italian that will bring extra fun to your experience with THE LANGUAGE MAGICIAN!

At the end of the book there is a blank template to help you create your own recipes.

Happy cooking!





Deutsch

Kartoffelsalat

English

Old English Trifle

Español

Salmorejo

Français

Croque Monsieur

Italiano

Frese calabresi

Kartoffelsalat



Land:
Deutschland

Sprache:
Deutsch

Zutaten:
(für 4 Personen)





Kartoffelsalat



Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Danach in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen, dann halbieren.
3. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
4. Die Gewürzgurken in kleine Scheiben schneiden.
5. Den Apfel in kleine Würfel schneiden.
6. Die Mayonnaise mit den Zwiebeln, Gewürzgurken und dem Apfel verrühren.
7. Salz und Pfeffer dazugeben.
8. Die Kartoffelscheiben vorsichtig in der Mayonnaisenmischung verrühren.
9. Auf einem Teller mit etwas Petersilie und den halbierten Eiern servieren.

Guten Appetit!

Old English Trifle



Country:
United Kingdom

Language:
English

Ingredients*:
(for 8 people)



** This is a very old recipe, almost as old as magic itself, so the measurements are given in imperial as well as metric.*





Old English Trifle



Preparation

- 1.** Cut the trifle sponges in half and spread with jam. Place in a 2 litre shallow serving dish.
- 2.** Strain the raspberries or strawberries from the tin, keeping the juice.
- 3.** Mix half of the fruit with the sponges and then spoon over the juice. Leave to soak in.
- 4.** Pour over the cold custard.
- 5.** Whip the cream until stiff. Pipe on top in swirls.
- 6.** Decorate with the almonds and the remaining fruit.

Trifle is one of the finest and most popular of all English puddings.

It dates from the 16th century and was served in palaces and farmhouses alike.

Its appeal is in the contrasting colours of the red fruit/jam with the yellow of the custard and the white of the cream.

Salmorejo



País:
España

Lengua:
español

Ingredientes:
(para 4 personas)





Salmorejo



Preparación

1. Trituramos muy bien todos los tomates.
2. Añadimos el pan, el aceite, el vinagre, el ajo y la sal y trituramos todo muy bien.
3. Pasamos la crema por un colador o un chino.
4. Cocemos los huevos hasta que estén duros y los enfriamos.
5. Servimos el salmorejo en unos cuencos y añadimos los huevos duros y el jamón picados encima.

¡Buen provecho!

Croque Monsieur



Pays:
France

Langue:
français

Ingédients:
(pour 4 personnes)





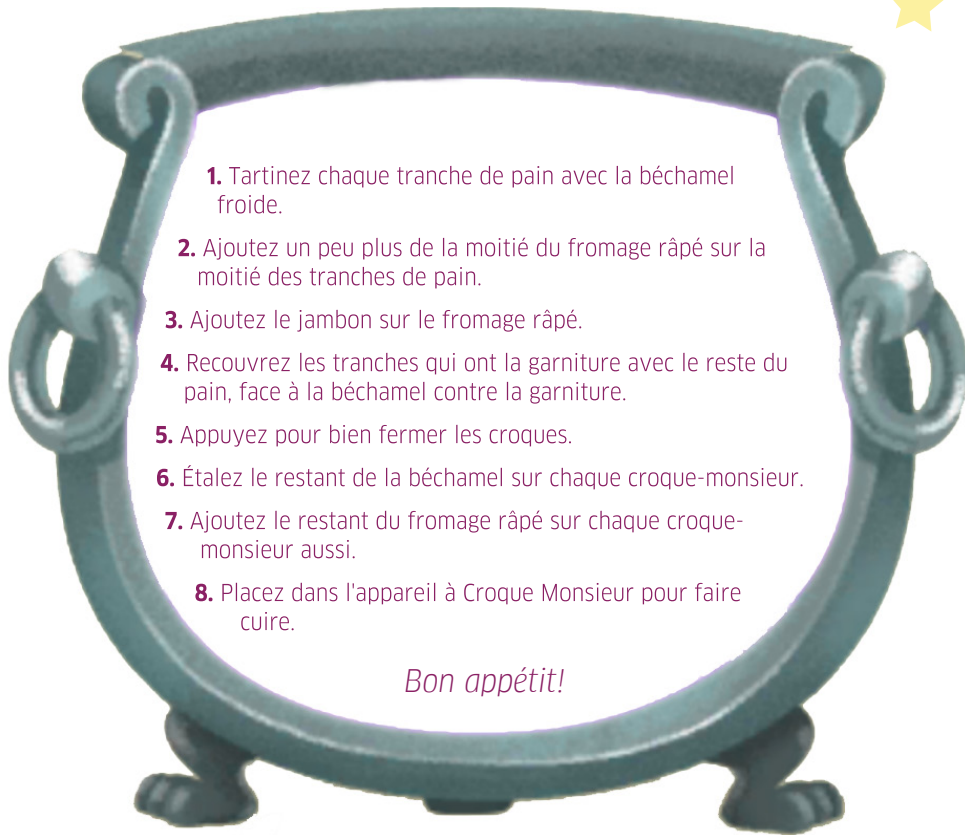
Croque Monsieur



Préparation

1. Tartinez chaque tranche de pain avec la béchamel froide.
2. Ajoutez un peu plus de la moitié du fromage râpé sur la moitié des tranches de pain.
3. Ajoutez le jambon sur le fromage râpé.
4. Recouvrez les tranches qui ont la garniture avec le reste du pain, face à la béchamel contre la garniture.
5. Appuyez pour bien fermer les croques.
6. Étalez le restant de la béchamel sur chaque croque-monsieur.
7. Ajoutez le restant du fromage râpé sur chaque croque-monsieur aussi.
8. Placez dans l'appareil à Croque Monsieur pour faire cuire.

Bon appétit!



Frese calabresi



Paese:

Italia

Lingua:

italiano

Ingredienti:

(per 4 persone)





Frese calabresi



Preparazione

1. Versare nell'impastatrice la farina, l'acqua e il lievito. Versare il sale un po' alla volta. Amalgamare per circa 20 minuti.
2. Formare dei piccoli panetti e lasciare lievitare per un tempo sufficiente.
3. Quando i panetti sono lievitati:
 - Tagliare a pezzettini.
 - Dare una forma rotonda oppure ovale.
 - Cospargere il tavolo di farina e disporre i panetti sul tavolo. In questo modo non si attaccano al tavolo.
 - Fare lievitare i panetti per due ore.
4. Scaldare il forno ad una temperatura di 250°C. Infornare i panetti, possibilmente utilizzando una pala di legno cosparsa di farina. Lasciare in forno per 15 minuti.
5. Togliere i panetti dal forno. Tagliare a metà. Lasciare raffreddare.
6. Una volta che le "frese" sono fredde, infornare nuovamente ad una temperatura di 200° per 4/5 minuti. In questo modo le "frese" assumono la loro colorazione caratteristica. Al termine di questa fase, lasciare raffreddare per un po'.
7. Le "frese" sono ora pronte da gustare! Mettere sopra olio, sale, pomodori, verdure o qualsiasi cosa vi piace!

È possibile realizzare le frese seguendo le indicazioni della prima parte della ricetta e utilizzando un forno per infornare l'impasto.

In alternativa in classe è possibile utilizzare frese già pronte e seguire la ricetta per "condirle" o aggiungerci gli altri ingredienti.







UNIVERSITÄT LEIPZIG



UNIVERSITY OF WESTMINSTER





www.thelanguagemagician.net

