Γλωσσομαγειρέματα

6ο Διαπολιτισμικό Δημοτικό Σχολείο
Ελευθερίου - Κορδελιού Θεσ/νίκης

6ο Διαπολιτισμικό & Ολοήμερο Δημοτικό Σχολείο
Ελευθερίου - Κορδελιού Θεσ/νίκης
Δαβάκη 18 56334 Ελευθέριο-Κορδελιό Θεσ/νίκη
Τηλ. Γρ. Δ/ντή & φαξ: 2310761420
Τηλέφωνο Γρ. Δασκάλων: 2310705638
Email: mail@6dim-diap-elefth.thess.sch.gr
Web site: http://6dim-diap-elefth.thess.sch.gr

Γλωσσο…μαγειρέματα

Οι Πολυ…Πολιτισμικές μας γεύσεις

6th Intercultural All-day Primary School
of Eleftherio-Kordelio Thessaloniki
Davaki 18 - 56334 Eleftherio-Kordelio Thessaloniki Greece
Tel and Fax : 00302310761420
Email: mail@6dim-diap-elefth.thess.sch.gr
Web site: http://6dim-diap-elefth.thess.sch.gr

6ο Διαπολιτισμικό Δημοτικό Ελ.-Κορδελιού Θεσ/νίκης

Το βιβλίο « Γλωσσο … μαγειρέματα » δημιουργήθηκε και τυπώθηκε στα πλαίσια της διδασκαλίας των μαθημάτων των ξένων γλωσσών (γερμανικά, γαλλικά, αγγλικά)

Επιλογή των φαγητών και υπεύθυνες του βιβλίου οι δασκάλες ξένων γλωσσών του σχολείου μας:
Κουσίδου Στυλιανή, Σταμούλη Θεοδώρα (γερμανικών),
Γαρούφα Παναγιώτα (γαλλικών), Τσιακιρίδου Ελισάβετ (αγγλικών)

Μεταφράσεις:
στα αγγλικά: Τσιακιρίδου Έλσα και Παπαδοπούλου Βασιλική
στα γερμανικά: Κουσίδου Στέλλα και Σταμούλη Δώρα
στα γαλλικά: Γαρούφα Γιώτα
στα ρωσικά: Ασλανίδη Νάστια (Τ.Υ.)
στα αλβανικά: Ντάγιος Σταύρος

Δημιουργία - επιμέλεια εντύπου: Παπαδόπουλος Στέργιος (Δ/ντής)

Την όλη ιδέα είχε: Κουσίδου Στέλλα

Συμμετείχαν με συνταγές που έφεραν:
Οι μαθήτριες της ΣΤ': Γιώτα Μαρία, Χότζα Μπρικένα, Καραγκιόζοβα Μυροφόρα, Μαργαρίτη Στέλλα, Μπερικιάν Ταμάρα, Βώδεν Ευανθία, καθώς και οι μαθητές του Β2 και του Γ 2
Οι δασκάλες: Ασλανίδη Νάστια, Κουσίδου Στέλλα, Γαρούφα Παναγιώτα, Τσιακιρίδου Έλσα, Ευσταθιάδου Άννα, Καραμήτρου Σοφία, Julia Müller.

Συμμετείχαν με ζωγραφιές τους οι μαθητές/τριες:
Αναστασία Μόλαρη, Αριστείδης Παυλίδης, Γεωργία Κανακαρίδου, Γιάννης Συμεωνίδης, Έλενα Γεράση, Ευγενία Γίδαρου, Θανάσης Καρανίκος, Θεοδώρα Τζιώρα, Ιωάννα Καπατασίδου, Καφφέ Αλεξάνδρα, Λαμπρινή Τσακάλου, Γεώργιος Λιάπης, Μαρία Γιώτα, Μαρίνος Φυντανάκης, Στεριανή Μοσχοπούλου, Μπρικένα Χότζα, Νίκος Μυροφορίδης, Πέτρος Τριανταφύλλου, Στέλλα Μαργαρίτη, Ραφαήλ Χαϊδάρογλου, Ανάιντα Αγκαλίου, Αναστασία Εμμανουηλίδου, Μυροφόρα Καραγκιόζοβα, Μαρία Μόλαρη, Ελένη Πασχάλογλου, Ταμάρα Μπερικιάν

Ευχαριστούμε θερμά για τη βοήθειά τους:
το σκιτσογράφο Δημήτρη Νικολαΐδη για τα υπέροχα σκίτσα του, το Στέλιο Μάγο για το δημιουργικό του εξώφυλλο, τη Julia Müller (μελλοντική εκπ/κό από τη Γερμανία, που βρισκόταν τη σχολική χρονιά 2008-09 στο σχολείο μας στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος Δια Βίου Μάθησης, ως βοηθός δασκάλου ξένης γλώσσας), τη Σχολική Σύμβουλο των γερμανικών κα Κερκινοπούλου Γιάννα και τους γονείς των μαθητών που συμμετείχαν στην όλη διαδικασία.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πρόλογος - Introduction - Einleitung
ΠΡΟΛΟΓ - La nourriture est un plaisir 4 - 5

Käsespätzle – Σπέτζλε
(γερμανικά, ελληνικά) 6

Strundel – Στρούντελ
(γερμανικά, ελληνικά) 7

Brioches au saumon - Μπριός με σολομό
(γαλλικά, ελληνικά) 8

Sorbet aux fraises - Γρανίτα φράουλα
(γαλλικά, ελληνικά) 9

Fish and chips –Ψάρι & πατατάκια τηγανητά
(αγγλικά, ελληνικά) 10

Pork steaks with apple rings (αγγλικά, ελληνικά)
Χοιρινές μπριζόλες με δαχτυλίδια μήλου 11

Kek me kos dhe vaj-Κέικ με γιαούρτι & λάδι
(αλβανικά, ελληνικά) 12

Tave Kosi - Ψητό αρνί με γιαούρτι
(αλβανικά, ελληνικά) 13

ПИРОЖКИ - ΠΙΡΟΖΚΟΙ
(ρωσικά, ελληνικά) 14

ПЕЛЬМЕНИ – ΠΕΛΜΕΝΟΙ
(ρωσικά, ελληνικά) 15

ЛОБИО – ΛΟΜΠΙΟ
(από τη Γεωργία - ρωσικά, ελληνικά) 16

Долма - ΝΤΟΛΜΑ
(από την Αρμενία - ρωσικά, ελληνικά) 17

Smörgåstårta - Αλμυρή τούρτα
(σουηδικά, ελληνικά) 18

Kanelbullar - Μπούλαρ
(σουηδικά, ελληνικά) 19

Κουλουράκια σμυρνέικα - Τυρόπιτα
Φασόλια γίγαντες πλακί 20

Κορμός σοκολάτας από τα παιδιά του Β 2 21

Τρουφομπαλίτσες από τα παιδιά του Γ 2 22

Πρόλογος

Τι άλλο είναι το φαγητό, εκτός από απόλαυση; Το φαγητό είναι σίγουρα και στοιχείο πολιτιστικής διαφοροποίησης των λαών και δείγμα κουλτούρας. Προϊόν συσσωρευμένης πείρας αιώνων μεταδίδεται από γενιά σε γενιά χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια, απλά με τη μίμηση και τη συνήθεια.
Ο τρόπος που σε κάθε χώρα στρώνεται το τραπέζι, τα φαγητά που περιλαμβάνει, οι γεύσεις που αναδεικνύει, σκιαγραφούν με ακρίβεια τον πολιτισμό, την παράδοση και τις συνήθειές της. Μέσα από τις γεύσεις της ελληνικής, αγγλικής, γερμανικής, γαλλικής, ρωσικής, αλβανικής, σουηδικής, αρμενικής και της γεωργιανής κουζίνας (που συναντά κανείς σε αυτό το βιβλίο), αναβιώνουν αιώνες παράδοσης αλλά και συνύπαρξης των λαών.
Το 6° Διαπολιτισμικό & Ολοήμερο Δημοτικό Σχολείο Ελευθερίου-Κορδελιού Θεσ/νίκης, ως ένα πολυπολιτισμικό σχολείο, μας δίνει την ευκαιρία να γνωρίσουμε αλλά και να γευτούμε του κόσμου τις νοστιμιές!

Introduction

What is food if not pleasure? Food is definitely an element of the differentiation between nations and a cultural example. It is the product of accumulated experience of centuries that is transmitted by generation to generation without particular effort, simply by imitation and habit. The way that in each country the table is laid, the food it includes, the elected flavours, sketch out culture, tradition and habits with precision.

Through the flavours of the Greek, English, German, French, Russian, Albanian, Swedish, Armenian and Georgian cuisine (that can be found in this book), tradition and coexistence for centuries of the populations are revived. The 6th Intercultural All-day Primary School of Eleftherio - Kordelio in Thessaloniki, as a multicultural school, offers the opportunity to meet, but also taste, the relishes of the world!

La nourriture est un plaisir

Certainement la nourriture est un élément de la différenciation culturelle des peuples et un échantillon de la culture. C'est le résultat d'une expérience accumulée pendant les siécles qui est trasmise de génération en génération sans effort simplement avec l'imitation et l'habitude. La façon qu'à chaque pays la table est mise, les plats qui sont inclus, les saveurs qui sont revelées, brossent avec précision sa culture, sa tradition et ses habitude. La coexistance des peuples et les siécles de la tradition sont évidantes dans les saveurs de la cuisine grecque, anglaise, française, russe, albanaise, suédois, arménienne et géorgienne.
La 6éme école primaire interculturelle d'Eleutherio-Kordelio de Salonique en tant qu'une école interculturelle, nous donne la chance de connâitre et de goûter les gourmandices du monde.

Einleitung

Was ist Essen außer Genuss? Das Essen ist sicher ein Zeichen kultureller Differenzierung der Völker und ein Merkmal ihrer Kultur. Ergebnis großer Erfahrung vieler Jahrhunderten wird von Generation zu Generation ohne Mühe, einfach durch Nachahmung und Űbung verbreitet. Die Art des Tischdeckens, die servierten Gerichte, der daraus erhobene Geschmack, skizzieren genau die Kultur, die Tradition und die Sitten und Bräuche der Völker. Durch die schmackhafte Küche von Griechenland, England, Deutschland, Frankreich, Russland, Albanien, Schweden, Armenien leben nicht nur Jahrhunderte von Traditionen sondern auch der Koexistenz der Völker wieder.
Die sechste interkulturelle Grundschule in Eleftherio - Kordelio Thessaloniki, als eine multikulturelle Schule, gibt uns die Möglichkeit, die Leckereien aus aller Welt kennen zu lernen und zu genießen!

ПРОЛОГ

Что даёт нам познать пища, кроме наслаждения? Национальная кухня является достоянием культуры разных народов. Многовековой опыт передаётся из поколения в поколение без особых усилий, с помощью подрожания и привычки. Способы приготовления блюд, их вкусы и щедрость накрытого стола говорят с большой точностью о традициях и культуре той или иной страны.

Путешествуя в удивительный мир вкусов греческой, английской, немецкой, французской, русской, албанской, шведской, армянской и грузинской кухни чувствуем разнообразие и богатство национальных колоритов пронесённые сквозь века. Наша школа является многонациональным учебным заведением и это даёт возможность ознакомить вас с национальной кухней разных стран!

Parathënie

Çfarë është gjella, përveçse kënaqësi? Gjella është, sigurisht, edhe element i diferencimit kulturor midis popujve dhe tregues i kulturës së tyre. Është produkt e një përvoje të grumbulluar ndër shekuj e cila përcillet nga brezi në brez pa ndonjë përpjekje të veçantë, por thjesht duke imituar dhe sipas traditës zakonore. Mënyra se si shtrohet tavolina në çdo rast, gjellët që serviren, shijet e tyre, skicojnë me hollësi kulturën, traditën dhe zakonet e popujve. Përmes shijeve të kuzhinës greke, angleze, gjermane, franceze, ruse, shqiptare, suedeze, armene dhe gjeorgjiane (që ndeshim në këtë libër), ngjallën tradita shumëshekullore, por edhe mënyra e bashkekzistencës së popujve.
Shkolla e 6-të ndërkulturore e Kordelosë, si një element shumëkulturor, na jep rastin të njohim edhe të provojmë shijet e botës.

Käsespätzle

Zutaten für 2 Personen

250 g Spätzle
2 EL Butter
2 St Zwiebeln
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
150 g Gouda

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spätzle nach Packungsanweisung daringaren. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die, in feine Ringe geschnittenen, Zwiebeln bräunen. Die Spätzle abtroffen lassen und in eine gefettete feuerfeste Form, abwechselnd mit den Zwiebelringe, einschichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem Käse bestreuen, mit Käse abschlieβen. Im Backofen bei 180 Grad etwa zehn Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Σπέτζλε (είδος ζυμαρικού)

Υλικά για 2 άτομα

250 γρ. Σπέτζλε (υπάρχουν σε συσκευασία)
2 κουταλιές βούτυρο
2 κρεμμύδια
Λίγο αλάτι
Λίγο πιπέρι
150 γρ. Gouda

Εκτέλεση:
Βράζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό με το αλάτι και ρίχνουμε τα σπέτζλε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας .Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το βούτυρο και ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια – τα οποία έχουμε κόψει σε λεπτές ροδέλες- για να ροδίσουν. Στραγγίζουμε τα σπέτζλε και τα τοποθετούμε σε στρώματα εναλλάξ με τις ροδέλες από τα κρεμμύδια, σε ένα βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος. Κάθε στρώμα το αλατο-πιπερώνουμε και το πασπαλίζουμε με τριμμένο κασέρι. Το πάνω στρώμα το πασπαλίζουμε και αυτό με κασέρι. Ψήνουμε τα σπέτζλε στο φούρνο στους 180 βαθμούς για 10 λεπτά, μέχρι να λιώσει το κασέρι.

Strundel

Sie brauchen:

ein Blätterteig
drei Äpfel
100gr Rosinen
100gr Wahlnüsse
ein bisschen Likör
drei Löffel Zucker
ein Teelöffel Zimt

Bestreichen Sie ein Backblech mit Butter. Breiten Sie das Blätterteig im Backblech aus. Schneiden Sie die Äpfel klein. Vermischen Sie die Äpfel, die Rosinen, die Wahlnüsse, das Likör, den Zucker und den Zimt. Breiten Sie die Mischung auf dem Blätterteig Wickeln Sie das Blätterteig ein. Backen Sie den Kuchen in 170 C für 45 Min. Zum Schluss bestreuen Sie den Kuchen mit Puderzucker und schmucken Sie ihn mit ein bisschen Zimt.

Στρούντελ

Χρειάζεστε:

Ένα φύλλο σφολιάτας - 3 Μήλα - 100 γρ. σταφίδες
100 γρ. καρυδόψιχα - λίγο λικέρ - 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
1 κουταλάκι κανέλλα

Αλείψτε ένα ταψί με βούτυρο. Απλώστε το φύλλο της σφολιάτας στο ταψί .Κόψτε τα μήλα σε μικρά κομμάτια. Αναμίξτε τα μήλα, τις σταφίδες, τα καρύδια, το λικέρ, τη ζάχαρη και την κανέλλα. Απλώστε το μίγμα πάνω στο φύλλο της σφολιάτας και διπλώστε το. Ψήστε το γλυκό στους 170 βαθμούς για 45 λεπτά. Στο τέλος πασπαλίστε το γλυκό με άχνη και στολίστε το με λίγη κανέλλα.

Brioches au saumon

Ingrédients:

4 brioches
70 gr cantadou au raifort
80 gr saumon fumé, coupé en fines lanières.

Fiches technique

Enlever le chapeau des brioches et les évider un peu. Ecraser le cantadou á la fourchette, melanger le saumon fumé et furrer les brioches. Poser sur un plaque, avec les chapeaux á côté. Cuisson: 10 minutes au milieu du four préchauffé á 150. Remmettre les chapeaux sur les avant de les porter á table.

Μπριός με σολομό

Συστατικά:

4 μπριός
70 γρ τυρί φιλαδέλφια
80 γρ ψιλοκομμένες φέτες καπνιστού σολομού

Εκτέλεση:

Αφαιρούμε το «καπέλο» των μπριός και το εσωτερικό τους. Λιώνουμε το τυρί με το πιρούνι, το ανακατεύουμε με τον καπνιστό σολομό και γεμίζουμε τα μπριός. Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με τα «καπέλα» δίπλα. Σε προθερμασμένο φούρνο τα ψήνουμε για 10 λεπτά στους 150 βαθμούς.

Sorbet aux fraises

Ingrédients:

2 kg fraise
450 gr de sucre semoule
Jus d' 1 demi-citron
Feuilles de menthe

Recette
Passez les fraises lavées et bien égouttées au presse-purée, puis au chinois ouála passoire fine pour obtenir un jus pur. Ajoutez le sucre. Remuez jusqu' á ce qui il soit fondu, puis ajoutez le jus de citron. Versez dans un moule `ácake, mettez au frezer, froid maximum, pendant 3 heures. Servez anec une cuillère a glace pour extraire les boules que vous disposez dans les coupes avec la chantilly si vous le desirez et parsemez de feuilles de menthe.

Γρανίτα φράουλα

Συστατικά:
2 κιλά φράουλες - 450 γρ ζάχαρη
Χυμό 1,5 λεμονιού - Φύλλα μέντας

Εκτέλεση: Πλένουμε και στραγγίζουμε τις φράουλες και τις περνάμε στο μύλο του πουρέ, έπειτα στο σουρωτήρι ώστε να έχουμε ένα καθαρό χυμό. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια προσθέτουμε το χυμό λεμονιού. Βάζουμε το μίγμα σε μια φόρμα του κέικ και τη βάζουμε στην κατάψυξη για 3 ώρες. Σερβίρουμε με ένα κουτάλι παγωτού. Προσθέτουμε σαντιγί αν το επιθυμούμε και στολίζουμε με φύλλα μέντας.

Fish and chips

Ingredients:

4 large pieces of cod (or of haddock
1 Kg or 2,5 Ibs potatoes
Sunflower seed oil
Salt and fine white pepper to taste

For the batter:
200g or 7 oz of plain flour
1 large egg
150 ml or 5 fl oz of water and milk mixed (making 5 fl oz total)
White pepper to taste

Method: Peel the potatoes and cut them into chips. If you are going to cook them immediately then keep them covered in water to stop them going brown. Start to make the batter mixture by putting the flour into a large bowl. Whisk the egg and add (if you want) a maximum of 2 tablespoons of dark beer or 2 teaspoons of Worcestershire sauce. Now pour the whisked egg into the flour adding the milk/ water mixture and beat until smooth. Leave this to stand for an hour.
Heat a deep pan, filled with enough oil to cover the chips, until it is hot. Heat a second pan of oil just deep enough to cover the fish. Individually put each fish filled into the batter. Slide the fish back and forth to cover with batter and lift out and allow to drip for a second or two then repeat. This makes sure the fish is completely covered in batter. Lower a battered fish into the hot oil skin side to the bottom of the pan to stop the filled curling as it heats. Now cook one fillet at a time.

After 5 minutes turn the fish over and cook for another 3 or 4 minutes. Repeat with the second fillet, keeping the first warm in an oven. Now put the chips in the pan to cook. Curry on cooking the other two fillets and put them in the oven to keep warm. Lift out the chips when they reach a nice golden brown colour and are cooked.

Serve on plates (or newspapers) with the fish nestling on a bed of chips. Vinegar, salt and tomato sauce (ketchup) should be available.

Ψάρι και πατατάκια τηγανητά

Υλικά:
μεγάλα κομμάτια μπακαλιάρου - 1 κιλό πατάτες
Ηλιέλαιο - Αλάτι και ψιλό άσπρο πιπέρι

Για το κουρκούτι:
200 γρ. αλεύρι - 1 μεγάλο αυγό
150 ml νερό ανακατεμένο με γάλα - Λευκό πιπέρι

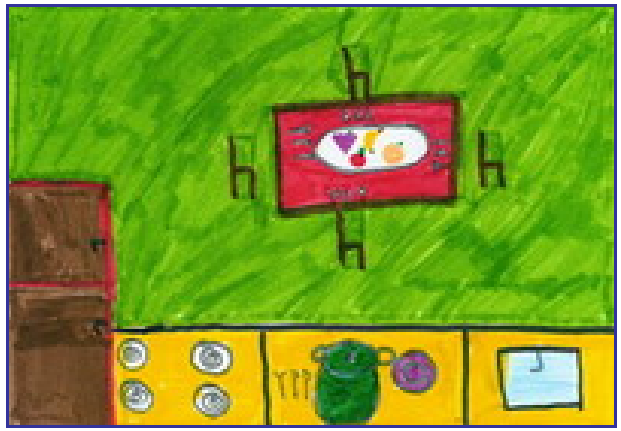
Εκτέλεση:
Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε τσιπς. Ετοιμάστε το κουρκούτι βάζοντας το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ . Χτυπήστε το αυγό και προσθέστε προαιρετικά το πολύ 2 κουταλιές σκούρη μπύρα ή 2 κουταλάκια σάλτσα Worcestershire. Ρίξτε το αυγό στο αλεύρι προσθέτοντας το μίγμα νερού-γάλατος και χτυπήστε μέχρι να γίνει λείο. Αφήστε το να σταθεί 1 ώρα. Ζεσταίνετε ένα βαθύ σκεύος γεμάτο με αρκετό λάδι- για να καλύψει τα πατατάκια- μέχρι να γίνει αρκετά καυτό. Ζεσταίνετε ένα άλλο σκεύος με λάδι αρκετά βαθύ για να καλύψει το ψάρι. Βάλτε ξεχωριστά το κάθε φιλέτο ψαριού μέσα στο κουρκούτι. Βάλτε ένα φιλέτο με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο καυτό λάδι για να μη λυγίσει. Τηγανίστε τα ένα- ένα ξεχωριστά 5 λεπτά από τη μια και 3-4 λεπτά από την άλλη πλευρά. Όταν τελειώσετε και με το τηγάνισμα των chips σερβίρετε σε πιάτα ή εφημερίδες με το ψάρι πάνω από ένα στρώμα πατάτες.
Ξύδι, αλάτι και σος ντομάτας (κέτσαπ) θα πρέπει να είναι διαθέσιμα.

Pork steaks with apple rings

Ingredients:

4 of 10 oz (4 of 250 gr) Pork Steaks
Ground black pepper - 2 oz (50 g) soft brown sugar
4 tablespoons English mustard
4 apple rings - 8 large rashers of smoked bacon
Sweet cider – Salt (to taste)

Method:
Remove any skin/rind from the pork steaks. Barbecue the steaks for about 3 or 4 minutes on each side. Allow the steaks to cool .Then coat them with the English mustard. Onto this coating sprinkle a little soft brown sugar and then place an apple ring on top. Now wrap each steak in bacon. Sprinkle a little salt and course ground black pepper onto the outside. Barbecue each steak for another 3 minutes on each side. As these steaks cook, sprinkle a little sweet cider onto them.

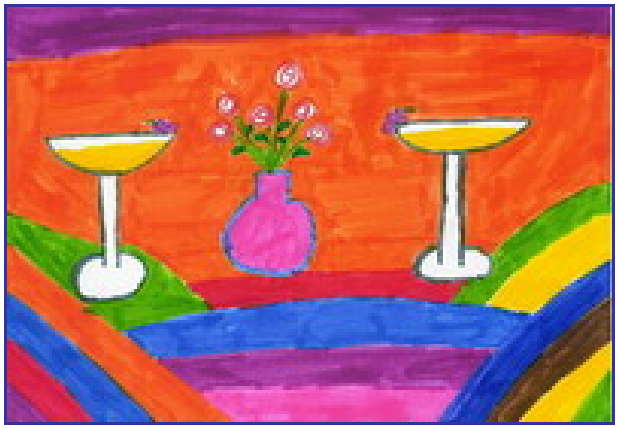


Χοιρινές μπριζόλες με δαχτυλίδια μήλου

Υλικά:

4 μπριζόλες των 275 γρ
Αλεσμένο μαύρο πιπέρι
50 γρ. μαύρη μαλακή ζάχαρη
4 κουταλιές αγγλική μουστάρδα
4 κρίκοι μήλου
8 μεγάλες φέτες καπνιστό μπέικον
Γλυκό μηλίτη, αλάτι όσο θέλετε

Εκτέλεση:
Αφαιρέστε το λίπος από τις χοιρινές μπριζόλες. Ψήστε τις μπριζόλες στο μπάρμπεκιου για 3-4 λεπτά κάθε πλευρά. Αφήστε τις να κρυώσουν. Έπειτα καλύψτε τις με την αγγλική μουστάρδα. Πασπαλίστε με λίγη μαύρη ζάχαρη και τοποθετήστε από πάνω το δαχτυλίδι του μήλου. Τυλίξτε κάθε μπριζόλα με μπέικον. Πασπαλίστε με λίγο αλάτι και στη συνέχεια φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι από έξω. Ψήστε κάθε μπριζόλα άλλα 3 λεπτά από κάθε πλευρά. Καθώς αυτές οι μπριζόλες ψήνονται, περιχύστε λίγο γλυκό μηλίτη πάνω τους.



Kek me kos dhe vaj

Për 1 kek në tavë me korent duhen:

miell: 2 gota uji, vezë: 2 kokrra
sheqer: 1 gotë uji, vaj: 2 filxhanë kafeje,
kos: 2 filxhan kafeje, lëkurë limoni, arra: 1 filxhan kafeje,
sodë gjysmë : lugë kafeje, sheqer pudër : 1 lugë gjelle.

Në një enë rrihen vezët me sheqerin, shtohet kos, vaj, lëkurë portokalli ose limoni, arra të grira hollë e sipas mundësisë rrush ose fiq të thatë të grirë dhe përzihen mirë. Sitet mielli, përzihet me pak sodë dhe hidhet masa e përgatitur. Brumi nuk duhet të rrihet shumë që të mos bëhet elastik. Pastaj hidhet në tavën me korent të lyer me yndyrë dhe të pudrosur me pak miell. Në mes vendoset forma që ka tava, piqet për 35-40 minuta, ftohet pak, hiqet nga tava, hiqet dhe forma e mesit dhe sipër i hidhet sheqer pudër. Gjatë përgatitjes së kekut një pjesë mund të përzihet me kakao dhe të hidhet përsipër, kurse pjesa tjetër të lihet e bardhë.

Κέικ με γιαούρτι και λάδι

Υλικά:

2 ποτήρια του νερού αλεύρι
1 ποτήρι του νερού ζάχαρη
2 φλιτζάνια του καφέ λάδι
2 φλιτζάνια του καφέ γιαούρτι
Τη φλούδα από ένα λεμόνι ή πορτοκάλι
1 φλιτζάνι του καφέ καρύδια ή σταφίδες

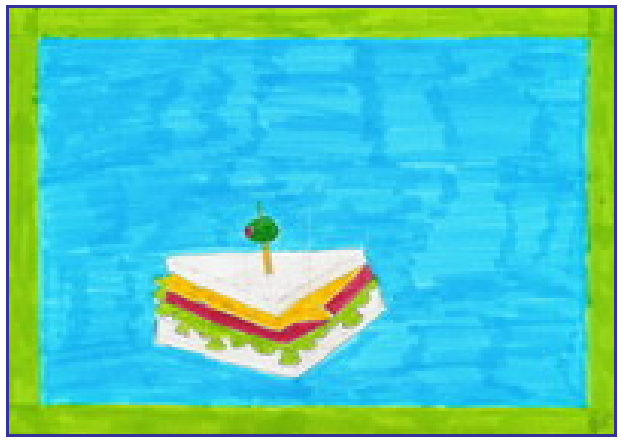
Εκτέλεση:
Ανακατέψτε σε ένα βαθύ μπολ τα αυγά με τη ζάχαρη και προσθέ γιαούρτι, το λάδι, τη φλούδα από το πορτοκάλι ή το λεμόνι κ τριμμένα καρύδια ή τις σταφίδες. Ρίξτε το αλεύρι (μέσα στο βάζουμε και λίγη σόδα) σιγά-σιγά στο παραπάνω μίγμα. Η ζύμ πρέπει να είναι πολύ μαλακή. Αλείψτε τη φόρμα με λίγο λά αλεύρι και ρίξτε το μίγμα μέσα σ' αυτή. Αν θέλετε μπορεί κρατήσετε λίγο μίγμα μα το ανακατέψετε με κακάο και προσθέσετε στο υπόλοιπο μίγμα. Έτσι θα γίνει δίχρωμο.

Tave Kosi

Përbërësit:

1 kg mish qengji - 4 kokrra vezë
5 filxhanë caji kos - 2 lugë gjelle oriz
4 lugë gjalpë - 1lugë miell - Kripë e piper

Përgatitja:
Presim qengjin në racione e lyejmë me pak gjalpë dhe kripë dhe e pjekim në furrë. Shtojme ne te mos thahet. (mbledhim në një enë lëngun e mishit për ta përdorur më vonë). Kaurdisim gjalpin me miellin derisa të marrë ngjyrë ari. Shtojmë lëngun e mishit, e plotëso jmë pak ujë të dhe e lëmë masën të ziejë derisa të trashet. E fikim zjarrin dhe e lëmë masën ë ftohet. Shtojmë vezët, kosin dhe e rregullojmë me kripë e piper. Ziejmë orizin dhe e heqim nga zjarri gjysmë të gatuar. E shtrojmë orizin në në tepsi, mishin dhe e mbulojmë me masën e përgatitur. E pjekim në furrë mesatare desira të marrëfaqe të artë.



Ψητό αρνί με γιαούρτι

Συστατικά:

1 κιλό μπούτι ή ωμοπλάτη αρνιού
Αλάτι, πιπέρι - 2 κουταλιές της σούπας ρύζι
Βούτυρο - 1 κιλό γιαούρτι
4 αυγά χτυπημένα - 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι

Οδηγίες:
Κόψτε το κρέας σε 4 μερίδες. Αλατοπιπερώστε το. Περιχύστε το με ¼ φλιτζανιού βούτυρο και ψήστε το στους 350 βαθμούς, αλείφοντάς το πότε πότε με το ζουμί του, για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει καλά. Ανακατέψτε το ρύζι στο ζουμί του ταψιού. Βγάλτε το ταψί από το φούρνο και αφήστε το στην άκρη ενώ φτιάχνετε τη σάλτσα γιαουρτιού. Αλατοπιπερώστε το γιαούρτι. Προσθέστε τα αυγά ανακατεύοντας μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Βάλτε το στην άκρη. Λειώστε το υπόλοιπο ½ φλιτζάνι βούτυρο και προσθέστε το αλεύρι. Σοτάρετε μέχρι να είναι ομοιόμορφο. Προσθέστε το μίγμα γιαουρτιού και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Ρίξτε τη σάλτσα γιαουρτιού στο ταψί, ανακατέψτε την με τα κομμάτια κρέατος και ψήστε στους 375 βαθμούς για 45 λεπτά. Σερβίρεται ζεστό.

-

ПИРОЖКИ

Инградиенты:

Мука: 1кг - молоко: 2 стакана – яйца: 3 шт.
Соль: 1 чайная ложка – дрожжи: 20 гр. – масло: ½ стакана
Картофель: 7 шт - лук репчатый: 2 шт - молотый перец

Приготовление теста: В подготовленную посуду влить подогретое слегка молоко, добавить в него отдельно разведённые в небольшом количестве тёплого молока дрожжи, яйца и соль. Жидкость в посуде размешать, всыпать в неё муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить оливковое масло и продолжить замес до тех пор, пока тесто не станет однородным. После посыпать слегка тесто мукой, закрыть посуду и поставить на 3 часа в тёплое место для брожения.

Приготовление начинки: Отварить очищенный картофель в подсоленой воде и мелко измельчить. Добавить в полученную массу поджаренный мелконарезанный лук, молотый перец и хорошо размешать. Тесто разделить на кусочки равной величины и придать им форму шариков. Раскатать из них круглые лепёшки толщиной 1 см и на каждую лепёшку положить начинку. Края лепёшек плотно соединить и защипать, придав им овальную форму. Готовые пирожки прожарить на сковороде в кипящем мас

ΠΙΡΟΖΚΟΙ

Υλικά:
Αλεύρι: 1 κιλό – γάλα: 2 φλιτζάνια – αυγά: 3
Αλάτι: 1 κουταλάκι - μαγιά: 20 γρ.- λάδι: ½ φλιτζάνι
Πατάτες: 7 – κρεμμύδι: 2 - πιπέρι

Πρώτα ετοιμάζουμε το ζυμάρι. Ζεσταίνουμε λίγο το γάλα και το βάζουμε σε μια λεκάνη. Ρίχνουμε τη μαγιά διαλυμένη με το γάλα, τη ζάχαρη, τα αυγά και το αλάτι. Αρχίζουμε να δουλεύουμε το μείγμα κυκλικά προσθέτοντας σιγά το αλεύρι. Ύστερα βάζουμε λάδι και συνεχίζουμε να ζυμώνουμε. Πασπαλίζουμε το ζυμάρι με αλεύρι και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για 3 ώρες σε ζεστό μέρος. Κατόπιν ετοιμάζουμε τη γέμιση. Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις βράζουμε σε αλμυρό νερό. Μετά τις κόβουμε πολύ ψιλά, προσθέτουμε τσιγαρισμένο κρεμμύδι. Τα αναμειγνύουμε βάζοντας λίγο πιπέρι. Το ζυμάρι κόβουμε σε κομματάκια, ρίχνοντας λίγο αλεύρι για να μην κολλάνε τα ανοίγουμε. Τοποθετούμε σε κάθε κομμάτι της ζύμης τέτοια ποσότητα γέμισης έτσι ώστε να κλείνει. Ύστερα ρίχνουμε τα έτοιμα πιροσκί μέσα στο καυτό λάδι. Τρώγονται ζεστά και κρύα.

ПЕЛЬМЕНИ

Инградиенты:

Мясо: 400 гр. - лук репчатый: 2 головки
мука: 2 стакана - яйцо: 1 шт. - молотый перец - соль по вкусу
масло сливочное (или сметана)

Приготовление фарша: Мясо (лучше говядину пополам со свининой) пропустить вместе с луком через мясорубку, прибавить немного воды, положить соль, молотый перец, хорошо размешать.

Приготовление теста: В муку влить яйцо, ¼ стакана воды, положить соль, хорошо перемешать и замесить довольно крутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем, вырезать из него кружочки и положить на каждый кружочек небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружков защипать. Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут. После этого пельмени вынуть шумовкой на блюдо, полить топлённым маслом (или сметаной) и подать на стол.

ΠΕΛΜΕΝΟΙ

Υλικά:

Κρέας: 400 γρ.
Κρεμμύδι: 2
Αλεύρι: 2 φλιτζάνια
Αυγό: 1
πιπέρι
αλάτι
βούτυρο (ή γιαούρτι)

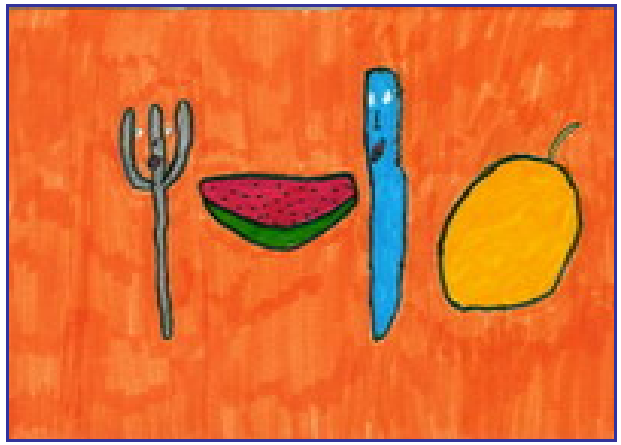
Πρώτα ετοιμάζουμε τον κιμά. Κόβουμε το κρέας και τα κρεμμύδια με τη μηχανή του κιμά, προσθέτουμε λίγο νερό, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε καλά. Κατόπιν ετοιμάζουμε το ζυμάρι. Βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη, ρίχνουμε το αυγό, το ¼ του ποτηριού νερό και το αλάτι. Ζυμώνουμε καλά.
Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι σε λεπτά φύλλα ρίχνοντας λίγο αλεύρι για να μην κολλάει. Κόβουμε κύκλους στο φύλλο και πάνω σε κάθε κύκλο βάζουμε μικρά κομματάκια κιμά. Κλείνουμε τις άκρες. Τα έτοιμα πελμένοι τοποθετούμε σε βραστό αλμυρό νερό και περιμένουμε 5 λεπτά. Μετά τα βγάζουμε σε πιατέλα. Σερβίρουμε με λιωμένο βούτυρο ή γιαούρτι.

ЛОБИО

Инградиенты:

Фасоль: 500 гр.
лук репчатый: 2 головки
чеснок: 2 дольки
масло
лавровый лист - кинза
стручковый перец - соль по вкусу

Перебранную, промытую фасоль всыпать в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Во время варки, по мере выкипания воды, можно добавлять кипяток. В фасоль положить толчёный чеснок и нашинкованный репчатый лук. После того, как фасоль разварится, размять её ложкой, добавить масло, лавровый лист, стручковый перец, соль и мелко нарезанную кинзу. Дав ещё покипеть 2 минуты, снять с огня.



ΛΟΜΠΙΟ

Υλικά:

φασόλια: 500 γρ.
κρεμμύδι: 2
σκόρδο: 2 σκελίδες
λάδι
φύλλο δάφνης
κόλιανδρος
πιπέρι
αλάτι

Πλένουμε καλά τα φασόλια και τα τοποθετούμε στην κατσαρόλα. Βάζουμε νερό και τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά. Στη συνέχεια εάν χρειαστεί προσθέτουμε βραστό νερό. Κατόπιν ρίχνουμε το ψιλοκομμένο σκόρδο και το κρεμμύδι. Όταν τα φασόλια είναι έτοιμα τα πατάμε με το κουτάλι για να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Προσθέτουμε λάδι, φύλλο δάφνης, πιπέρι, αλάτι και ψιλοκομμένο κόλιανδρο. Αφήνουμε να βράσει ακόμα για 2 λεπτά, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

Долма

Инградиенты:

мясо баранины: 1 кг. - Рис: 200 гр.
лук репчатый : 3 головки - кинза
виноградные листья: 700гр.
молотый перец - соль по вкусу - мацони

Мясо пропустить через мясорубку, добавить мелконарезанный лук и рис. Измельчить кинзу и перемешать с фаршем и рисом. Добавить молотый перец и соль по вкусу. На каждый обмытый горячей водой и охлаждённый виноградный лист положить комочек фарша и завернуть. Надо чтобы величина долмы не превышала величину грецкого ореха. Готовую долму осторожно уложить плотными рядами в неглубокую кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрыла её содержимое. Затем сверху придавить долму, положив тарелку. Варить на слабом огне до готовности 45 минут. Когда долма будет готова, выложить её на блюдо и сверху полить мацони.

ΝΤΟΛΜΑ

Υλικά:

αρνίσιο κρέας: 1 κιλό - ρύζι νυχάκι: 200 γρ.
κρεμμύδια: 3 - κόλιανδρος
αμπελόφυλλα: 700 γρ. - πιπέρι – αλάτι - γιαούρτι πρόβειο

Κόβουμε το κρέας με τη μηχανή του κιμά , προσθέτουμε τα κρεμμύδια που έχουμε κόψει σε μικρούς κύβους και το ρύζι. Ψιλοκόβουμε τον κόλιανδρο και αναμειγνύουμε με τον κιμά και τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι στην ποσότητα που επιθυμούμε. Πλένουμε τα αμπελόφυλλα με ζεστό νερό και τοποθετούμε μέσα σε κάθε φύλλο τέτοια ποσότητα μείγματος έτσι ώστε τυλίγοντας το φύλλο αυτό να κλείνει καλά. Θα πρέπει να θυμόμαστε πάντοτε πως το μέγεθος του ντολμά δεν πρέπει να ξεπερνά εκείνο του καρυδιού. Τοποθετούμε προσεκτικά και σε σειρά τους ντολμάδες σε ρηχή κατσαρόλα, φροντίζοντας να μην υπάρχει απόσταση μεταξύ τους και προσθέτουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν πλήρως οι ντολμάδες. Κατόπιν τοποθετούμε ένα πιάτο πάνω από τους ντολμάδες ώστε με το βάρος του να αποφεύγεται η μετακίνησή τους όσο αυτοί βράζουν. Βράζουμε τους ντολμάδες σε χαμηλή φωτιά για 45 λεπτά περίπου. Όταν ετοιμαστούν τους βγάζουμε από το σκεύος και τους τοποθετούμε σε πιατέλα. Μπορούμε να τους γαρνίρουμε με γιαούρτι πρόβειο.

Smörgås tårta

Smörgåstårtebröd:
50 g jöst - 6 dl mjölk
3 msk olja - ½ tsk salt
2 tsk socker - ca 1,4 liter mjöl

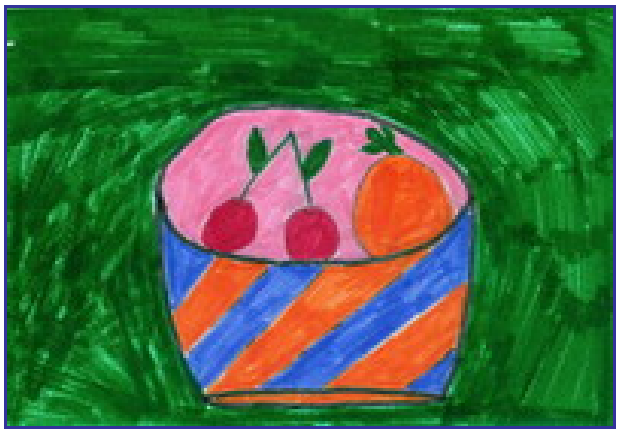
Varm mjölken fmgervarm 37 smula jästen och rör ner i degspadet. Lös ut. Tiilsätt salt, olja socker, och nästan all mjöl. Arbetadegen tills den släpper bunk-kanten. Löt jäsa ca 40 min. Knåda degen med resten av mjölet. Forma en rund kaka, lägg i en smord rund form med löstagbar kant. Nagga den jäs ytterligare 40 min grädda på galler 250 ca 10 min. Stäng av ugnen och grädda ytterligare 20 min. Låt brödet kailna. Skär brödet i 3 Lager. Tärtans första lager fylls med räkmajonnäs smaksatt med dill eiler tonfisk röra. Andra lagret består av majonnäs, rom, hårdkokt hackat ägg och finhackad lök. Tårtan är täckt med majonnäs garnerad med lax, rom, räckor, dill och citron. Eiler garnera efter smak och behag.

Αλμυρή τούρτα

Υλικά:
50γρ. νωπή μαγιά - 6 λ. γάλα
3 κ. σούπας λάδι - ½ κουταλιά γλυκού αλάτι
2 κουταλιές γλυκού ζάχαρη
Αλεύρι όσο πάρει (περίπου 1,5 κιλό)

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε το γάλα στους 37 βαθμούς. Σε μια λεκάνη τρίβουμε τη μαγιά, προσθέτουμε γάλα, ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η μαγιά και προσθέτουμε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι και το αλεύρι. Ζυμώνουμε μέχρι να ξεκολλήσει το ζυμάρι. Αφήνουμε να φουσκώσει για 40 λεπτά. Βάζουμε το ζυμάρι σε μια στρογγυλή βουτυρωμένη φόρμα, το τρυπάμε με το πιρούνι και το αφήνουμε να φουσκώσει για 40 λεπτά. Το ψήνουμε στους 250 βαθμούς για 10 λεπτά, μετά σβήνουμε το φούρνο και το αφήνουμε μέσα σ' αυτόν για άλλα 20 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει και το κόβουμε σε τρία επίπεδα.

Γέμιση: Το 1^{ο} επίπεδο το γεμίζουμε με γαρίδες και μαγιονέζα, το 2^{ο} με μαγιονέζα, βρασμένο αυγό -που το έχουμε ψιλοκόψει- και ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Το 3^{ο} επίπεδο το αλείφουμε με μαγιονέζα και γαρνίρουμε με γαρίδες, σολομό, άνηθο. αγγούρι, λεμόνι και ό,τι άλλο μας αρέσει. Το αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο.



Kanelbullar

50g jäst - 150g margarin eher smör
5dl mjölk - ½ tsk salt - 1 msk socker 2 tsk kardemumma
1 ägg - 1,5 liter vetemjöl

Fyilning: 75g margarine - 1 dl socker
2-4 tsk malen kanel - Pensling: 1 ägg

Srnula ner jästen ien degbunke, smält matfettet och värm mjölken till 37. Häll degspadet 1 jasten och rör om tills den är upplöst. Tillsätt salt, socker, kardemumma ägget och det mestia av mjölet Arbeta degen smidigt tills den släpper kanten. Täck över och låt jäsa till dubbelstorlek ca 30-40 min. Rör ingredienserna till fyllningen tillen smidig bredbar smet. Stjälp upp degen pa mjälat bord. Dela degen itu. Kavla ut varje dei till en rektangullär platta ca 30-40 cm, fördela fyilningen i plattforma och rulla ihop från Iangsidan. Skär dem i 2 cm breda bitar. Lat jäsa 20-30 min pensla med uppvispatt ägg. Grädda mitt i ugnen 250 8-10 min.

Μπούλαρ

Υλικά:
50 γρ. μαγιά νωπή - 150 γρ μαργαρίνη ή βούτυρο
5 λ. γάλα - ½ κουταλιά γλυκού αλάτι
1 έως 1,5 κουταλιά σούπας ζάχαρη
1,5 κουταλιά γλυκού κακουλέ
1 αβγό - 1,5 κιλό περίπου αλεύρι

Για τη γέμιση: 75γρ. μαργαρίνη - 1λ. ζάχαρη
2 κουταλιές γλυκού κανέλα - 1 αβγό για να το αλείψουμε

Εκτέλεση:
Σε μια λεκάνη τρίβουμε τη μαγιά και ρίχνουμε το γάλα, που έχουμε ζεστάνει στους 37 βαθμούς. Ανακατεύουμε καλά, μέχρι να λιώσει η μαγιά, προσθέτουμε αλάτι, ζάχαρη, κακουλέ, το αβγό και ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι. Ζυμώνουμε, μέχρι να αρχίσει να ξεκολλάει. Το αφήνουμε 30-40 λεπτά να φουσκώσει και ετοιμάζουμε τη γέμιση (βούτυρο, κανέλα, ζάχαρη). Ζυμώνουμε ελαφρώς το ζυμάρι και το χωρίζουμε στα δύο. Ανοίγουμε με τον πλάστη και τα δύο κομμάτια, μέχρι να γίνουν ορθογώνια, και τα αλείφουμε με τη γέμιση. Τα κάνουμε ρολό και κόβουμε φέτες 2 εκ. Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί και τα αφήνουμε να φουσκώσουν 20-30 λεπτά. Τα αλείφουμε με χτυπημένο αβγό και τα αφήνουμε στους 250 βαθμούς για 10-15 λεπτά.

Κουλουράκια σμυρνέικα

Υλικά:

1 φλιτζάνι σπορέλαιο - 400 γρ βούτυρο
1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι - 1 ποτήρι κονιάκ
1 ποτήρι σταχτόνερο - 5 φλιτζάνια ζάχαρη
2 βανίλιες - 1 μπέικιν - 1 κουταλάκι σόδα
ξύσμα πορτοκαλιού - αλεύρι όσο πάρει

Εκτέλεση:

Βάζουμε μαζί όλα τα υγρά υλικά και το βούτυρο(αφού το λιώσουμε) και τα ανακατεύουμε με τη ζάχαρη. Μετά ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνουμε καλά το μείγμα και κάνουμε μια ζύμη μαλακή. Τα βάζουμε αν θέλουμε σε ειδικά μικρά φορμάκια ή στο ταψί δίνοντας τα το σχήμα που θέλουμε. Τα αλείφουμε με αυγό, τα πασπαλίζουμε με σουσάμι και γαρύφαλλο. Τα ψήνουμε στους 180 βαθμούς και τα βγάζουμε όταν ροδίσουν.

Τυρόπιτα

Υλικά:

2 ποτήρια νερό - ½ κ. γλυκού ζάχαρη
½ κ. γλυκού αλάτι - ½ ποτήρι λάδι - 1 βιτάμ
1 κιλό αλεύρι - Λίγο πιπέρι

Εκτέλεση (τυρόπιτας):

Ρίχνουμε σε ένα μπολ τα αυγά, το τυρί και το πιπέρι και ανακατεύουμε. Βάζουμε σε ένα άλλο μπολ το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη, το λάδι, και το αλεύρι. Αφού τα ανακατέψουμε, τα αφήνουμε μία ώρα, για να φουσκώσουν. Μετά χωρίζουμε το ζυμάρι σε 16 κομμάτια. Παίρνουμε τα 8, τα αλείβουμε με βιτάμ, μετά τα ανοίγουμε φύλλα ένα ένα και τα βάζουμε στο ταψί. Ρίχνουμε πάνω το τυρί και τα αυγά και μετά προσθέτουμε τα άλλα 8 φύλλα. Αλείβουμε με λάδι την πίτα και την ψήνουμε για 35 λεπτά στους 200 βαθμούς.

Φασόλια γίγαντες πλακί

Υλικά:

1 κιλό γίγαντες - 3-4 κρεμμύδια
Μαϊντανός, άνηθο και σέλινο ψιλοκομμένο
3-4 ντομάτες ώριμες και λίγος πελτές ντομάτας
3 σκελίδες σκόρδο - Αλάτι, πιπέρι και λάδι

Εκτέλεση: Καθαρίζουμε, μουσκεύουμε και μισοβράζουμε τους γίγαντες. Καβουρδίζουμε ελαφρά τα κρεμμύδια (κομμένα σε ροδέλες ψιλές) και τις σκελίδες το σκόρδο (ολόκληρες), προσθέτουμε τις ρεντισμένες ντομάτες και τον πελτέ διαλυμένο σε λίγο νερό, λίγο λάδι και αφήνουμε να πάρει η σάλτσα μερικές βράσεις για να δέσει και έπειτα τη ρίχνουμε στο ταψί. Προσθέτουμε τα φασόλια (στραγγισμένα) ανακατεύουμε, περιχύνουμε με το υπόλοιπο λάδι, πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο, άνηθο, μαϊντανό, σέλινο (όλα ψιλοκομμένα) και αν θέλουμε και με ψιλοτριμμένη φρυγανιά και βάζουμε το ταψί σε μέτριο φούρνο να ψηθούν τα φασόλια, μέχρι να μείνουν μόνο με τη σάλτσα.

Κορμός σοκολάτα (από τα παιδιά του Β 2)

Υλικά:

3 πακέτα πτι-μπέρ - 250 γρ. μαργαρίνη, (βούτυρο βιτάμ)
250 γρ άχνη ζάχαρη – 2 βανίλιες
1 φλιτζάνι του καφέ χυμό πορτοκάλι - 1 φλιτζάνι του καφέ γάλα
3-4 κουταλιές σούπας κακάο σε σκόνη

Για την επικάλυψη:

125 γρ τρούφα σοκολάτα ή τριμμένο καρύδι

Εκτέλεση: Χτυπάμε το βούτυρο και την άχνη ζάχαρη, τη βανίλια και το κακάο και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει η κρέμα λεία. Σπάμε τα πτι-μπερ σε μικρά κομμάτια, τα ραντίζουμε με το χυμό πορτοκάλι και το γάλα και τα ανακατεύουμε με το μίγμα. Βάζουμε το μίγμα σε λαδόχαρτο και το πλάθουμε σε σχήμα κορμού. Το καλύπτουμε με την τρούφα σοκολάτας ή το τριμμένο καρύδι. Το τοποθετούμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Όταν παγώσει, το κόβουμε σε φέτες και το βάζουμε σε μια πιατέλα.

Τρουφο μπαλίτσα (από τα παιδιά του Γ 2)

Υλικά για 30 κομμάτια:

2 πακέτα βούτυρο
μισό φλιτζάνι σκόνη κακάο
μισό φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
1 πακέτο τετράγωνα μπισκότα τριμμένα
2 φλιτζάνια σοκολάτα τρούφα
30 χάρτινες θήκες για τρουφάκια

Εκτέλεση: Στην αρχή, ανακατέψτε γρήγορα το βούτυρο, το κακάο και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει μια σφιχτή κρέμα. Ύστερα προσθέστε τα τριμμένα μπισκότα και ανακατέψτε καλά. Κατόπιν, φτιάξτε μικρές μπαλίτσες με την κρέμα. Στη συνέχεια, απλώστε προσεκτικά την τρούφα σε ένα πιάτο και κυλήστε αργά μέσα σε αυτό τις μπαλίτσες. Τέλος, βάλτε τις τρουφομπαλίτσες στις θήκες και διατηρήστε τες στο ψυγείο.