

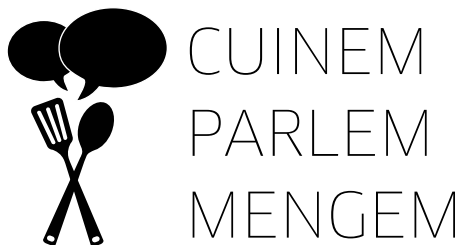


CUINEM
PARLEM
MENGEM

RECULL DE LES RECEPTES

TALLERde**CUINA**
de diferents països amb
les parelles lingüístiques

2014-2016



La Setmana Cultural de Sant Jordi és una bona ocasió per presentar aquest llibre, que és la recopilació de les receptes de cuina elaborades per les parelles lingüístiques del programa Voluntariat per la llengua en el taller de cuina de diferents països organitzat per la Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Teià i el Centre de Normalització Lingüística del Maresme dins del programa Voluntariat per la Llengua.

Cuinem Parlem Mengem és el títol que vam triar per fer aquestes trobades periòdiques en les quals l'objectiu era parlar en català a través de la cuina, practicar amb una activitat quotidiana com és cuinar i alhora aprendre els costums d'altres cultures.

Aquí mostrem el resultat de les 11 trobades que hem anat fent durant aquests dos anys. Ens ha sorprès la participació tant de les parelles lingüístiques com la del públic interessat a assistir-hi. Creiem que el resultat ha estat molt positiu per al voluntariat, per als aprenents i per als assistents. Volem agrair explícitament a les parelles lingüístiques la dedicació per fer d'aquestes sessions unes trobades molt esperades. Hem après molt els uns dels altres perquè, a més de compartir la llengua, ens hem pogut conèixer més, s'ha creat un clima de convivència i els aprenents s'han sentit valorats i estimats. El diàleg ha estat molt fluït.

Per tant, només ens queda convidar-vos a gaudir del tast d'aquestes receptes, fetes amb molt d'amor, i a descobrir el plaer de conèixer la diversitat de la cultura gastronòmica.



PAÏSOS, PLATS, VOLUNTARIS I APRENENTS DEL VXL

Una vintena de persones han participat directament als tallers. Voluntaris i aprenents del Voluntariat per la llengua han treballat la recepta sobre el paper en les dues llengües i després l'han posat en pràctica, davant de tothom.

28/03/2014: Marie Miller i Glòria Olivella	
GRAN BRETANYA: Pastís de poma	4
<hr/>	
23/05/2014: Wudday Camara i Montse Riera	
GÀMBIA: Paella africana	6
<hr/>	
19/09/2014: Jazmin Sánchez i Marta Mira	
MÈXIC: 'Tacos' de vedella	8
<hr/>	
5/11/2014 Vicenta Verge i Carla Pizan	
CATALUNYA: Relleno	10
<hr/>	
12/12/2014: Anne Klein i Serga Balestrini	
ITÀLIA: Paté de fetge	12
<hr/>	
13/02/2015: Ara Djata i Isabel Olivé	
GUINEA: Caldo de 'mancara'	14
<hr/>	
17/04/2015: Liudmila Sadouskaya i Olga Saldaña	
RÚSSIA: Amanida d'areng	16
<hr/>	
19/04/2015: Maria Donato i Montse Garcia	
ARGENTINA: Empanades	18
ARGENTINA: 'Chimichurri'	20
<hr/>	
18/09/2015: Fàtima i Neus Coll	
MARROC: Cuscús de pollastre	22
<hr/>	
27/11/2015: Bàrbara Edeler	
ALEMANYA: Mandonguilles amb estofat de bolets	24
<hr/>	
29/01/2016: Susan Dreger	
CANADÀ: Bola de formatge	26
CANADÀ: Crema calenta de bacó i formatge	28



APPLE PIE

Ingredients:

- 160 grams. Flour
- 75 grams butter (or half butter half lard)
- Pinch of salt
- Cold water
- 5 apples
- 75 grams sugar

To make pastry: Put flour and salt in a bowl. Add butter in small pieces and rub into flour with fingertips until the mixture resembles breadcrumbs. Add cold water and bring together with a knife. Then bring together with hands to form a ball, leaving the sides of the bowl clean. Place inside a plastic bag and leave in the refrigerator for half an hour.

To make fruit: Peel apples and slice into small pieces and place in a pan with the sugar on a low heat until becomes soft. Take off heat and allow to cool.

Take out the pastry from the refrigerator. Divide into 2 and roll out thin with a rolling pin. Place on a plate (preferably metal) previously greased with a little butter. Place the apples on top. Wet the rim of the pastry with water then place the other half of the pastry on top and press down edges and flute them with thumb and forefinger. Cut a hole with a knife in top pastry, brush with milk and sprinkle with sugar.

Place in center of pre-heated oven at 180°C and leave for 30 minutes until the pastry is cooked and becomes a light brown colour. Take out of the oven and leave to cool.



PASTÍS DE POMA

Ingredients:

- 160 g de farina
- 75 g de mantega (o meitat mantega meitat llard)
- 1 polsim de sal
- una mica d'aigua freda
- 5 pomes
- 75 g de sucre

Fer la pasta: Poseu la farina i la sal en un bol. Afegiu-hi la mantega tallada a trossets. Treballeu-ho amb els dits fins que sembli quasi farina de galeta. Afegiu-hi l'aigua, molt freda, a poc a poc, i remeneu alhora amb un ganivet. Després remeneu amb les mans fins que es faci una bola compacta i el bol quedi net. Poseu aquesta bola dins d'una bossa de plàstic i deixeu-la 30 minuts a la nevera.

Preparar la fruita: Peleu les pomes, talleu-les a trossos mal fets i poseu-los en un pot. Afegiu-hi el sucre i, amb el foc fluixet, remeneu-ho durant 10 minuts i aparteu-ho del foc.

Traieu la pasta de la nevera i esteneu-la sobre el marbre. Dividiu-la en dues parts. Poseu la meitat de la pasta estesa sobre una plata (millor si és metàl·lica), untada abans amb una mica de mantega. Humitegeu tot el voltant de la pasta amb aigua. Afegiu-hi les pomes al damunt i tapeu-les amb la resta de la pasta estesa. Pressioneu amb el polze i el dit del mig tot el voltant del pastís per aconseguir que quedi ben tancat. Feu un forat (xemeneia) al mig del pastís per facilitar la sortida del vapor. Amb un pinzell, pinteu tot el pastís amb una mica de llet i tireu-hi una mica de sucre per sobre.

Introduïu-lo al forn prèviament escalfat a 180 graus i deixeu-l'hi durant 30 minuts (quan ja es veu que la pasta és cuïta i una mica torrada). Traieu del forn i deixeu refredar una mica abans de menjar.



XEPO

Fennesso:

- 1 Kg mano
- 1/2 Kg subo
- 2-3 jabo
- 1 canibà
- 2 menten
- 2-3 lallo
- 2 jimbo
- coo, pobaro, tulo, lorin

Nga da da:

La jabo cuntu. la canibà cuntu. la menten cuntu. la lallo cuntu.

Jabo, canibà, menten ani lallo acafunyoma iata iaquebolócono ia amà.
Nga co ta ngaaquigé coo ani pobaro.

Tuloque carerócono na candità essubo cuntu. Aforai miniti lulu.
Femessen quillé gibidontalà iaquiié naafaiuta ie ma no quillé. Na quillé jimbo ani lorin. Amà, habiti for miniti tan.



PAELLA AFRICANA

Ingredients:

- 1 kg d'arròs
- 1/2 kg de carn de vedella
- 2 o 3 cebes
- 1 pebrot vermell
- 2 tomàquets
- 2 o 3 grans d'all
- 2 pastilles de brou
- 1 culleradeta de sal, pebre negre, oli i llorer

Preparació:

Talleu el pebrot, la ceba, l'all i el tomàquet a trossets petits. En un bol ho barregeu tot i ho condimenteu amb sal i pebre.

Poseu oli a l'olla i, un cop calent, hi afegiu la carn, prèviament trossejada. La daureu 5 minuts i hi afegiu la verdura. Després d'uns 10 minuts hi poseu 1/4 de litre d'aigua. Quan comenci a bullir hi tireu l'arròs, que haureu rentat i deixat reposar dos minuts. Hi afegiu les pastilles de brou i el llorer. Remeneu de tant en tant perquè no s'enganxi.

Ho tapeu i ho deixeu coure a foc lent fins que l'aigua s'evapori.



TACOS DE TERNERA

Ingredientes:

Para los tacos:

- Tortilla de maíz.
- lechuga (cortada en juliana)
- tomate (cortado en cuadritos)

Para el relleno:

- 500 g de carne picada.
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- pimentón picante
- 1 bote de frijoles rojos
- aceite de girasol
- sal al gusto.

Para el guacamole:

- 2 aguacates.
- 40 g de cebolla (1/2 más o menos).
- 80 g de tomate.
- 1 chile o jalapeño (se puede sustituir por tabasco o pimentón picante)
- 1/2 limón o lima.
- cilantro.
- sal

Para la salsa de crema:

- queso crema.
- 1/2 limón.
- sal

Preparación de los tacos: Cortar la cebolla en cuadritos bien picados. Sofreir con 2 cucharadas de aceite cuando este pochada,hechar la carne. Cuando coja color incorporar el ajo y sofreir unos 6 minutos. Poner el pimentón remover y hechar el bote de judías y la sal.

Preparación del guacamole: Cortar el tomate (sin la semilla) y la cebolla en cuadritos pequeños. Chafar los aguacates con un tenedor o con mortero. Mezclar todo, hechar el limón,la sal al gusto y el jalapeño. Se hecha el cilantro finamente cortado y se mezcla todo.

Salsa de crema de queso: Mezclar 3 cucharadas de queso crema con el limón.

Emplatado: Se calienta las torillas en la plancha o llevarlas a la rejilla del horno 5 minutos a 120°. Rellenar con la ternera y frijoles. Lechuga. Tomate. Una cucharada de guacamole y una cucharada de salsa de crema.



'TACOS' DE VEDELLA

Ingredients:

Per als 'tacos':

- Tortilla de blat de moro
- Enciam (tallat a juliana)
- Tomàquet (tallat a quadrets)

Per al farciment:

- 500 g de carn picada
- 2 cebes
- 1 gra d'all
- Bitxo
- 1 pot de *frijoles* vermells
- Oli de girasol
- Sal

Per al 'guacamole':

- 2 alvocats
- 40 g de ceba (mitja aprox.)
- 80 g de tomàquet
- 1 xili o *jalapeño* - xili de Jalapa (es pot substituir per tabasco o bitxo)
- Mitja llimona o llima
- Celiandre
- Sal

Per a la salsa de formatge:

- Crema de formatge
- Mitja llimona
- Sal

Preparació dels 'tacos': Talleu la ceba a quadrets ben picats. Sofregiu-la amb dues culleradetes d'oli i, quan estigui calent, afegiu-hi la carn. Quan agafi color, incorporeu-hi l'all i sofregiu-ho uns sis minuts més. Poseu -hi el bitxo, el pot de mongetes i la sal.

Preparació del 'guacamole': Talleu el tomàquet (sense la llavor) i la ceba a quadrets petits. Aixafeu els alvocats amb una forquilla o amb un morter. Barregeu -ho tot, tireu-hi la llimona, la sal al gust i el xili. Finalment, tireu-hi el celiandre talladet i barregeu-ho tot.

Salsa de crema de formatge: Barregeu tres culleradetes de crema de formatge amb la llimona.

Muntem el plat: Escalfeu les *tortilles* a la planxa, o bé al forn 5 minuts a 120 graus. Ompliu-les amb la vedella, les mongetes, l'enciam, el tomàquet, una culleradeta de *guacamole* i una culleradeta de salsa de crema de formatge.



Teià - Catalunya

RECEPTA DE RELLENO

Ingredients:

- 18 pomes mitjanes, vermelletes i de carn forta
- 200 g de carn de vedella,
- 200 g de magra de porc
- 1 pit de pollastre (si es vol)
- 3 ous
- 1 llimona
- 100 g de melindros
- 2 preses de xocolata sense llet
- 100 g de sucre
- 50 g d'ametlles torrades
- Sal, oli, llard, canyella, torró de xixona, (facultatiu)
- Brou
- Per rostir les carns, com acostumeu a fer-ho (admet llard, pastanaga, cebeta, alls,...)



Preparació:

*Atenció, per a fer aquest plat calen almenys 4 dies.

- 1.** El dia abans rostiu les carns juntes.
- 2.** Trinxeu la carn finament amb un raig de suc de llimona i ho pasteu ben bé amb un ou batut. Si queda massa sucós ho espessiu amb un melindro.
- 3.** Renteu i assequeu les pomes, els traieu el cor i les llavors, per la part oposada al pèndol, i farciu el buit amb aquesta pasta.
- 4.** Poseu una paella amb oli al foc. Suqueu la poma per la part del farciment en ou batut i la poseu a fregir a la paella per afermar el tap, donant després un tomb a tota la poma. Podeu fregir-ne dues o tres a la vegada, no més, ja que cal molta cura.
- 5.** Poseu el suc resultant de la cocció de la carn en una cassola de terra plana i ampla, a mesura que enllestim el fregit de la paella, hi col·locareu les pomes, amb el tap de carn amunt i un sol sostre. Llavors podeu afegir-hi oli o llard si veieu que és pobre. Tres o quatre escarrotxes de llimona, un polset de sal, una escampada de sucre.
- 6.** Afegiu aproximadament mig litre de brou. Quan les pomes canvien de color, (mitja hora, més o menys) afegiu la picada que consta dels melindros esmicolats, la xocolata ratllada, les ametlles ben fines, el sucre i si voleu, els torrons i la canyella i es continua la cocció.
- 7.** Amb foc lentíssim i la cassola damunt una planxa de ferro; torneu a cuinar l'endemà, l'altre, fins tres o quatre vegades, resultant unes delicioses pomes confitades, gustoses i un suc espès i perfumat. Sobretot vigileu la cocció ja que és un guisat molt fàcil d'enganxar-se.



PATÈ DI FEGATINI DI POLLO PER CROSTINO TOSCANO

Ingredienti:

(per due vaschette)

- 1/2 Kg Fegatini di pollo
- Misto 2 carote/1 sedano/1 cipolla
- Burro
- Sale fino
- Pepe nero macinato
- Olio extravergine d'oliva
- Un bicchiere di vino bianco
- Pane toscano

Strumentazione:

- Una padella grande
- Un pentolino
- Mixer
- Un tagliere

Procedimento:

1. Fare un trito grossolano di carota, sedano e cipolla. Non importa tritare molto tanto poi si passa tutto per il mixer.
2. Mettere il trito a soffriggere con olio extravergine d'oliva ed un pizzico di sale/pepe.
3. Quando le verdure si sono un po' ammorbidite mettere i fegatini a rosolare sfumando con del vino bianco.
4. Una volta che il vino è sfumato coprire d'acqua e lasciar cuocere fino a quando l'acqua si sarà prosciugata in gran parte. Durante la cottura aggiustare di sale e pepe a seconda dei gusti.
5. A questo punto passare tutto al mixer fino ad ottenere una crema più o meno liscia a seconda dei gusti.
6. Rimettere il composto in un pentolino e farci sciogliere del burro.
7. Mettere in un contenitore/vaschetta il patè ottenuto.
8. A questo punto si può portare in tavola direttamente la vaschetta ed ognuno di serve spalmando il patè sul proprio pezzo di pane oppure portare in tavola direttamente il crostino.



Itàlia

PATÉ DE FETGE DE POLLASTRE PER A TORRADETES TOSCANES

Ingredients:

- (per a dues safates)
- 1/2 kg de fetge de pollastre
- 2 pastanagues/1 api/1 ceba picades
- Mantega
- Sal fina
- Pebre negre
- Oli d'oliva verge extra
- Un got de vi blanc
- Torradetes de pa toscà

Utensilis:

- Una paella gran
- Una cassola
- Una batedora
- Una taula per picar

Preparació:

1. Piqueu la pastanaga, l'api i la ceba. No importa si piqueu massa fi, ja que després es passa tot per la batedora.
2. Col·loqueu la barreja en una paella amb oli d'oliva verge extra i una mica de sal i pebre.
3. Quan les verdures s'hagin estovat una mica, afegiu-hi el fetge de pollastre i poseu-hi el vi blanc.
4. Un cop el vi s'hagi evaporat, cobriu-ho amb aigua i deixeu-ho que es cogui fins que l'aigua s'hagi evaporat. Corregiu-ho, si cal, de sal i pebre.
5. Tritureu-ho tot fins que quedi cremós (es pot triturar més o menys, al gust de cadascú).
6. Poseu la barreja en una cassola i afegiu-hi la mantega fosa.
7. Col·loqueu el paté en una terrina.
8. Podeu portar directament el paté amb la terrina a taula amb el pa toscà, i cadascú unta la seva pròpia torradeta!



CALDO DE MANCARA (Cacahuete)

Ingredientes:

- 1 Kg de muslos de pollo a trozos
- 2 cucharadas soperas de crema de cacahuete
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 200grs de tomate frito
- 2 yacatós
- 1/2 pastilla de caldo de carne o de pollo
- Sal i pimienta

Preparación:

Salpimentamos la carne. Ponemos un poco de aceite en una cazuela para cocer la carne.

Mientras se está cocinando, picamos la cebolla con la batidora y después el tomate.

Cuando la carne está ya un poco hecha, ponemos la cebolla y el tomate picados y el yacatú a trozos o enteros si son pequeños. Cuando estén cocidos le añadimos el tomate frito, la crema de cacahuete disuelta en 3/4 de litros de agua y dejamos hervir. Añadimos 1/2 pastilla de caldo concentrado, de carne o de pollo. Rectificamos de sal y a esperar que la salsa espese.



CALDO DE 'MANCARA' (Cacauet)

Ingredients:

- 1 kg de cuixes de pollastre (a trossos)
- 2 cullerades de crema de cacauet
- 1 ceba
- 1 tomàquet
- 200g de tomàquet fregit
- 2 *yacatós*
- 1/2 pastilla de brou de carn o de pollastre
- Sal i pebre

Preparació:

Salpebreu la carn. Poseu una mica d'oli en una cassola. Hi poseu la carn i la daureu una mica.

Mentre es va fent, piqueu la ceba i, després hi afegiu el tomàquet.

Quan la carn estigui daurada, poseu-hi la ceba i el tomàquet picats i afegiu-hi el *yacató* a trossos, o sencers si són petits. Un cop estiguin cuits, hi afegiu el tomàquet fregit, després la crema de cacauet desfeta en 3/4 de litre d'aigua i deixeu que bulli. Hi afegiu 1/2 pastilla de brou concentrat, de carn o de pollastre. Rectifiqueu de sal i espereu que la salsa s'espesseixi.



САЛАТ «СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 4-ЁХ ЧЕЛОВЕК:

- ФИЛЕ СЕЛЁДКИ – 100 ГРАММ
- ЛУК МЕЛКО-НАРЕЗАННЫЙ И ОШПАРЕННЫЙ – 1 ЛУКОВИЦА СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ В МУНДИРАХ – 2 КАРТОФЕЛИНЫ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ В МУНДИРАХ – 3 МОРКОВИ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- СВЕКЛА ОТВАРНАЯ – 2 СВЕКЛЫ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА
- МАЙОНЕЗ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1-ЫЙ СЛОЙ: НАРЕЗАЕМ МЕЛКИМИ КУСОЧКАМИ СЕЛЁДКУ, РАСКЛАДЫВАЕМ ЕЁ НА ВСЕЙ ПОВЕРХНОСТИ БЛЮДА.

2-ОЙ СЛОЙ: ПОВЕРХ СЕЛЁДКИ РАСКЛАДЫВАЕМ ЛУК.

3-ИЙ СЛОЙ: НАТИРАЕМ НА КРУПНОЙ ТЁРКЕ ОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, РАСКЛАДЫВАЕМ ЕГО ПОВЕРХ ЛУКА.

4-ЫЙ СЛОЙ: МАЙОНЕЗ.

5-ЫЙ СЛОЙ: НАТИРАЕМ НА КРУПНОЙ ТЁРКЕ ОЧИЩЕННУЮ МОРКОВЬ, РАСКЛАДЫВАЕМ ПОВЕРХ МАЙОНЕЗА.

6-ОЙ СЛОЙ: НАТИРАЕМ НА КРУПНОЙ ТЁРКЕ ОЧИЩЕННУЮ СВЕКЛУ, РАСКЛАДЫВАЕМ ПОВЕРХ МОРКОВИ.

7-ОЙ СЛОЙ: МАЙОНЕЗ.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРИМЕЧАНИЕ: ЭТОТ САЛАТ ЛУЧШЕ ПРИГОТОВИТЬ ВЕЧЕРОМ, ЧТОБЫ КУШАТЬ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ, СВЕКЛА ВСЕГДА ВКУСНЕЕ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ.



AMANIDA D'ARENG AMB REMOLATXA

Ingredients per a 4 persones:

- 100 g d'areng
- 1 ceba mitjana
- 2 patates mitjanes bullides
- 3 pastanagues mitjanes bullides
- 2 remolatxes mitjanes bullides
- Maionesa

Preparació:

Talleu l'areng a trossos petits i poseu-lo en una safata.

Bulliu aigua, aparteu-la del foc i escaldeu la ceba tallada durant uns 5 minuts.

Repartiu la ceba per sobre de l'areng.

Afegiu-hi la patata ratllada. Les capes han de ser fines.

Afegiu-hi la maionesa.

Feu-ne una altra capa amb la pastanaga ratllada i una altra amb la remolatxa ratllada.

Torneu a afegir-hi maionesa.

Millor preparar-ho la nit abans, perquè la remolatxa té més gust el dia següent.



RELLENOS PARA EMPANADAS ARGENTINAS

DE CARNE

Ingredientes:

- Carne de ternera 250 gs
- Cebolla 1
- Ajos 3 dientes
- Oregano
- Ají molido
- Sal
- Olivas

Preparación:

Se cortan la cebolla y los dientes de ajo pequeños

Se hace un sofrito

Se agrega la carne de ternera cortada a cuchillo, muy pequeña. Se deja dorar

Se pone el fuego muy muy bajo

Se agregan los condimentos

Se deja cocinar bien, removiéndolo

Se retira del fuego y se gregan las olivas cortadas a trozitos

Ya se puede rellenar la masa!!

DE HUMITA

Ingredientes:

- Maíz - 2 latas
- Cebollas - 1
- Queso rallado - 1 paquete
- Harina - 1 cuchara
- Mantequilla - 30 grs

Preparación:

Se derrite la mantequilla

Se cortan las cebollas y los ajos pequeños y se sofríen en la mantequilla, también agregamos la harina

Se agrega el maíz y se cocina todo junto

Se apaga el fuego

Se agregan el queso y los condimentos

Está listo para rellenar la masa!!



FARCIMENT PER A 'EMPANADAS'

DE CARN

Ingredients:

- 250 g de carn de vedella
- 1 ceba
- 3 grans d'all
- Orega
- Pebre vermell mòlt
- Sal
- Olives

Preparació:

Talleu la ceba i els grans d'all petits.

Feu un sofregit.

Afegiu-hi la carn de vedella tallada amb un ganivet, a trossos molt petits. Deixeu-la daurar.

Poseu el foc molt baix. Afegiu-hi els condiments. Deixeu-ho coure bé, remenant-ho.

Traieu-ho del foc i afegiu-hi les olives tallades a trossets.

Ja podeu omplir la massa.

D'HUMITA

Ingredients:

- 2 llaunes de blat de moro
- 1 ceba
- 1 paquet de formatge ratllat
- 1 cullerada de farina
- 30 g de mantega

Preparació:

Foneu la mantega.

Talleu les cebes i els alls petits i sofregiu-ho amb la mantega, afegiu-hi també la farina.

Afegiu el blat de moro i coeu-ho tot junt.

Apagueu el foc.

Afegiu-hi el formatge i els condiments

Està llest per emplenar la massa!



Argentina

CHIMICHURRI (salsa para acompañar la carne)

Ingredientes:

- Dos cebollas
- Una cabeza de ajos
- Orégano
- Ají molido (condimento argentino)
- Sal
- Pimienta negra
- Dos tazas de aceite de oliva
- Una taza de vinagre negro

Preparación:

Se cortan las cebollas y los ajos muy pequeños y se hace un sofrito, pero se cocina muy poco, cuando está transparente se retira y se deja enfriar

Se agrega el orégano, el aji molido y la pimienta negra. Por último la sal, el aceite y el vinagre

Se ha de dejar 24 horas y ya estará listo para comer



Argentina

'CHIMICHURRI' (salsa per acompanyar la carn)

Ingredients:

- 2 cebes
- 1 cabeça d'all
- 1 cullerada d'Orenga
- 1 cullerada de pebre vermell mòlt (condiment argentí)
- 1 cullerada de sal
- Pebre negre
- 2 tasses d'oli d'oliva
- 1 tassa de vinagre negre

Preparació:

Talleu les cebes i els alls molt petits i sofregiu-ho (es cou molt poc). Quan estiguin transparents, enretireu-los i deixeu-los refredar.

Afegiu-hi l'orenga, el pebre vermell mòlt i el pebre negre. Finalment, la sal, l'oli i el vinagre.

Deixeu-ho reposar 24 hores i ja estarà llest per menjar.



تحضير كسكس لشخبين

* المقادير :

- 8 دجاجات
- كسكس 1/2
- بصل (4)
- فلفل (5)
- حامي (1)
- ملح
- سكر
- زيت زيتون
- الزبيب 300g

* الطريقة :

- نغسل الدجاج مع قليل من الحامض
- نضعه في القدر الخاص بالكسكس
- نضيف إليه الملح والزيت والبنجار والكمامون
- نقوم بتحريكه مع هذه المقادير جيداً
- نقوم بصلق البصل بعد تقطيعه قطع صغيرة مع السكر
- نقوم بغسل الكسكس ونضيف نرشه عليه الزيت
- ونضع الكسكس الذي فيه الكسكس فوق القدر
- عندما نرما البهارات عليها نضع نرشه من جديد ونتركه قليلاً
- نضعه من جديد في الكسكس 5 دقائق
- نضيف الزبيب والقرفة على البصل الوان تتعمل
- نضع الكسكس في إناء أو 1 ثم نضعه فوقه الدجاج ونضيف عليه البصل المعسل .



CUSCÚS DE POLLASTRE

Ingredients:

- 2 cuixes de pollastre
- cebes
- tomàquet
- cuscús
- panses de Corint
- llimona
- pebre negre, sal, sucre
- oli

Preparació:

Netegeu el pollastre. Poseu-hi una mica de llimona.

Poseu oli en una cassola, poseu-hi el pollastre i coeu-ho a poc a poc. Quan estigui cuit, salpebreu-ho.

Mentrestant, bulliu la ceba, deixeu-la reposar i poseu-la a talls a la cassola. Afegiu-hi sucre.

A part, renteu el cuscús perquè s'hidrati. Coleu l'aigua, i amaniu-lo amb oli d'oliva.

Poseu la cuscussera al damunt de la cassola on hi ha el pollastre i poseu-hi el cuscús.

Quan arrenqui el bull, afegiu-hi el pollastre, i teniu-li uns cinc minuts més. Remeneu-ho una mica, i ja el podreu posar a la cuscussera cinc minuts més.

Poseu-hi la ceba confitada amb aigua i sucre i afegiu-hi una mica de canyella i unes panses de Corint. Deixeu-ho coure a foc lent, i remeneu-lo de tant en tant.



Deutschland

SEMMEKNÖDEL MIT PILZRAGOUT

SEMMEKNÖDEL:

Zutaten (Für 4 Personen):

6-8 Semmeln (Brötchen, etwa 300 g) vom Vortag, 1/4 l Milch, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, Salz, 3 Eier, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Schritt 1: Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darüber gießen, 20 Min. quellen lassen.

Schritt 2: Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten und beiseite stellen. In einem großen, weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Schritt 3: Die eingeweichten Semmeln mit Eiern, Zwiebel und Petersilie gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Min. ziehen (nicht kochen!) lassen.

PILZRAGOUT:

Zutaten (Für 4 Personen):

800 g gemischte Waldpilze (das Richtige für echte Pilzkenner, die ganz sicher bei der Auswahl sind), Steinpilze oder Zuchtpilze, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 kleines Bund Petersilie, 2 EL Butter, 2 TL Mehl, 100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe, 150 g Sahne, Salz, Pfeffer, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung:

Schritt 1: Von den Pilzen alle schlechten Stellen mit dem Messer abschneiden. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und in feine Scheiben schneiden.

Schritt 2: Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden oder hacken. Die Petersilie abbrausen und gut trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

Schritt 3: Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten braten, bis sie zusammengefallen sind. Dann Mehl über die Pilze stäuben und anbraten. Mit Wein oder Brühe und Sahne aufgießen und offen etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen.

Schritt 4: Zum Schluss die Petersilie unter die Pilze mischen und das Ragout mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gleich auf den Tisch stellen.



Alemanya

MANDONGUILLES AMB ESTOFAT DE BOLETS

MANDONGUILLES DE PA:

Ingredients per a 4 persones:

6-8 panets (300 g de pa) del dia anterior, 1/4 l de llet, un manat de julivert, 1 ceba, 1 cullerada de mantega, sal, 3 ous, pebre, nou moscada

Preparació:

1r pas: Talleu el pa en llesques primes i després a daus i poseu-lo en un recipient gran. Afegiu-hi la llet bullint, tapeu-lo i deixeu-ho reposar durant 20 min.

2n pas: Renteu el julivert, assequeu-lo una mica i talleu-lo petit. Peleu i talleu la ceba en daus petits. Escalfeu la mantega en una paella i sofregiu la ceba fins que sigui transparent i guardeu-la. Escalfeu en una olla gran força aigua, fins que arrenqui el bull. Afegiu-hi sal.

3r pas: Barregeu el pa en remull amb els ous batuts, la ceba i el julivert fins que quedi una massa, salpebreu-la i poseu-hi una mica de nou moscada. Amb les mans humides formeu petites mandonguilles i deixeu-les descansar en l'aigua sense que bulli durant 20 min.

ESTOFAT DE BOLETS:

Ingredients per a 4 persones:

800 g de bolets barrejats, una ceba, 2 grans d'all, julivert, 2 cullerades de mantega, 2 culleradetes de farina, 100 ml de vi blanc sec o brou de verdura, 150 ml de nata líquida, sal, pebre, 1 cullerada de suc de limona

Preparació:

1r pas: Netegeu els bolets i talleu-los.

2n pas: Peleu la ceba i el alls i talleu-los petits. Renteu el julivert i assequeu-lo una mica. Talleu les fulles ben petites.

3r pas: Desfeu la mantega en una paella. Sofregiu la ceba i el alls. Afegiu-hi els bolets i deixeu-los fregir a foc alt durant 5 min. fins que quedin reduïts. Esposeu la farina per sobre dels bolets i barregeu-ho tot. Afegiu el vi o el brou i la nata i deixeu-ho coure durant 5 min. sense tancar a foc baix.

4t pas: Finalment, afegiu el julivert als bolets, salpebreu i afegiu-hi el suc de llimona. Serviu-ho de seguida.



CHEESEBALL

Ingredients:

- 2 packets creamcheese (Philadelphia or other...)
- 200 g manchego cheese or cheddar
- 2 green onions
- 5 pickles
- 1 tablespoon mayonnaise
- 1 teaspoon Lea & Perrins sauce (Worcester sauce)
- Salt and pepper to taste
- Crushed walnuts

Preparation:

1. First put the cream cheese in a bowl. It works better if the cheese is room temperature.
2. Chop the onions and the pickles and add to the mix.
3. Grate the manchego cheese directly into the bowl.
4. Add the tablespoon of mayonnaise and the teaspoon of Lea & Perrins sauce.
5. Add salt and pepper to taste.
6. Mix all the ingredients well and cover and put in the refrigerator for a minimum of two hours.
7. Meanwhile prepare chop the nuts finely using a hand blender. Place them on a plate.
8. Once the mixture is firm enough, form a ball with the mixture using your hands.
9. Roll the ball onto the plate of nuts until it is completely covered.
10. Serve with crackers that are placed neatly around the cheese ball.



BOLA DE FORMATGE

Ingredients:

- 2 paquets crema de formatge
- 200 g formatge manxec o cheddar (ratllat)
- 2 cebes tendres (tallades, d'una banda la part de la ceba i de l'altra la part verda)
- 5 cogombrets talladets
- 1 cullerada de maionesa
- 1 culleradeta de salsa Lea & Perrins
- Sal i pebre
- Nous picades

Preparació:

1. En primer lloc, poseu la crema de formatge en un bol. És millor si el formatge està a temperatura ambient.
2. Piqueu la ceba i els cogombres i afegiu-los a la barreja.
3. Ratlleu el formatge manxeco directament en el recipient.
4. Afegiu-hi la cullerada de maionesa i la culleradeta de salsa Lea & Perrins.
5. Afegiu-hi sal i pebre al gust.
6. Barregeu tots els ingredients bé. Tapeu i poseu el bol a la nevera durant un mínim de dues hores.
7. Mentrestant prepareu les nous utilitzant una batedora de mà. Poseu-les en un plat.
8. Un cop que la barreja estigui prou ferma, formeu-ne una bola amb les mans.
9. Feu rodar la bola al plat de fruits secs fins que en quedi completament coberta.
10. Serviu-ho amb galetes salades, que es col·loquen al voltant de la bola de formatge.



Canada

WARM BACON CHEESE DIP

Ingredients:

- 1 large round bread
- 2 pkg (225 gr) cream cheese
- 350 gr sour cream
- 250 gr shredded cheddar cheese (medium or sharp)
- 2-3 Tbsp. Worcestershire sauce
- 170 gr. bacon - cooked and crumbled

Preparation:

- 1.** Cut out a circle in the top of the bread and gut out the middle to make a bread bowl (save inside pieces of bread for dipping).
- 2.** In a mixing bowl beat cream cheese, sour cream, cheddar cheese, and Worcestershire sauce. Then mix in bacon.
- 3.** Pour into the bread bowl.
- 4.** Wrap up the whole thing in aluminum foil.
- 5.** Bake at 325 degrees for one hour. Serve with extra bread from bowl and crackers.



Canadà

CREMA CALENTA DE BACÓ I FORMATGE

Ingredients:

- 1 pa gran rodó
- 2 paquets (225 gr) de crema de formatge
- 350 g de iogurt grec o crema agra
- 250 g de formatge cheddar ratllat (mitjà o fort)
- 2 o 3 cullerades de salsa Lea & Perrins
- 170 g de bacon cuit i tallat a trossos petits

Preparació:

- 1.** Talleu un cercle a la part superior del pa i buideu-lo per fer un bol de pa. (Guardeu el pa de dins per sucar-lo)
- 2.** En un bol, bateu la crema de formatge, la crema agra, el formatge cheddar i la salsa Lea & Perrins. Afegiu-hi el bacon.
- 3.** Aboqueu la barreja en el bol de pa.
- 4.** Emboliqueu-ho tot amb paper d'alumini.
- 5.** Poseu-ho al forn a 170°C durant una hora. Serviu-ho amb el pa que ha sobrat quan heu fet el bol i galetes salades.



Teià, abril de 2016

Edita: Ajuntament de Teià - Consorci per a la Normalització Lingüística

Coordinació: Rosa Villaplana Puig i Maria Federico Salellas

Agraïments: Marie Miller, Glòria Olivella, Wudday Camara, Montse Riera, Jazmin Sánchez, Marta Mira, Vicenta Verge, Carla Pizán, Anne Klein, Serga Balestrini, Ara Djata, Isabel Olivé, Liudmila Sadouskaya, Olga Saldaña, Maria Donato, Montse Garcia, Fátima, Neus Coll, Bàrbara Edeler i Susan Dreger.

Disseny i maquetació: Laura Montero Abad