





# Palabras con sabor

Recetas de dulces tradicionales  
en distintas culturas

Alumnos del IES Poeta Julián Andúgar  
Departamento de Lengua Castellana y Literatura  
Santomera (Murcia)

*Dirección y supervisión*

Carmen Núñez Fresneda

*Maquetación*

Carmen Gómez Serrano  
Coordinadora de la Biblioteca

Carmen Luz García Jover

Rosario Molina Fuentes

Miguel Molina Fuentes

*Diseño*

Diseniarte.com

*Cubierta y Contracubierta*

Diseniarte.com

*Fotografía*

Pilar Morales

Queda prohibida salvo excepción prevista en la ley cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación, publicación y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados pueden ser constitutivos de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y sigs., Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos ([www.cedro.org](http://www.cedro.org)) vela por el respeto de los citados derechos.

*Impreso en*

Bo Impresores S.L.

*Printed in Spain* - Impreso en España

*Departamento*

Cervantes Álvarez de Toledo, Francisco

Fernández Herraiz, Juan Antonio

Galindo López, Pilar

García Jover, Carmen Luz

Hinojosa Mellado, M<sup>a</sup> Paz

Martín Barboteo, Araceli

Martínez Medina, Carmen M<sup>a</sup>

Martínez Ruiz, Concepción

Molina Fuentes, Rosario

Núñez Fresneda, Carmen

Pérez Moreno, Antonia

Roca Rubira, Raquel

Sánchez-Pedreño Guillén, Fuensanta

Sevilla Llanos, Adoración

*Traducción del latín y notas*

Pilar Núñez Fresneda

Departamento Latín

*Traducción al árabe*

Mourad Sahri

*Cartografía*

Marcelo Núñez Fresneda

© Los autores, 2008

ISBN: 978-84-691-4144-1

Depósito Legal: MU.1486-2008

*A todas aquellas madres y abuelas  
de pueblos distintos que, con sus  
recetas y experiencia, han hecho  
posible este libro.*



## Agradecimientos

---

El departamento de Lengua Castellana y Literatura desea manifestar su agradecimiento a la Concejalía de Educación y Cultura y a la Concejalía de la Mujer, Inmigración e Igualdad de Oportunidades del Excmo. Ayuntamiento de Santomera, que desde el primer momento acogieron el Proyecto con mucho interés y manifestaron su deseo de patrocinarlo, así como también al Servicio de Atención a la Diversidad de la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación, que del mismo modo se mostró interesado y muy receptivo ante la colaboración solicitada. Ambas entidades, con su respuesta, han hecho también posible este libro.

Igualmente queremos dejar constancia del reconocimiento a la labor desinteresada de personas que nos han ayudado a la realización del trabajo, bien supervisando la labor de traducción del léxico gastronómico a otras lenguas por parte de este departamento y las recetas extranjeras aportadas por los alumnos, bien asesorando y allanando las dificultades informáticas en la tarea de maquetación, que no han sido pocas. A todas ellas, nuestro agradecimiento.

### *Lenguas Germánicas*

Grünwald, Claus Wolfgang  
Doctor en Química

Romero Moltó, Inmaculada  
Dpto. de Inglés. IES Poeta Julián Andúgar

### *Lenguas Bálticas*

Paradnikas, Ovidijus  
ONG: Vegabaja acoge

Tvarijonaviciute, Asta  
Veterinaria

---

### *Lenguas Románicas*

Núñez Fresneda, Ramón  
Dpto. de Geografía e Historia. IES El Palmar

Romero Rodríguez, Carlos  
Dpto. de Geografía e Historia. IES Alquerías

Sánchez Vivancos, Teresa  
Dpto. de Geografía e Historia. IES Poeta Julián  
Andúgar

Valcárcel Rubio, Concepción  
Dpto. de Griego. IES Ignacio Ellacuría.  
Alcórcon

Vivancos Hernández, Concepción  
Dpto. de Francés. IES Poeta Julián Andúgar

### *Lenguas Eslavas*

Furmanová, Silvia  
Instituto Viliam Pauliny  
Toth de Martin (Eslovaquia)

Georgier, Georgi  
Experto en finanzas. Universidad de Massachusetts,  
EEUU

Kirichenko, Natalia  
Alumna rusa de 2º de Bachillerato del IES Poeta  
Julián Andúgar

Lyakhovyh, Marko  
Ex alumno del centro y Vicepresidente de  
Asociación de Ucrucianos

Standret, Sofiya  
Inmigrante ucraniana. Maestra en su país de origen

Todorova Milkolva, Rumiya  
ONG: Vegabaja acoge

### *Lenguas semíticas*

Reda, Laga  
Ex alumno árabe del Centro. Premio  
Extraordinario de Bachillerato en el Distrito  
Universitario de Murcia en el curso 06-07

Sahri, Mourad  
Alumno árabe de español e inglés en el Centro  
de adultos del Ayuntamiento de Santomera

Hani Alex Latif Zalaum  
Administrativo, traductor y profesor de inglés

### *Asesoramiento informático*

Clemente Gallart, Jesús  
Alumno de Ingeniería informática

Martínez Fuentes, Juan José  
Dpto. de Matemáticas. IES Poeta Julián  
Andúgar

Morales Núñez, Juan Ramón  
Diseniarte.com

Navarro Ayllón, Ginés  
Dpto. de Biología y Geología. IES Poeta Julián  
Andúgar



# Índice general

---

<b>Presentación</b>	11
<b>Prólogo</b>	13
<b>Recetas</b>	21
En la antigua Roma	23
<i>De re coquinaria</i> , Apicio	24
En el mundo actual	29
Por Navidad	31
Por Pascua	47
Por Ramadán	59
En blanco y negro	65
A todo color	79
Con sabor universal	95
... Y ahora, los clásicos	113
<b>Apéndice I: Las palabras</b>	137
Glosario de términos gastronómicos en español	138
Muestra de americanismos	154
Alfabetos	156
Léxico gastronómico en las lenguas de los inmigrantes	158

---

---

<b>Apéndice II: Los hablantes</b>	169
Procedencia de los alumnos inmigrantes	170
Incidencia de la inmigración en las etapas educativas	174
Evolución de la inmigración desde la implantación de la ESO	176
<hr/>	
<b>Apéndice III: Una mirada al pasado</b>	181
Destino e incidencia de la emigración en el pasado	182
<hr/>	
<b>Índices</b>	187
De alumnos	188
De recetas	189
<hr/>	
<b>Bibliografía</b>	190
<hr/>	

## Presentación

---

Dice Solón, el sabio ateniense, en una de sus elegías, aunque no refiriéndose al libro: “El principio es cosa de poco, como el del fuego, insignificante al comienzo, pero al final...”; así sucede con las ideas: lo sabemos y creemos en ello quienes nos dedicamos a la noble tarea de la educación; nos esforzamos, no tanto en llenar las cabezas de nuestros alumnos, como, parafraseando a Montaigne, en dejar en ellos una pequeña luz que algún día, seguramente no de modo inmediato, pueda iluminar su vida. He tenido la oportunidad y la satisfacción de asistir, aunque de lejos, al nacimiento y desarrollo de este libro antes de serlo, a la realización de una actividad extraescolar concreta que termina ahora vistiéndose de libro, el símbolo de nuestra cultura.

Con tener un indudable valor la edición de un libro en Educación Secundaria, no es ese, a mi entender, su principal activo y su atractivo; sino su vocación integradora, manifiesta en que se ha realizado por todos los miembros del departamento de Lengua Castellana y Literatura, ha colaborado otro departamento, también lo han hecho profesores con alumnos, incluso las familias, también el Ayuntamiento de Santomera y la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación; y sobre todo, esa integración se produce entre culturas diversas y por medio de lenguas diferentes.

Las recetas de cocina que componen esta publicación están redactadas en las variadas lenguas de nuestro alumnado. Tenemos, pues, dos elementos principales de interculturalidad: cocina y lengua, dos modos de responder los distintos grupos humanos a necesidades iguales o diferentes. Aquí queda recogido ese respeto recíproco, que no pretende unificar ni asimilar, sino integrar gozando de lo variado, de lo mestizo, y de lo equívoco, para construir una nueva realidad que hace nuestra vida más rica (¡preciosa anfibología!), nacida del influjo de los unos sobre los

---

otros; pues, como diría el poeta israelí recientemente fallecido Yehúda Amijai:

*Los caminos son nuevos  
los zapatos comprados ayer mismo,  
pero la marcha es antigua y heredada.*

Mi agradecimiento a cuantos han hecho posible el espíritu y la hermosa realidad de las páginas que ahora tenemos entre nuestras manos.

Alfonso Rodríguez Belmonte  
Director del IES Poeta Julián Andúgar de Santomera

*Et esto fiz segund la manera que fazen los físicos,<sup>1</sup> que quando quieren fazer alguna melizina que aproveche al figado, por razón que naturalmente el figado se paga de las cosas dulçes, mezcla(n) con aquella melezina que quieren melezinar al figado, azúcar o miel o alguna cosa dulçe; et por el pagamento que el hígado a de la cosa dulçe en tirándola para sí, lieva con ella la melezina quel a de aprovechar.*

Don Juan Manuel. *El Conde Lucanor*

Confieso que cuando pensamos en la posibilidad de llevar a cabo este Proyecto, me asaltaba la duda muchas veces de que pudiera llegar a buen puerto. No corren buenos tiempos para la enseñanza. La mayoría de los chicos parecen no estar muy por la labor de realizar trabajos que se salgan de lo estrictamente necesario para obtener un veredicto de gracia que les suponga el pasaporte para el curso siguiente. Y nosotros, los profesores, ¿por qué no decirlo?, nos vamos contagiando poco a poco por la inercia del ambiente social, viéndonos a veces ante la situación con cierto cansancio y desánimo, sensaciones estas, muy peligrosas para nuestra profesión y ante las que es bueno estar alerta.

Sin embargo, dos hechos se han unido y han sido el motor que nos ha impulsado a llevarlo a efecto. En primer lugar, cierta nostalgia del hábito, adquirido años atrás y luego interrumpido, de la publicación anual de un libro en el que se recogía la labor creativa de los alumnos y que tantas satisfacciones nos había proporcionado. En segundo lugar, un hecho puntual: la realización de una actividad extraescolar para el día en que se iniciaban las vacaciones de Navidad, con la inmediata percepción por nuestra parte de lo que subyacía en ella.

---

<sup>1</sup> médicos

---

Se trataba de un concurso de platos de repostería, de carácter intercultural, que se realizó con el consiguiente colorido y ambientación en aquella mañana invernal. Aquí veíamos alfajores argentinos, allí mantecados españoles y bolos portugueses; allá las tortas de Pascua y los murcianos cordiales convivían con las shabbakiyas marroquíes, propias del Ramadán. Los autores, intentando sobornar al jurado, merodeaban por los improvisados tenderetes que dispusimos en el patio y miraban su obra de arte, que en más de un caso, sin duda, habrían elaborado sus pacientes madres o abuelas la tarde anterior teniendo que dejar a un lado otras actividades.

La experiencia resultó muy interesante por la variedad cultural que allí se había dado cita. Ése fue el primer paso que dimos. Y tras él pensamos por qué no hacer una exposición con todas las recetas de esos postres, cuidando de que las extranjeras aparecieran en versión bilingüe. Los alumnos deberían “observar” en su forma escrita, y no sólo “escuchar” esporádicamente, las lenguas de sus compañeros de otros países; poder contemplarlas despacio, al lado probablemente de la suya propia, y comprobar la indudable riqueza lingüística que convive en el Centro.

Pues, manos a la obra, en enero a la vuelta de vacaciones se les pidió que trajeran transcrita la versión oral de la receta tradicional de la madre o abuela, que habían sido sus fuentes. Se insistió en que no acudieran a revistas ni a Internet; las fuentes debían ser orales. Así que las versiones que nos llegaron al aula resultaron ser de un nivel coloquial evidente, pero eso era de lo que se trataba. Allí fueron corregidas y manipuladas siguiendo las convenciones de la lengua escrita (ortografía, estructura, usos de determinadas formas verbales...) y se expusieron en la festividad de Santo Tomás. Todas las recetas estaban juntas, y al mismo tiempo cada una reivindicaba su heterogeneidad. Y fue entonces cuando surgió la idea de este

---

trabajo. El contemplar simultáneamente aquella pluralidad lingüística en los paneles, nos llevó al deseo de dar cuerpo en forma de libro a toda aquella información que nos parecía tan interesante. Era la forma que teníamos de que esos textos, que el tiempo borraría, perduraran.

A partir de ahí se empieza a configurar el libro en nuestra mente. Su contenido, su estructura, sus posibles ilustraciones... Entonces pensamos, en la misma línea de Don Juan Manuel manifestada en la cita con que se inicia este Prólogo, *mezclar* con las recetas de *cosas dulces*, alguna que otra información, la *melecina que aprovechar* ; en este caso no al *figado*, como decía el escritor medieval, sino a la competencia lingüística del alumno. El contenido gira en torno a dos actividades básicas en el hombre: la comunicación y la gastronomía que han determinado el título *Palabras con sabor*.

La primera parte del libro está constituida por las Recetas, que han sido el punto de partida y el texto que ha servido de base para el trabajo posterior. Hemos elegido un tipo de texto sencillo y popular que ha servido de aglutinador. Además de contribuir al acercamiento e integración de la variedad cultural y social de la población juvenil, ha enseñado a valorar las tradiciones que se transmiten de padres a hijos por vía oral. El carácter referencial y conativo de este tipo de textos supone al lector el poder disponer de modelos para la elaboración de un plato atractivo para el paladar, pero, también, la base para un estudio léxico posterior.

La selección incluye un total de setenta recetas, de las que treinta y dos son extranjeras, amén de ocho reliquias de la Roma imperial, que han llegado a nosotros a través de Apicio , recogidas en *De re coquinaria*. Es curioso comprobar al leerlas, las coincidencias entre la romana *tiropatina* y el flan actual, por ejemplo; así como la descripción de lo que entenderíamos hoy día por torrijas. La

---

participación del alumnado supera en mucho estas cifras, pero las limitaciones de espacio han impedido que aparecieran otras tantas también de indudable interés.

La estructura de este corpus de repostería ha venido sugerida por las propias recetas presentadas. Las fuentes familiares eligieron libremente aquéllas por las que mostraban, quizá, mayor predilección. Se trata de dulces asociados a festividades religiosas, en algunos casos, o motivadas por los ingredientes propios del país. El chocolate constituye un apartado especial por ser utilizado en la mayoría de las culturas. Todas, como indicamos más arriba, se trabajaron en clase. Se enseñó a manipular los sistemas lingüísticos: pasar de lengua oral a escrita, de un nivel coloquial a otro, si no culto, sí más normativo, y por último, trasladar contenidos de una lengua a otra distinta, esa difícil y compleja tarea que llamamos traducir.

La segunda parte está constituida por una serie de apéndices que vienen a ser una reflexión sobre el léxico de los textos y una información sobre sus hablantes, por lo que suponen un complemento a las Recetas.

El Apéndice I, subtulado *Las palabras*, gira en torno al léxico. El glosario de términos de repostería está extraído de las propias recetas de los alumnos, agrupado por campos semánticos para facilitar su propio estudio. Igualmente incluimos el origen de los términos. El rastrear en el pasado de las palabras nos parece adecuado para estimular la curiosidad verbal. Con estas páginas, además, queremos homenajear a la lengua que nos sirve de base para la nuestra propia, el latín, ese desgraciadamente desconocido en la formación de muchos de los alumnos. Otros orígenes, a veces curiosos, conviven en esas páginas junto a desconocidos o inciertos.

Hemos querido incluir una breve muestra de americanismos – la limitación de espacio no nos permitía hacerlo con una mayor presencia de los mismos – para



---

proporcionar un acercamiento a un léxico a veces desconocido por el hablante español, y que está contribuyendo desde otras latitudes al enriquecimiento de la lengua española.

Precediendo a las páginas del léxico gastronómico de las lenguas de los inmigrantes, ofrecemos la descripción de los distintos alfabetos: cirílico, latino y árabe como base de la escritura de las lenguas pertinentes.

Y para finalizar este apéndice lingüístico, hemos ofrecido unas páginas en las que el lector pueda apreciar las similitudes y diferencias entre los términos seleccionados en las trece lenguas que conviven este curso en el Centro. Todos dicen lo mismo pero con distintos registros. Es la magia del lenguaje humano. La arbitrariedad saussureana del signo lingüístico, que no siempre queda comprendida por los muchachos en su verdadera esencia, se muestra patente en estas páginas sin tener que recurrir a abstracciones teóricas. Ellas, las palabras, se han impuesto sobre nosotros como si tuvieran vida propia y han protagonizado este apéndice del libro. Nos pedían que estableciéramos una comparación entre ellas y una búsqueda de información sobre su vida anterior mientras nos envolvían en aromas de sensualidad oriental, *arrayán*, *ajonjolí*, *azafrán*, *matalahúva*, *canela*...o nos recordaban épocas lejanas con ecos de ultramar, *cacao*, *chocolate*, *café*, *coco*, *cacahuete*...La cercanía con nuestros vecinos franceses queda patente en la influencia que han ejercido en este campo de actividades -de sobra es conocido su virtuosismo culinario. Palabras como *profiteroles*, *flan*, *trufas*, *yogur* y otras son una buena prueba de ello.

El Apéndice II supone un cambio de tercio, ahora las palabras dan paso a los hablantes; en este caso se trata de los hablantes de otras tierras que han inmigrado a la nuestra. Aunque sin profundizar, ha parecido interesante mostrar

---

esta realidad social, que inevitablemente nos trae a la memoria otras épocas lejanas de la historia de España (el siglo XII y la Escuela de traductores de Toledo, Alfonso X...) en que el fenómeno del mestizaje cultural fue enriquecedor. Se ha querido individualizar lo más posible a estos alumnos y, por ello, aparecen las poblaciones concretas, sea cual sea su relevancia geográfica, de donde proceden. El mapa que sirve de complemento recoge los datos que se han volcado en las páginas anteriores para facilitar una visualización del fenómeno migratorio.

La incidencia de este alumnado en las distintas etapas educativas que se imparten en el Centro, queda reflejada en unas tablas que se ofrecen al lector, donde se especifica el grado de incidencia. Igualmente se han ofrecido en otras tablas datos sobre la evolución que se ha producido en el Centro los últimos quince años en el tema de la inmigración, desde la implantación de la Enseñanza Secundaria Obligatoria. Es necesario, para su correcta interpretación, decir que durante el curso 06 - 07 se incorpora al IES el primer ciclo de la ESO.

El Apéndice III pretende ser, como dice literalmente, una mirada, una simple mirada al pasado. No hay comentarios ni citas sobre el hecho de la emigración. En esa mirada descubrimos cómo también los españoles tuvimos que vivir la experiencia de la emigración en otros años difíciles para nuestro país. Ahí, en unas tablas, están sólo los datos objetivos. Sea el lector quien reflexione y llegue a sus propias conclusiones.

En cuanto a las imágenes que acompañan a los textos, hay que manifestar que se han elaborado ex profeso para el libro. No hemos perseguido con su presencia una finalidad meramente ilustradora o estética. No han sido ajenas al libro sino que han surgido simultáneamente al proceso de gestación. Hemos pretendido sintonizar, en la medida de lo posible, el lenguaje plástico que aportan, con la

---

temática de los textos. Resultado de ello son esta serie de bodegones que incorporan, en su caso, algunos elementos caracterizadores de los países de los alumnos inmigrantes.

Antes de cerrar este Prólogo queremos hacer llegar a los alumnos nuestra felicitación por el grado de entusiasmo y participación con el que han respondido a las distintas convocatorias (concurso de recetas, exposición...). Ellos y sus textos han sido nuestro punto de partida.

Igualmente, reconocer el trabajo de traducción, por sus características tan especiales, y elaboración del glosario gastronómico llevado a cabo por nuestro Departamento y compartir como miembro de él, la satisfacción que nos produce estar hoy ante este libro.

No puedo menos que agradecer, en nombre del Departamento y en el mío propio, el esfuerzo llevado a cabo por el grupo que se ofreció para la labor de maquetación, con todas las serias dificultades que entrañaba por las características singulares de los textos con que íbamos a trabajar: Carmen Luz García y Rosario Molina han hecho un esfuerzo inconmensurable sin decaer en ningún momento en el empeño, y especialmente Carmen Gómez, Coordinadora de la Biblioteca, entusiasta y colaboradora desde siempre en las actividades llevadas a cabo por nuestro Departamento. Esta última, junto con Pilar Núñez, del Departamento de Latín, incansable, paciente y rigurosa, se han incorporado al Proyecto desde el momento de gestación y a lo largo de todo el proceso han estado codo con codo para que viera la luz. Sin todas ellas este libro no sería el mismo.

La mayor riqueza que posee el hombre después de su propia vida es la facultad del lenguaje y como consecuencia, la lengua, y ésta en su forma escrita es el símbolo de la cultura, que nos permite ser aún más humanos y que iguala a

---

todos los pueblos de latitudes, ideologías, creencias y economías distintas. Este libro, en ese sentido, querría ser un reconocimiento a las lenguas y a sus hablantes. En definitiva, es un libro que ha puesto en contacto a muchos de ellos: padres e hijos, profesores y alumnos, departamento y colaboradores e instituciones. Todos hemos puesto voluntad para acercarnos unos a otros y entendernos, hecho que ha resultado apasionante, ¿qué otra cosa es la lengua? Para nosotros, los autores, ha sido más que un libro de recetas al uso. Por ello, paciente lector, si además de disfrutar con su sabor, encuentras en él algo de provecho, *miel sobre hojuelas*.

*Carmen Núñez Fresneda*  
*Departamento de Lengua Castellana y Literatura*

*Comí el panal y la miel sabrosa,  
bebí mi vino y leche y mis licores.  
¡Venid, mis compañeros, que no es cosa  
que dejéis de gustar tales dulzores!*

Cantar de los Cantares de Salomón  
(Versión de Fray Luis de León)

## Recetas



# En la antigua Roma



## DE RE COQVINARIA

FICVM RECENTEM, MALA, PRVNA, PIRA, CERASIA VT DIV SERVENTVR

- I. OMNIA CVM PETIOLIS DILIGENTER LEGITO ET IN MELLE PONITO, NE SE CONTINGANT (LIBER PRIMVS, XX, 1).

### DVLCIA DOMESTICA

- II. PALMVLAS VEL DACTYLOS EXCEPTO SEMINE, NVCE VEL NVCLEIS VEL PIPERE TRITO INFERCIES. SALE FORIS CONTINGIS, FRIGIS IN MELLE COCTO, ET INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 1).

### ALITER DVLCIA

- III. MVSTEOS AFROS OPTIMOS RADES ET IN LACTE INFVNDIS. CVM BIBERINT, IN FVRNVM MITTIS, NE ARESANT, MODICE. EXIMES EOS CALIDOS, MELLE PERFVNDIS, CVMPVNGIS VT BIBANT. PIPER ASPARGIS ET INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 2).
- IV. SILIGINEOS RASOS FRANGIS, ET BVCCELLAS MAIORES FACIES. IN LACTE INFVNDIS, FRIGIS [ET] IN OLEO, MEL SVPERFVNDIS ET INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 3).
- V. PIPER, NVCLEOS, MEL, RVTAM ET PASSVM TERES, CVM LACTE [ET] TRACTA COQVES. COAGVLVM COQVE CVM MODICIS OVIS. PERFVSVM MELLE, ASPERSVM INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 5).





## *Sobre asuntos culinarios*

*Recetas latinas*

### PARA CONSERVAR MÁS TIEMPO HIGOS FRESCOS, MANZANAS, CIRUELAS, PERAS Y CEREZAS

- I. Recoger <sup>1</sup> rápidamente todo con sus peciolos y poner en miel para que no estén en contacto (Libro primero, XX,1).

### DULCES CASEROS

- II. Rellenar con nuez o piñones y pimienta molida frutos de palmera o dátiles sin hueso. Darles un toque de sal por fuera, freírlos en miel cocida y servirlo (Libro séptimo, XI,1).

### OTROS DULCES

- III. Quitar la corteza a los mejores *mostachones* <sup>2</sup> africanos e introducir en leche. Cuando se hayan empapado, meterlos en el horno moderado para que no se sequen. Una vez calientes, sacarlos, cubrirlos con miel (y) pincharlos para que se empapen. Espolvorear pimienta y servir (Libro séptimo, XI, 2).
- IV. Partir los (panecillos) de trigo candeal sin corteza y hacer roscas bastante grandes. Se introducen en leche, se fríen en aceite, se les echa miel por encima y se sirven (Libro séptimo, XI, 3).
- V. Triturar la pimienta, nueces, miel, ruda y vino de pasas, cocer con leche y *tracta* <sup>2</sup>. Dejar que cuaje con unos pocos huevos. Servir cubierto de miel y espolvorear [con pimienta] (Libro séptimo, XI, 5).

---

<sup>1</sup> Por analogía con las recetas actuales, las formas verbales, que en latín aparecen en imperativo o en indicativo (presente o futuro), han sido traducidas por infinitivo yusivo o pasiva refleja.

<sup>2</sup> Bollo pequeño hecho con pasta de almendra, azúcar y canela u otra especia fina.

<sup>3</sup> Rosca de harina y agua que se utilizaba para ligar salsas.

## DE RE COQVINARIA

### DVLCIA PIPERATA

VI. PIPERATO MITTIS MEL, MERVM, PASSVM, RVTAM. EO MITTIS NVCLEOS, NVCES, ALICAM ELIXATAM. CONCISAS NVCES ABELLANAS TOSTAS ADICIES, ET INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 4).

### ALITER DVLCIA

VII. ACCIPIES SIMILAM, COQVES [ET] IN AQVA CALIDA, ITA VT DVRISSIMAM PVLTEM FACIAS DEINDE IN PATELLAM EXPANDIS. CVM REFRIXERIT, CONCIDIS QVASI DVLCIA ET FRIGIS IN OLEO OPTIMO. LEVAS, PERFVNDIS MEL, PIPER ASPARGIS ET INFERES. MELIVS FECERIS, SI LAC PRO AQVA MISERIS (LIBER SEPTIMVS, XI, 6).

### TYROPATINAM

VIII. ACCIPIES LAC, QVOD ADVERSVS PATINAM AESTIMABIS, TEMPERA LAC CVM MELLE QVASI AD LACTANTIA, OVA QVINQVE AD SEXTARIVS MITTIS, SI AD HEMINAM, OVA TRIA. IN LACTE DISSOLVIS ITA VT VNVM FACIAS. IN CVMANA COLAS ET IN IGNI LENTO COQVES. CVM DVXERIT AD SE, PIPER ASPARGIS ET INFERES (LIBER SEPTIMVS, XI, 7).



APICIO: DE RE COQVINARIA (Siglo I d. C.)

## *Sobre asuntos culinarios*

*Recetas latinas*

### DULCES PICANTES

VI. Poner en salsa de pimienta la miel, (vino) puro, vino de pasas, *ruda*<sup>4</sup>. Ponerle piñones, nueces, *espelta*<sup>5</sup> hervida. Añadir avellanas tostadas trituradas y servir.

### OTROS DULCES

VII. Tomar flor de harina, cocer en agua caliente, de manera que se haga una papilla espesísima; después, se extiende en un plato. Cuando se haya enfriado, cortar en cuadrados como dulces y freír en aceite de la mejor calidad. Se saca, se empapa en miel, se espolvorea pimienta y se sirve. Se hará mejor si se hubiera puesto leche en lugar de agua.

### TIROPATINA

VIII. Tomar la leche que consideres en relación a la cazuela, mezclar la leche con la miel *casi como para lactancia*<sup>6</sup>, poner cinco huevos por *sextario*<sup>7</sup> o tres por *hemina*<sup>8</sup>. Disolver la leche hasta que quede ligado. Colar en una cacerola de *Cumas*<sup>9</sup> y cocer a fuego lento. Cuando se haya cuajado, añadir pimienta y servir.

APICIO: *SOBRE COCINA* (Siglo I d.C.)

---

<sup>4</sup> Planta perenne [...], con tallos erguidos y ramosos [...], hojas alternas, gruesas [...], flores pequeñas de cuatro pétalos, amarillas [...] y fruto capsular con muchas semillas negras [...] de olor fuerte y desagradable[...]. Se usa en medicina.

<sup>5</sup> Especie de trigo, propia de países fríos y terrenos pobres, cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo.

<sup>6</sup> De dulzor semejante a la leche materna.

<sup>7</sup> Medida equivalente a 1/2 litro.

<sup>8</sup> Medida equivalente a medio sextario (1/4 de litro).

<sup>9</sup> Ciudad de La Campania ( Sur de Italia).



# En el mundo actual







Por Navidad

# Tronco de Navidad

## Ingredientes (para seis personas)

150 g de harina	2 cucharadas de ron
190 g de azúcar	2 cucharadas de cacao amargo
5 yemas de huevo	300 g de chocolate fondant
4 claras de huevo	100 g de azúcar glas
1 cucharada de azúcar avainillado	Sal
150 g de mantequilla	Frutas <i>escarchadas</i> <sup>1</sup> para decorar
350 g de puré de castañas	

## Elaboración

Batir cuatro yemas de huevo con 150 gramos de azúcar hasta que esté cremosa la mezcla. Añadir el azúcar avainillado. Derretir 50 gramos de mantequilla y añadir a la mezcla. Después, lentamente, agregar la harina. Batir las claras de huevo a punto de nieve, con una *pizca*<sup>2</sup> de sal, e incorporarlas a la mezcla,

Verter la masa sobre la fuente del horno, nivelar y formar un rectángulo. Precalentar el horno a 170° C y cocer la masa durante 30 ó 35 minutos. Humedecer un paño de cocina limpio, colocar sobre la mesa y volcar encima la plancha del bizcocho. Enrollar el bizcocho con la ayuda del paño formando un cilindro. Introducir en el frigorífico una hora.

Preparar una crema con una yema de huevo, 50 gramos de mantequilla, el resto de azúcar, el ron y el puré de castañas. Sacar el rollo de bizcocho del frigorífico, desenrollar y untarlo con la crema. Enrollar de nuevo el bizcocho e introducir en el congelador durante una hora.

Derretir el chocolate troceado al baño María y, una vez frío, cubrir el rollo de bizcocho. Con un tenedor dibujar la superficie de modo que parezca la corteza de un tronco. Introducir en el frigorífico al menos durante dos horas.

Adornar con los trozos de frutas *escarchadas*.

---

<sup>1</sup> Confituras preparadas de modo que el azúcar cristalice en el exterior como si fuera escarcha.

<sup>2</sup> Coloquialismo. Ha surgido de la evolución de la palabra pellizco. Porción mínima que se toma de algo.



# Roscón de Reyes

## Ingredientes (para seis personas)

1 kg de harina (especial para amasado)	250 g de mantequilla
150 g de ralladura de naranja	50 ml de ron
100 ml de zumo de naranja	50 ml de agua de azahar
¼ kg de azúcar	3 huevos
50 g de nata líquida para la masa	Frutas confitadas (naranja, melón rojo y verde, cereza, calabaza, ...)
10 g de sal	
1 sobre de levadura	

## Elaboración

Se mezclan bien a mano los huevos, junto con el ron, el agua de azahar, la ralladura de naranja, la harina y la levadura. Previamente se habrá mezclado la levadura con agua tibia y dejado reposar cubierta con un paño 30 minutos.

Se amasa la mezcla hasta que quede bien elástica. 5 minutos antes de terminar de amasarse se añade la mantequilla fundida. También se puede añadir un chorrito de aceite para suavizar la masa. Después se deja reposar 10 minutos.

Se unta con aceite la superficie sobre la que vamos a trabajar y se dividen en varios trozos proporcionados. Se les da forma redondeada y se le hace un agujero en el centro.

Bañamos cada roscón con un poco de agua y lo introducimos en el horno a 40° , para que fermente y no encoja. La masa estará fermentada cuando comprobemos que ha doblado su tamaño. Cuando veamos que el roscón está hecho lo sacamos del horno, le damos una forma más ovalada a la masa y la pintamos con un huevo batido. A continuación lo decoramos a nuestro gusto con las frutas confitadas.

Humedecemos el azúcar con un poco de agua, lo mezclamos bien y espolvoreamos por encima el roscón. Añadimos también las almendras fileteadas. Introducimos el roscón en el horno, 10 minutos a 200° C, sólo con calor de la parte superior y posteriormente 10 minutos más a 100° C. Sacamos el roscón del horno le ponemos la corona navideña y ya lo tenemos listo para tomar.

*Laura López Carreras*  
*1º ESO E*

# Pastelillos de cabello de ángel

## Ingredientes (para veinte unidades)

1.5 k de harina	1 cucharada de bicarbonato
½ k de manteca	1 bote de cabello de ángel
¼ l de mística o cualquier vino viejo dulce	Raspadura de limón
¼ de azúcar	Canela
4 huevos enteros	

## Elaboración

Cogemos un *balde*<sup>1</sup> y en él echamos la harina y el azúcar y se mezcla bien. Después se echan los cuatro huevos, la raspadura de limón, la manteca, la cucharada de bicarbonato y una pizca de canela, se remueve todo y a continuación se echa la mística y seguimos removiendo hasta que quede una masa consistente. Una vez que la masa ya esté lista, hay que formar los pastelillos.

Para hacer las bases de los pastelillos se coge una porción de masa y se extiende (la masa debe de ser un poco más fina que un dedo).

Entonces cogemos un vaso y con él vamos haciendo las bases que deben ser redondas. Se van poniendo en la llanda y cuando esté llena, con un tenedor vamos cogiendo cabello de ángel del que se pone una bolita pequeña en el centro de cada base. Cuando todas las bases lleven cabello de ángel, volvemos a coger otra porción de masa y se vuelve a extender hasta conseguir el mismo grosor de las bases.

Finalmente con un molde de estrella, por ejemplo, se van haciendo las tapaderas, y se aprietan un poco para que el cabello de ángel no se salga.

Cuando la *llanda*<sup>2</sup> esté llena sólo nos queda meterla al horno a 180° C y dejarlos hasta que estén dorados. Los sacamos y cuando se enfríen ya están listos para comer. ¡Buen provecho!

<sup>1</sup>Término de origen incierto. Recipiente de forma y tamaño parecidos a las de un cubo.

<sup>2</sup>La palabra como tal no aparece en el DRAE. Es un catalanismo. Se utiliza en la zona levantina desde Cataluña a Murcia.

*Mercedes M<sup>a</sup> Cascales Muñoz*  
*Rebeca Gálvez Martínez*  
*Irene Pérez García*  
*1° BTO B*

# Pastelillos de hojaldre

## Ingredientes (para cuatro personas )

Una hoja de hojaldre congelada.  
Una cucharada de mantequilla  
Un puñadito de *pasas de Corinto* <sup>1</sup>  
Un puñadito de orejones  
Un puñadito de nueces  
Una cucharada de azúcar  
Un vaso de leche  
Una ramita de canela  
Una corteza de limón  
Dos huevos  
Moras y fresas, para el puré con que se acompañan.

## Elaboración

Desenrollar la capa de hojaldre, poner encima la mantequilla, envolver. Dejar un rato y a continuación extender con un rodillo y colocarlo sobre una fuente plana.

Poner a remojo en agua las pasas y los orejones.

Hacer unas natillas espesas hirviendo con la leche la corteza de limón y la ramita de canela. Añadir los huevos batidos a los que habremos añadido la maicena, seguir removiendo con una cuchara de palo hasta que espesen, dejar enfriar y añadir las pasas, los orejones y las nueces picadas. Mover para mezclar bien.

Colocar sobre el hojaldre las natillas, envolver con un papel transparente y meter en la nevera.

Dejar enfriar un par de horas, desenvolver y cortar en porciones.

Espolvorear la parte superior con azúcar y colocar en una bandeja para horno. Cocer a 180° C entre 30 y 40 minutos.

Acompañar con un puré de fresas, moras y frambuesas.

---

<sup>1</sup> Las que proceden de uvas de esta región griega.  
Son pequeñas y no tienen pepitas.

# Cordiales <sup>1</sup>

## Ingredientes (para cincuenta unidades)

1 kg de almendra  
9 huevos  
800 g de azúcar  
1 kg de cabello de ángel  
Raspadura de un limón  
Obleas

## Elaboración

Se limpian y se escaldan las almendras y se dejan sin piel, a continuación se secan y se pican. Se agrega el azúcar, la raspadura de limón y los huevos hasta formar una masa homogénea.

Coger pequeñas cantidades de la masa de almendra, hacer un hueco en el centro y colocar en él un poco de cabello de ángel. Cerrar con forma de cono. Se colocan sobre las obleas separándolos un poco unos de otros.

Por último, se meten al horno a temperatura de 180° C unos 25 minutos. Se retiran del horno. Se dejan enfriar y ya están listos para comer.

---

<sup>1</sup>Se denominan también almendrados. El término *cordiales* es recogido en el DRAE, pero no aparece la acepción relativa a dulce. Se entiende como una voz del dialecto murciano.

# Mazapán <sup>1</sup> con frutos secos

## Ingredientes (para seis personas)

250 g de azúcar  
Piel de limón (sólo la parte amarilla)  
250 g de almendras crudas y sin piel  
1 clara de huevo  
*Para la presentación*  
100 g de nueces sin cáscara  
100 g de dátiles sin hueso  
100 g de ciruelas sin hueso

## Elaboración

Glasear el azúcar y rallar la piel del limón. Añadir las almendras picadas e incorporar la clara de huevo batida y mezclar todo. Después, sacar la mezcla, envolverla en papel transparente y dejarla reposar.

Abrir los dátiles por la mitad y en medio poner una bolita de mazapán. Hacer lo mismo con las ciruelas y las nueces (coger las dos mitades procurando no romperlas).



<sup>1</sup>Vocablo de origen árabe procedente a su vez del griego. Pasta hecha con almendras molidas y azúcar pulverizado. Se presenta en formas diversas, bien en barras, bien en figuras de mayor o menor tamaño.

# Mantecados

## Ingredientes (para treinta unidades)

250 g de harina de trigo  
250 g de harina candeal  
250 g de azúcar  
250 g de manteca  
Raspadura de un limón  
15 g de canela

## Elaboración

Se mezclan bien el azúcar y la manteca hasta conseguir una pasta homogénea; se agregan a continuación los dos tipos de harina y la raspadura de limón, así como la canela y se amasa todo nuevamente hasta que la mezcla quede sin grumos.

Se conforman después los mantecados ayudándonos de moldes metálicos (generalmente en forma de estrella o corazón), y se espolvorean con azúcar y canela. Se meten en el horno a una temperatura entre 180° C y 200° C, durante unos 20 minutos. En este tiempo de cocción, los mantecados deben agrietarse ligeramente.

*Rosa M<sup>a</sup> Salmerón Campillo  
Victoria Pérez Cerezo  
1º ESO F*

# Alfajores de maicena <sup>1</sup>

*Receta argentina*

## Ingredientes (para seis personas)

100 g de mantequilla  
110 g de azúcar  
4 yemas de huevo  
Ralladura de un limón  
245 g de maicena  
60 g de harina  
1 cucharadita de levadura en polvo  
*Dulce de leche* \*  
Coco rallado



## Elaboración

Batir muy bien la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema. Añadir las yemas, de una en una, batiendo siempre.

En un cuenco aparte mezclar la maicena, la harina, la levadura y la ralladura de limón. A esta misma mezcla agregar mantequilla, azúcar y las yemas de huevo. Después de añadir los ingredientes, hay que amasar la mezcla obtenida.

Después de haber amasado, se deja que repose 15 minutos.

Al pasar los 15 minutos, estirar y cortar la masa. Para cortarla se puede utilizar un vaso, que puede ser de distintos tamaños.

Hornear 20 minutos a horno moderado (160° C).

Dejar que se enfrien, coger uno a uno los redondeles, untarlos de dulce de leche y unirlos con otros redondeles del mismo tamaño, y después rebozar los bordes con coco rallado.

\* *Elaboración del dulce de leche*: Hervir un bote de leche condensada al baño María a fuego máximo durante 5 horas.

---

<sup>1</sup> Segundo premio del Concurso Navideño de Repostería  
(Sección Internacional)

*Germán Uriel Gallardo*  
2° ESO G  
*Mendoza (Argentina)*

# Tortas de Pascua

## Ingredientes (para sesenta o setenta unidades)

1 y ½ de harina de trigo  
1 y ½ de harina candeal  
1 y ½ de azúcar  
1 l de aceite  
½ l de zumo de naranja  
¼ l de anís  
250 g de levadura  
¾ kg de almendra picada

## Elaboración

Se hace una masa con la harina, el azúcar, el zumo de naranja, el aceite y el anís. A continuación se añade la levadura y se vuelve a amasar hasta que quede uniforme. Dejamos entonces la masa reposar durante unas 12 horas, cuidando de mantenerla templada en ese tiempo para que suba.

Entonces se conforman las tortas (bien con molde o a mano), se les pone por encima la almendra picada y azúcar, y se meten al horno a 180° C, durante 15 ó 20 minutos, según gustos. Pasado un tiempo, un mes aproximadamente, se pueden bañar o empapar en miel previamente calentada.

*Cristian Campillo Camacho*  
*1° ESO A*



# Alfajor<sup>1</sup> chileno

*Receta chilena*

## Ingredientes (para seis personas)

200 g de harina  
100 g de maicena  
100 g de mantequilla  
2 huevos  
1 taza de leche  
½ taza de azúcar  
Dulce de leche (manjar)  
Coco rallado

## Elaboración

Mezclar todos los ingredientes con los dedos excepto los dos últimos y amasar la mezcla para que quede de un centímetro de espesor; luego cortar discos del tamaño de una taza.

Después engrasar con mantequilla la bandeja del horno y colocar los discos en el horno a una temperatura media de 180° C unos 15 minutos, cuidando de que no se quemen.

Una vez listos se sacan del horno. Ya fríos, unirlos de dos en dos con el manjar.

Cubrir el alfajor con el manjar y coco rallado, luego espolvorear, sobre el mismo, azúcar fina y ya están listos para comer.

---

<sup>1</sup> Vocablo de origen árabe. En América meridional, golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce de leche o a veces cubierta de chocolate, crema, merengue, ...

*Johan Ursalovic García*  
*1° ESO D*  
*Valparaiso (Chile)*

# Turrón <sup>1</sup> de Jijona <sup>2</sup>

## Ingredientes (para cuatro personas)

250 g de azúcar  
250 g de miel blanca  
250 g de almendras  
250 g de avellanas  
5 claras de huevo  
Canela

## Elaboración

*Escaldar* <sup>3</sup> las almendras, quitarles la piel y tostarlas en el horno. Tostar las avellanas en una cacerola y quitarles también la piel, colocarlas en una servilleta y frotarlas.

Moler ambos frutos secos y machacarlos muy finamente en un mortero. Batir las claras a punto de nieve y añadir a la mezcla de almendras y avellanas.

En un cazo, poner la miel y el azúcar; dejar que rompa a hervir y añadir el preparado de claras, almendras y avellanas, moviendo sin cesar durante 10 minutos. Retirar del fuego y echarlo en moldes forrados con obleas.

Dejar enfriar y espolvorear con canela, y ya está listo para comer.

---

<sup>1</sup> Vocablo de origen incierto.

<sup>2</sup> Localidad alicantina (España), famosa entre otras cosas, por la fabricación del turrón blando al que le ha dado su nombre.

<sup>3</sup> Introducir algo en agua hirviendo.

# Tablilla de cacahuete <sup>1</sup>

*Receta boliviana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

5 litros de zumo de caña.

1 kg de cacahuetes tostados.

## Elaboración

Poner en una olla el zumo de caña hasta que se caliente. Dejar hervir y remover hasta que se caramelicé.

Agregar el cacahuete tostado al gusto de la persona y seguir removiendo hasta que quede espeso.

Echar la mezcla en un molde y esperar a que enfríe para que se forme la tablilla.



---

<sup>1</sup> Especie de *panela* o turrón casero.

*Josué Vargas Gómez*  
*1º ESO D*  
*Santa Cruz (Bolivia)*

## Малки целувки

### Продукти (за 50 броя)

Белтък от 20 яйца  
700 грама захар  
575 грама пудра захар  
75 грама смлени орехи

### Приготвяне

Смесете белтъците и сарта в купа. Добавете пудрата захар и бавно разбъркайте. След това с лъжица отделете късове от получената паста и ги поставете върху тава за печене (предваеително намазана с малко олио) оформени като малки целувки. Поръсете орехите върху малките целувки и ги поставете във фурната на ниска температура. Те ще бъдат готови когато придобият златист цвят и могат да бъдат сервирани върху табла или в купа.

# Besitos

*Receta búlgara*

## Ingredientes (para cincuenta unidades)

Las claras de 20 huevos  
700 g de azúcar  
575 g de glas (azúcar molida)  
75 g de nueces molidas

## Elaboración

Se baten las claras de los veinte huevos con el azúcar en un recipiente. Se añade el azúcar glas y se remueve lentamente. A continuación se coge con una cuchara la masa y se va poniendo en una bandeja de horno, untada con un poco de aceite, con forma de besitos. Después se echan las nueces molidas por encima a los besitos. Se introducen en el horno a una temperatura baja, 160° C. Estarán terminados cuando se pongan dorados y se sirven en una bandeja o fuente.



*Violina Mitcova Asenova  
3º ESO A  
Pleven (Bulgaria)*





Por Pascua

# Toñas de miel

## Ingredientes (para treinta personas)

3 kg de harina

1 kg de azúcar

1 l de aceite

1 l de anís seco

*Para el baño de las toñas\**

1 kg de azúcar

1/2 kg de miel

Un cuarto de litro de agua

## Elaboración

Poner el aceite al fuego. Cuando esté fuerte agregar la harina poco a poco. Luego añadir el azúcar y finalmente al anís. Cuando se vea que está fría, se echa en un bol y se amasa muy bien.

Una vez esté amasada, se extiende en una mesa, y con un rodillo se va estirando dejando la masa de un grosor de 2 cm. Colocar la masa en moldes en forma de estrella. Introducir en el horno a 180° C. Cuando se hayan cocido se sacan. Cuando estén frías se bañan en el almíbar que estará preparado y caliente.

Después se espolvorean con azúcar moreno.

\* *Elaboración del almíbar:* se pone a calentar el agua y se le agrega primero el azúcar hasta disolverse. Más tarde se hace lo mismo con la miel.



# Monas de Pascua

## Ingredientes (para ocho o diez unidades)

200 g de azúcar	50 ml de agua de azahar o zumo de naranja
Piel de naranja y de limón	80 g de levadura de panadería
3 huevos	650 g de harina
100 ml de leche	Una pizca de sal
100 ml de aceite de oliva	

## Elaboración <sup>1</sup>

Glasear el azúcar 45 segundos a velocidad 8, y añadir las pieles de naranja y limón. Pulverizar 30 segundos a la velocidad citada.

Añadir los huevos al azúcar que hemos glaseado, y batir 45 segundos a velocidad 5. Agregar el aceite y la leche y programar 2 minutos a 37° C, velocidad 2. Al terminar, incorporar la levadura y el agua de azahar o zumo de naranja. Batir unos segundos a velocidad 5. Añadir trescientos gramos de harina y programar 15 segundos a velocidad 6. Agregar la harina restante y amasar 3 minutos a velocidad espiga.

Dejar reposar dentro del vaso, tapado con el cubilete y un paño sin quitar el vaso de la peana, hasta que doble volumen.

Precalentar el horno a 150° C. Formar las monas y colocarlas en la bandeja del horno cubierta con papel de hornear. Poner un huevo duro en el centro y adornar, si lo desea, con dos tiritas de masa cruzadas. Con una brocha extender sobre ellas huevo batido, e introducir en el horno caliente a 150° C hasta que doblen su volumen. Subir la temperatura a 220° C y hornear 10 minutos. Pasado este tiempo bajar la temperatura a 180° C hasta que estén perfectamente cocidas.

Al sacar las monas del horno, inmediatamente se mojan con una brocha en leche y espolvorean con azúcar.

<sup>1</sup>

Esta receta se elabora con robot de cocina.

# Buñuelos

## Ingredientes (para cincuenta unidades)

75 g de mantequilla

500 g de harina

¼ de l de agua (puede ser la mitad de agua y la mitad de leche)

4 ó 5 huevos

Una pizca de sal

Una cucharada de aceite de oliva

Aceite para freír

## Elaboración

Poner en un cazo el agua y la sal. Cuando empiece a hervir, añadimos la mantequilla y una vez fundida ésta, se le echa la harina y se remueve a fuego lento muy suave con una espátula de madera.

Cuando la masa se haga una bola seca que se despegue de las paredes, en unos dos minutos, la retiramos del fuego y la dejamos templar.

Añadimos los huevos enteros (sin batir), uno a uno, y los mezclamos con la ayuda de una espátula. La masa debe quedar consistente.

Ponemos aceite en un cazo o sartén y lo calentamos hasta que esté bien caliente. Con una cuchara untada en aceite, vamos poniendo las bolitas de masa en el aceite, moviendo con una espumadera. Poner poca cantidad de buñuelos en la sartén para que no se peguen unos a otros al inflarse.

Los retiramos cuando estén dorados y los ponemos en una fuente, espolvoreamos con azúcar y acompañamos de chocolate líquido caliente.

---

<sup>1</sup>Diminutivo derivado del antiguo boño de origen gótico y que significaba grumo, bulto.

# Torrijas

## Ingredientes (para cuatro personas)

1 barra de pan del día anterior  
3 dl de leche fresca  
4 dl de aceite  
200 g de azúcar  
3 huevos frescos  
1 rama de canela  
Ralladura de limón  
Canela



## Elaboración

Cortar el pan en rebanadas un poco gruesas.

En un cazo calentar la leche con la canela en rama, el azúcar y la ralladura de limón. Dejar hervir unos minutos, retirar y dejar enfriar.

Batir los huevos como para tortilla, pasar las rebanadas de pan por la leche azucarada, escurrirlas y pasarlas luego por los huevos batidos.

Tener preparada en el fuego una sartén con aceite caliente. Freír las torrijas dejándolas doradas por los dos lados. Escurrir bien.

Pasarlas por un plato que contenga azúcar y canela. Servir en fuente adecuada.

*Cyntia García Fenoll*  
*1º ESO G*

# Mielitos <sup>1</sup>

## Ingredientes (aproximadamente para 50 unidades o más)

1kg de azúcar  
1kg de almendra  
1kg de avellana fina  
13 huevos  
2 ó 3 cucharadas de miel  
Canela (al gusto)

## Elaboración

Moler la almendra y la avellana, dejándola ni muy fina ni muy gruesa. Mezclar con ellas poco a poco todos los demás ingredientes.

Poner en una bandeja de horno papel vegetal. Ayudándose de dos cucharas ir poniendo sobre la bandeja porciones de masa.

Hornear a 160° C, durante 10 minutos aproximadamente, en el horno ya precalentado. Dejar enfriar un poco para retirarlos del papel.



---

<sup>1</sup> Primer premio del Concurso Navideño de Repostería  
(Sección Nacional)

# Almojábanas <sup>1</sup>

*Avisa a todo el convento  
que hoy hay fruta de sartén  
y almojábanas de viento.*

Lope de Vega. *Los locos de Valencia.*

## Ingredientes (para cuarenta unidades)

1 kg de harina  
1 l de agua  
1/4 de aceite  
Docena y media de huevos  
Miel  
1/4 azúcar  
1 sobre de levadura

## Elaboración

En una olla se echa el agua y el aceite y, cuando esté hirviendo, se echa la harina poco a poco, removiendo para que no queden grumos. Cuando esté hecha la masa se vacía en un lebrillo. Se añaden los huevos y se mezcla.

En una llanda se ponen los montoncitos de la mezcla con círculos en el centro; se mete a horno fuerte unos 20 minutos, luego se sacan y se dejan enfriar.

Cuando estén frías se bañan en agua y miel a partes iguales. Se ponen en una fuente y se les echa azúcar por encima.

---

<sup>1</sup> Voz de origen árabe. Especie de bollo buffuelo o fruta de sartén, que se hace de masa con manteca, huevo y azúcar.

## Пончики

### Ингредиенты (на шесть человек)

- 1 ½ стакан муки
- 2 ложки сахара
- 1 ложка масла
- 1 яйцо
- ½ стакана молока
- ½ ложки сахарной пудры
- 100 гр растительного масла
- Корица

### Подготовка

Насыпать корицу и сахарную пудру в тесто. Размешать яйца и сахар, добавить масло и размешать с молоком.

Насыпать муку. Помешивать массу. Раскатать примерно с палец толщины. Сделать маленькие круги. Пончики должны быть похожи на кольца. Намочить растительным маслом и поставить готовиться на сковородку, 2 или 3 сразу.

После того насыпать сахарной пудры. Нет точного времени при поговления. Цвет должен быть золотистый контролировать что бы не подгорело.



# Ponchiki

*Receta rusa*

## Ingredientes (para seis personas)

1 y 1/2 taza de harina  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharada de manteca  
1 huevo  
1/2 taza de leche  
1/2 cucharadita de *polvo de hornear* <sup>1</sup>  
100 ml de aceite para freír  
Canela en polvo

## Elaboración

Agregar la canela y el *polvo de hornear* a la harina. *Tamizar* <sup>2</sup> dentro de un recipiente. Batir los huevos y el azúcar, añadir suavemente la manteca y mezclar con la leche.

Mientras se remueve, añadir gradualmente la harina. Amasar estirando. Extender hasta alcanzar un grosor de *media pulgada* <sup>3</sup>.

Hacer círculos con una taza, luego hacer círculos en los círculos anteriores con una taza de menor diámetro. El ponchiki debe tener la forma de un anillo.

Freír en aceite caliente hasta que estén dorados. No echar más de tres anillos para que no se junten.

Espolvorear las rosas ya fritas con azúcar glas.

No hay un tiempo determinado de preparación. Se debe controlar para que tengan un color dorado y no queden demasiado oscuros.

---

<sup>1</sup> Levadura.

<sup>2</sup> Derivado de tamiz, de origen francés. Pasar por tamiz, es decir, depurar elementos como la harina, azúcar o similares.

<sup>3</sup> Medida inglesa equivalente a 25'4 mm.

*Ilya Cherenshchikov*  
2° BTO B  
*Samara (Rusia)*

## Pestiños

### Ingredientes (para seis personas)

500 g de harina

Miel

Una naranja

*Ajonjolí*<sup>1</sup>

*Matahúva*<sup>2</sup>

2 vasos de aceite de oliva virgen

Un vaso de vino de Jerez

Sal

*... Y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel que junto estaba.*

Episodio de las bodas de Camacho.  
Don Quijote de la Mancha II Parte, cap. XX

### Elaboración

Se hace una masa con los ingredientes y se hacen pequeñas tortas. Las tortas se doblan en dos dobleces y una vez dobladas se fríen en fuego rápido. Una vez fritas se pasan por un perol conteniendo agua hirviendo y miel. Se sacan y se ponen en una fuente de servir.

---

<sup>1</sup> Vocablo de origen árabe. Planta herbácea cuyas semillas son amarillentas, muy menudas y oleaginosas.

<sup>2</sup> Anís en grano.



# Paparajotes <sup>1</sup>

*Receta murciana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

2 huevos  
1/2 l de leche  
1/2 sobre de levadura  
500 g de harina  
100 g de azúcar  
Aceite de oliva  
Azúcar glas y canela en polvo para espolvorear  
Hojas de limonero  
Un poco de raspadura de limón

## Elaboración

En un recipiente se baten los huevos con una pizca de sal, la levadura y la leche. Se añade la raspadura de limón, dos cucharadas grandes de azúcar y, poco a poco, la harina, hasta conseguir una masa no muy espesa.

Las hojas de limonero se pasan por la masa hasta que queden las dos caras cubiertas. Con el aceite caliente, se van colocando las hojas untadas en el interior de la sartén. Se deben voltear con cuidado para no desprenderse la masa de la hoja o bien poner aceite suficiente para que se doren por ambas caras al mismo tiempo.

Y una vez que el paparajote está bien dorado, se retira de la sartén y se coloca sobre un papel absorbente de cocina para retirar el exceso de aceite.

Finalmente se espolvorean por ambas caras con una mezcla de azúcar y canela en polvo.

---

<sup>1</sup> Vocablo de origen desconocido. No aparece en el DRAE.  
Es probablemente una voz del dialecto murciano.





Por Ramadán

## حلوة الشباكية

### المقادير

ملعقة صغيرة من القرفة مسحوقة	200غ من الدقيق الابيض
بيضة واحدة	50غ من دقيق القمح
نصف ملعقة من الخميرة	100غ من الجلجلان محمر ومسحوق
4مل من الخل	20مل من الزبدة مذابة
القليل من الزعفران	30مل من الزيت
250غ من العسل	30مل من زيت الزيتون
بحات الجلجلان لتزيين	ربع ملعقة كبيرة من اليانسون

### الطريقة

في إناء يخلط الدقيق مع الجلجلان، اليانسون، الملح، القرفة والبيض.  
في إناء آخر يخلط كل من الزبدة، الزيت، الخميرة، الخل والزعفران ثم يضاف عليه الخليط  
الاول ويضاف الماء الدافئ شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين لين ومتماسك.  
يدلك العجين مدة 5دقائق. ويقطع على شكل كويرات قطرها حوالي 10س  
وبالمدحلة يضغط عليها حتى تصبح رقيقة ثم تقطع إلى مربعات باستعمال مربع الشباكية بعد  
ذلك تلوى بالأصابع على شكل وردة.  
توضع في أنية وتغطى بمنديل مدة 5دقائق ثم تغلى في الزيت حامية جدا حتى يتورد لونها  
بعدها مباشرة تغسل في العسل وتزين ببحات الجلجلان.  
وأخيرا تتركها لتبرد وتقدم بالصحة والعافية.



# Shabbakiya

*Receta marroquí*

## Ingredientes (para cuarenta unidades)

200 g de harina <i>candéal</i> <sup>1</sup>	Una pizca de canela en polvo
50 g harina de trigo	Una yema de huevo
Una pizca de sal	Media cucharadita de levadura
100 g de sésamo tostado y picado	4 ml de vinagre
20 ml de mantequilla fundida	Una pizca de azafrán en polvo
30 ml de aceite de oliva	250 g de miel
30 ml de aceite de girasol	Sésamo para decorar.
Una pizca de anís en polvo	

## Elaboración

En una cazuela se pone la mantequilla con el aceite, la levadura, el vinagre y el azafrán. Luego se calienta a fuego medio sin dejar hervir. Mezclamos toda la harina, con el sésamo picado, el anís, la sal, la canela y la yema del huevo.

Echamos esta mezcla a lo que ya hay en la cazuela, y vamos añadiendo poco a poco agua templada hasta formar una masa blanda pero no pegajosa. Amasamos bien y continuadamente durante unos 5 min. Con la masa formamos bolas de unos 10 cm. de diámetro. Con el rodillo extendemos las bolas hasta dejar un grosor de 2 a 3 milímetros de masa. Con el molde para la shabbakiya presionamos sobre la masa aplanada y lo vamos dividiendo. En caso de no tener molde, basta con dividir en cuadrados de 10 cm de lado, aproximadamente, con ranuras paralelas en cada uno de ellos. Con estas porciones hacemos las flores de masa. Cuando preparamos todas las flores, las dejamos reposar durante unos 5 min. tapadas con una tela fina.

Las freímos en aceite hasta que quedan doradas, e inmediatamente después de sacarlas del aceite las bañamos en la miel previamente calentada. Las sacamos de su baño en miel y las decoramos con sésamo. Finalmente, las dejamos enfriar y servimos.

---

<sup>1</sup> Se dice de una variedad de trigo [...] que da harina blanca de calidad superior.

*Reda Laga  
Ex alumno del Centro.  
Ben Sliman (Marruecos)*

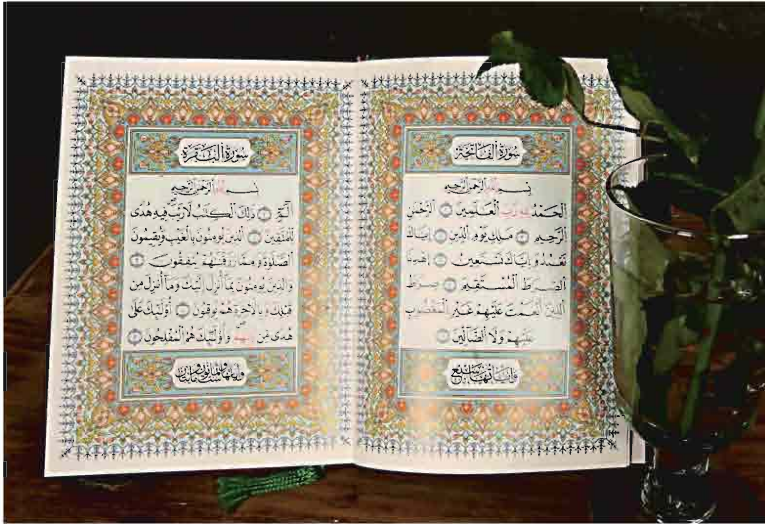
## كعك الجوز الهندي

### المقادير

- 500 غ من الزبدة
- 500 غ من السكر سيدة
- 500 غ من الجوز الهندي
- زوج خميشاة من الخميرة
- بيضتان
- القليل من الدقيق

### الطريقة

يخلط كل من الزبدة والسكر ثم يضاف البيض المخفوق وبعد ذلك الخميرة والجوز الهندي، يخلط الكل ثم نضيف الدقيق شيئاً فشيئاً حتى يصبح العجين رخواً، وبلايدي نصنع كويرات صغيرة تصفف فوق صفيحة مدهونة بالزيت وتطهى في فرن معدل درجة حرارته 150 درجة وذلك حوالي 20 دقيقة .  
يخرج الكعك من الفرن ويوضع في طبق للتقديم.



# Galletas de coco

*Receta marroquí*

## Ingredientes (para cuarenta unidades)

500 g de mantequilla  
500 g de azúcar  
500 g de coco rallado  
2 sobres de levadura  
2 huevos  
Un poco de harina

## Elaboración

Se mezcla la mantequilla con el azúcar. Se batan los dos huevos y se añaden a la mezcla. Después se añade la levadura y el coco rallado. Se mezcla todo bien y se va añadiendo poco a poco la harina.

Una vez que esté la mezcla ligera, con las manos se hacen bolitas pequeñas. Se colocan en un molde cubierto de aceite. Se hornean a 150° C unos 20 minutos.

Se sacan del horno y se ponen en un plato o fuente de servir.

*Ilham Moussa  
1° ESO E  
Oujda (Marruecos)*







En blanco y negro

# Leche Frita

## Ingredientes (para cuatro personas)

1/2 l de leche  
2 sobres de flan  
De 4 a 6 cucharadas de azúcar  
1 huevo batido  
125 g de harina fina de maíz  
Aceite para freír

## Elaboración

Desleír en una taza el contenido de los sobres con algo de leche. Poner el resto de la leche a calentar con el azúcar. Cuando hierva, añadir el contenido de la taza removiendo constantemente y continuar así hasta que espese.

Extender sobre una fuente plana previamente untada con aceite y dejar enfriar. Cuando esté bien fría, cortarla en cuadrados. Rebozar en harina fina de maíz y luego en huevo batido y freírla en aceite bien caliente. Ponerla en una fuente, espolvorear con azúcar y está lista para servir.

*Alba María Rodríguez Martínez*  
*1º ESO E*

# Tartaletas de requesón y miel

## Ingredientes (para cuatro personas)

2 obleas de pasta *break*<sup>1</sup>  
30 g de mantequilla  
30 g de harina  
80 g de miel  
50 g de nueces peladas  
450 g de requesón

## Elaboración

Precalentar el horno a 180° C; mientras tanto, recortar ocho discos de pasta *break* de unos doce centímetros de diámetro. Untar con mantequilla y espolvorear con harina ocho flaneras individuales. Forrarlas con los discos de pasta, moldearlas con los dedos, para que se adapten a la forma y hornearlas durante ocho minutos. Retirarlas, dejarlas templar y sacar las tartaletas de los moldes.

Pasar el requesón por el pasapurés, colocándolo sobre un cuenco grande. Añadir la miel, batir con varillas manuales hasta que quede bien mezclado. A continuación, colocarlo en una manga pastelera, con una boquilla estirada e ir rellenando las tartaletas con porciones de requesón.

Posteriormente, dejarlas en el frigorífico al menos 30 minutos. Poco antes de servir las, colocar encima del relleno un trozo de nuez y regar con un hilito de miel.

---

<sup>1</sup>Quebrada. El término *break* no está recogido en el DRAE. Es un anglicismo.

# Quesada <sup>1</sup> aragonesa

## Ingredientes (para ocho personas)

½ kg de requesón  
7 huevos  
7 cucharadas de azúcar  
Ralladura de limón

## Elaboración

En un recipiente hondo se mezcla el requesón, el azúcar y la ralladura de limón chafándolos con el tenedor.

Se batan bien los huevos y se mezclan con el preparado citado.

Untar con mantequilla un molde y echar ahí la mezcla anterior. Se pone a horno medio durante una hora al baño María.

Servir fría.

---

<sup>1</sup>Voz derivada de queso, que alterna con *quesadilla*.  
Pastel compuesto de queso y masa.

# Dulce de arroz con leche

*Receta ecuatoriana*

## Ingredientes (para seis personas)

1 l de leche  
500 g de azúcar  
100 g de canela  
Ralladura de limón  
50 g de *pimienta dulce*<sup>1</sup>  
300 g de arroz molido

## Elaboración

Hervir un litro de leche con 500 gramos de azúcar. Añadir 100 gramos de canela, 50 gramos de *pimienta dulce* y la ralladura de limón.

Colar la leche del procedimiento anterior y añadir los 300 gramos de arroz molido.

Dejar hervir a fuego lento.

Cuando haya adquirido una consistencia espesa y un color marrón sacarlo a enfriar en sus moldes.

Servir frío.



<sup>1</sup> Variedad de pimienta de mayor tamaño que la común, de color marrón oscuro y de sabor no picante utilizada para aromatizar los dulces. Se usa en América latina.

*Vanessa Gómez Rosales*  
*1° ESO E*  
*Santo Domingo (Ecuador)*

# Farofias

## Ingredientes (para quatro pessoas)

6 ovos  
175 g de açúcar  
1 l de leite  
Canela em pó

## Elaboração

Em duas taças separas as claras e as gemas dos seis ovos. Numa recipiente bates as claras dos ovos e tentas fazer bolinhas com a ajuda de duas colheres.

Numa panela feries o leite com o açúcar e poem as bolinhas durante 20 minutos aproximadamente. Quando estiverem cozidas poe-as numa tijela e com o leite que sobro poe canela e as gemas

Esperas 10 minutos e com o leite e as gemas vai-se formar um creme. Poe as bolinhas num prato e por cima o creme feito com as gemas.

Decora ao teu gosto e pronto para servir.



# Farofias

*Receta portuguesa*

## Ingredientes (para cuatro personas)

6 huevos  
175 g de azúcar  
1l de leche  
Canela en polvo

## Elaboración

En dos tazas separar las claras de las yemas de los seis huevos. En otro recipiente batir las claras de los huevos. Después de haber batido las claras, intentar hacer bolitas con ellas ayudándose de dos cucharas.

En una olla hervir la leche con los 175 gramos de azúcar y echar las bolitas y dejarlas en la olla 20 minutos aproximadamente. Después colocar las bolitas en un plato y, en la leche que sobró, echar las yemas y la canela.

Esperar 10 minutos y sobre las bolitas echar la crema formada con las yemas y la leche.

Decorar al gusto y están listas para servir.

*Joana Cruz Cardoso  
2º ESO C  
Setúbal (Portugal)*

# Cocada angolana

## Ingredientes (para oito pessoas)

1 l de água  
1 kg de açúcar  
2 cocos  
2 *cravo da Índia*  
3 dl de leite  
Canela a seu gosto

## Elaboração

Põe-se ao lume a água com o açúcar e as cabezas de cravo até ganhar *ponto de pérola*. Retiram-se para fora os cravos e junta-se à calda a polpa de dois cocos ralada. Ferve-se até ficar tenra. Acrescenta-se então o leite e deixa-se levantar fervura. Vaza-se numa travessa funda, e quando fria polvilha-se com canela.

Podem juntar-se oito a dez gemas de ovo em vez de leite. Sendo assim não se deixa ferver depois de juntar as gemas mas mantém-se em *lume brando* até quando, mexendo com uma colher de pau, se veja o fundp do tacho onde está a ser preparada.

Vaza-se em copinhos ou taças e polvilha-se de canela. Chama-se então "cocada amarela".





# Cocada <sup>1</sup> angoleña

*Receta angoleño-portuguesa*

## Ingredientes (para ocho personas)

- 1 l de agua
- 1 kg de azúcar
- 2 cocos
- 2 *clavos de India* <sup>2</sup>
- 3 dl de leche
- Canela (al gusto)

## Elaboración

Se pone el agua al fuego con el azúcar y las cabezas de clavo hasta *ganar punto de perla*<sup>3</sup>. Se retiran los clavos y se agregan los dos cocos rallados. Se hierva hasta que se queden tiernos. Se añade la leche y se deja hervir. Se vacía en una fuente honda y cuando esté fría, se espolvorea con canela.

Se puede hacer también con yemas de huevo (de ocho a diez) en vez de leche. Si es así, no se deja hervir después de juntar las yemas, pero se mantiene el *fuego blando*<sup>4</sup> hasta que, moviendo con una cuchara de palo, se vea el fondo de la olla donde está siendo preparada.

Se vacía en vasitos o tazas y se espolvorea con la canela. Esta segunda modalidad se llama "cocada amarilla".

---

<sup>1</sup>Dulce compuesto principalmente de la médula rallada del coco.

<sup>2</sup>Capullo seco de la flor del clavel. Tiene la forma de un clavo pequeño, de color pardo oscuro, de olor muy aromático y agradable, y sabor acre y picante. Se usa como especia en diferentes condimentos.

<sup>3</sup> Obtener un almíbar.

<sup>4</sup> Fuego lento.

*Sofia Pires*  
*1º BTO C*

*Portimão, Algarve (Portugal)*

# Flan <sup>1</sup> de café

## Ingredientes (para ocho personas)

- 1 l de nata líquida
- 1 sobre de flan de ocho raciones
- 1 vaso de café frío con ocho cucharadas de azúcar

## Elaboración

Separar en un vaso un poco de nata para disolver el flan; el resto ponerla en un cazo a calentar a fuego lento. Antes de que hierva, añadir la nata con el flan y remover hasta que vuelva a hervir.

Añadir el vaso de café con el azúcar, ya frío, y dejar hervir un poco más. Luego, echar toda la mezcla en un recipiente metálico o flanera donde previamente hemos caramelizado el fondo.

Meterlo en el frigorífico y cuando esté bien frío, darle la vuelta con la ayuda de la fuente en que se vaya a servir.



---

<sup>1</sup> Vocablo de origen francés.

# Coconut sweet <sup>1</sup>

*Receta ecuatoguineana*

## Ingredientes (para doce unidades)

- 2 cocos rallados o picados
- 1 kg de azúcar
- 1 l de agua
- 1 limón

## Elaboración

En una cacerola diluir el azúcar en agua y poner en el fuego dejándolo hervir durante 45 minutos hasta que tenga consistencia espesa.

Agregar el coco rallado y mezclar bien hasta integrarse. Hacer lo mismo con el limón y seguir removiendo hasta conseguir que se mezclen todos los ingredientes.

Antes de que se enfríe, se coge una o dos cucharadas para ir separando la mezcla en pequeñas porciones o ir separando con la mano dándole forma de bolitas o de medias bolitas (en este caso dos docenas) e ir poniendo en un plato.

A continuación, dejar enfriar unos 20 minutos a temperatura ambiente. Y listo para tomar.

---

<sup>1</sup>Dulce de coco. El título aparece en "pidgin english". Es la expresión utilizada en Guinea Ecuatorial.

# Tarta de café

## Ingredientes (para ocho personas)

- ½ de leche
- ½ de nata líquida
- 1 flan para ocho raciones
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas soperas de café soluble
- Un chorrito de coñac
- 8 galletas trituradas
- Caramelo líquido

## Elaboración

Se pone la leche y la nata a hervir, después se le añade el flan disuelto previamente en un poco de leche fría que se ha reservado para ello. A continuación se le agrega el café soluble, el azúcar y el coñac; se machacan las galletas y se echa esta mezcla a la leche. Una vez que todo haya hervido, se apaga.

En un molde se echa el caramelo líquido y se le añade la mezcla. Se deja enfriar fuera del frigorífico y luego, se tiene varias horas en él.

Más tarde se vuelca en la fuente donde se vaya a servir.



*Leticia Ruiz Carrión  
1º ESO G*

# Natillas de maíz

*Receta colombiana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

1 kg de maíz amarillo  
1 bloque de *panela*<sup>1</sup>  
1 l de leche  
1 rama de canela  
1 l de agua

## Elaboración

Se pone a cocer el maíz amarillo dejándolo un poco duro. Se deja reposar hasta el día siguiente y luego se muele. Posteriormente se pasa por un colador y se mezcla el maíz molido con la leche, la *panela* y el agua. Se pone toda esta mezcla al fuego en un recipiente grande removiendo constantemente hasta que esté cocida. Antes de apartarla del fuego, se le agrega la rama de canela.

El punto de cocción se sabe si, al poner una poca cantidad en un plato, se despega bien al enfriarse. Entonces están hechas las natillas. Luego se ponen en moldes o en fuentes de servir. Se recomienda no hacerlas a fuego alto pues corren el riesgo de quemarse.

---

<sup>1</sup> Americanismo. Azúcar mascabado (de caña) en panes prismáticos o en conos truncados.

*Charles Cifuentes*  
2° ESO B  
Cali (Colombia)





A todo color

# Kiwový koláč

## Prísady

4 kiwi  
2 biele jogurty  
4 poháre \* cukru  
250 ml odtučnenej smotany  
3 poháre \* múky  
4 vajcia  
1 prášok do pečiva  
1 pohár \* oleja  
1 vytlačený citrón

## Postup

Vajcia zmiešame s 3 pohármi cukru. Postupne primiešame múku a polovicu odtučnenej smotany. Potom pridáme olej a prášok do pečiva. Hotovú zmes vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.

Pečieme 20 minút pri teplote 180° C.

*Plnka:* obidva jogurty zmiešame so zvyšným cukrom a smotanou. Pridáme šťavu z citróna, dobre vyšľaháme a natrieme na koláč. Kiwi nakrájame na plátky, poukladáme na plnku a dáme do chladničky.

Podávame studené.

\* Podobnej veľkosti ako jogurt.



# Tarta de kiwi

*Receta eslovaca*

## Ingredientes (para ocho personas)

4 kiwis  
2 yogures blancos  
4 vasos <sup>1</sup> de azúcar  
1 cartón de nata de 250 ml  
3 vasos de harina  
4 huevos  
1 sobre de levadura  
1 vaso de aceite  
Un limón exprimido

## Elaboración

Mezclar los huevos con tres medidas de azúcar. A continuación, incorporar la harina y la mitad de la nata líquida progresivamente. Añadir entonces el aceite y la levadura en polvo. Echar la mezcla resultante en la bandeja que se vaya a introducir en el horno, previamente untada con un poco de aceite y harina para que no se adhiera. Cocinar durante 20 minutos a 180° C.

*Para la crema:* mezclar los dos yogures blancos con la medida de azúcar restante y la nata. Añadir el zumo de un limón y batir hasta que cuaje. Una vez cuajada, extender en el bizcocho.

Por último, cortar los kiwis en rodajas hasta cubrir toda la superficie del bizcocho. Dejar enfriar en la nevera y servir bien fría.

---

<sup>1</sup> La medida del vaso es la correspondiente a la medida del yogur.

*Alan Huliak  
1° ESO A  
Trnava (Eslovaquia)*

# Tarta de zanahoria

## Ingredientes (para seis personas)

1/2 kg de zanahorias.  
1/4 kg de azúcar  
50 galletas, aproximadamente  
Canela en rama.  
Coco rallado

## Elaboración

Se cuecen las zanahorias en una cazuela, con un poco de canela en rama y el azúcar, durante 20 minutos. Se les quita el agua y la canela en rama y se hace un puré. El agua se reserva.

En una bandeja pequeña se pone una capa de galletas, mojadas en el agua de las zanahorias, y otra capa del puré de zanahorias alternando así, sucesivamente, hasta completar la bandeja.

Por último, se cubre la parte superior de la tarta con una capa de coco rallado y se deja enfriar.

*Noemí Pérez Martínez*  
4º ESO A

# Tarta de cerezas

## Ingredientes (para seis personas)

500 g de cerezas deshuesadas  
210 g de galletas  
1 tacita pequeña de leche  
50 g de mantequilla  
250 g de azúcar  
1 cucharadita de maicena  
El zumo de un limón  
3 cucharadas de agua fría  
*Crema inglesa* \*



## Elaboración

Colocar las galletas en una bolsa de plástico que se cerrará. Pasar por encima el rodillo de amasar para triturar las galletas. Colocar las galletas trituradas en un bol e incorporar la mantequilla; amasar bien todo junto. Forrar con esta pasta un molde circular hueco. Guardar en el frigorífico.

En una cacerola colocar las cerezas deshuesadas junto con el zumo de limón y la mitad del azúcar; tapar la cacerola y cocinarlas a fuego muy lento durante 5 minutos. En un vasito con las tres cucharadas de agua fría diluir la harina de maíz y agregar a la cacerola con las cerezas.

Sacar el molde de galletas del frigorífico y cuando estén frías las cerezas, disponerlas sobre él. Rociarlas con la crema inglesa y guardar en el frigorífico hasta el momento de servir.

\* *Elaboración de la crema inglesa*: batir 125 gramos de azúcar con 4 yemas de huevo y unas gotas de esencia de vainilla. Verter la leche y seguir batiendo. Pasar esta mezcla a un cazo y ponerlo a fuego lento. Esperar a que espese sin dejar de remover en el mismo sentido siempre.

*Nelson Bustamante Daza*  
2º ESO C

# Tarta de uvas

## Ingredientes (para cuatro personas)

- 2 láminas de pasta *brisa*<sup>1</sup> de 230 g cada una
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharadas de maicena
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 zumo de ½ naranja
- 600 g de uvas negras



## Elaboración

Precalentar el horno a 180° C . Lavar y escaldar las uvas en una olla con agua hirviendo durante unos segundos; escurrirlas, refrescarlas en agua fría, quitarles la piel, cortarlas por la mitad y quitarles las semillas.

Engrasar un molde para tartas con mantequilla y forrarlo con unas láminas de pasta, revestirlo con papel de aluminio, distribuir en el fondo un puñado de legumbres secas y hornearlo durante 10 minutos a 180° C; cortar la otra lámina de pasta *brisa* en tiras de un centímetro de ancho.

Mezclar la maicena con el azúcar, la ralladura y el zumo de naranja En una cacerola, añadir la mitad de las uvas y cocer hasta que espese; dejarlo enfriar e incorporar el resto de las uvas.

Retirar el papel de aluminio y las legumbres del molde, verter el relleno sobre la base de la tarta y cubrirlo con las tiras de pasta formando una rejilla, pintarla con huevo batido.

Hornear durante 30 minutos más a 180° C.

Se sirve sobre un plato cuadrado blanco y en dos esquinas se pone una ramita con dos flores pequeñas.

---

<sup>1</sup>Quebrada. Es una castellanización del galicismo *brisée*. No la recoge el DRAE.

# Colada<sup>1</sup> morada

*Receta ecuatoriana*

## Ingredientes (para ocho personas)

8 tazas de agua	5 clavos de olor
3 cucharadas de harina morada	pimientas olorosas
1/2 <i>libra</i> <sup>2</sup> de moras limpias	4 palitos de canela en rama
1/2 piña madura picada en cuadritos	2 tazas de azúcar
8 <i>naranjillas</i> <sup>3</sup>	2 hojas de naranjo
1/2 <i>libra</i> de ciruelas pasas sin semilla	5 hojas de <i>arrayán</i> <sup>4</sup>
25 ciruelas rojas pintonas	2 hojas de hierbaluisa

## Elaboración

Cernir la harina morada, poner a hervir cuatro tazas de agua junto con los clavos de olor, pimienta olorosa, canela, hojas de naranjo, hierbaluisa y *arrayán*. Después colar esta agua. Hervir las moras en otras cuatro tazas de agua; luego licuarlas junto con las *naranjillas* y colar de nuevo. En el agua de las especias cocinar la harina moviendo con una cuchara de palo, agregar el concentrado de las *naranjillas*, el azúcar y las frutas, excepto la piña, que se pone al final. No dejar de remover los ingredientes y servir.

---

<sup>1</sup> Americanismo. Colombia y Ecuador. Especie de gachas hechas con harina, agua o leche, a lo que en algunos sitios se le añade sal y en otros azúcar.

<sup>2</sup> Peso antiguo de Castilla equivalente a 460 g.

<sup>3</sup> Americanismo. Ecuador. Arbusto [...] de hojas y flores moradas [...] y usado en jugos y dulces.

<sup>4</sup> Vocablo de origen árabe. Arbusto [...] de color verde vivo, oloroso [...] y con bayas de color negro azulado.

*Nelson Bustamante Daza*  
2º ESO C  
*Quito (Ecuador)*

# Tourte glacée

## Ingrédients (pour quatre personnes)

- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de whisky
- ¼ de litre de crème chantilly
- 10 gâteaux du type "soletilla"
- Caramel
- Friandises au choix

## Préparation

Casser les quatre œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'œuf avec la crème chantilly, quatre cuillères à soupe de sucre et les trois cuillères de whisky. Avec le mixer ou à la main, battre les blancs d'œuf en neige et puis l'ajouter au mélange antérieur.

Couper les gâteaux en deux parties dans le sens de la longueur. Couvrir le fond d'un moule rond avec du caramel, puis, en couches successives, mettre de la crème et des gâteaux.

Finalement, mettre la tourte au congélateur pendant 4 heures. Pour démouler la tourte, mettre le moule dans un grand récipient avec un peu d'eau chaude. On peut décorer la tourte avec des friandises. Servir bien froid.

# Tarta helada <sup>1</sup>

*Receta francesa*

## Ingredientes (para cuatro personas)

4 huevos  
4 cucharadas de azúcar  
3 cucharadas de whisky  
¼ de l de nata montada  
10 bizcochos de soletilla  
Caramelo  
Golosinas al gusto

## Elaboración

Romper los cuatro huevos y echarlos en dos cuencos, separando en cada uno las yemas de las claras. A continuación, añadir la nata montada a las yemas, tres cucharadas de whisky y cuatro cucharadas de azúcar. Después, con la batidora o a mano, batir las claras a punto de nieve y mezclarlo con lo anterior (el whisky, la nata, las yemas y el azúcar).

Cortar los bizcochos de soletilla en dos partes a lo largo. Seguidamente, poner en un molde redondo, alternando, la salsa de caramelo y después, alternar la crema y los bizcochos en capas sucesivas.

Para finalizar, meter la tarta al congelador durante cuatro horas aproximadamente. Se puede adornar con barquillos, golosinas, etc.

Se debe servir siempre muy fría.

*Julia Garcia Maillé*  
4° ESO B  
*Nimes (Francia)*

---

<sup>1</sup> Primer premio en el Concurso Navideño de Repostería (Sección Internacional).

## Шарики ананасные

Ингредиенты (на четыре человека)

200 г. ананаса

100 г. Муки

1 лимон

Сахар по вкусу

Приготовление

Мякоть ананаса натрите на крупной терке. Смешать ананас с мукой и сахаром. Полученную смесь сбрызните лимонным соком.

Из этой смеси скатайте небольшие шарики. Поместите их на противень и запекайте в духовке в течение 10 мин.

Прежде чем подавать на стол, посыпать сахарной пудрой.





# Bolas de piña

*Receta rusa*

## Ingredientes (para cuatro personas)

200 g de piña  
100 g de harina  
1 limón  
Azúcar al gusto

## Elaboración

Rallar la pulpa de la piña. Mezclar la piña rallada con la harina y el azúcar. Rociar salpicando con el zumo de limón la mezcla obtenida.

Con la mezcla hacemos unas pequeñas bolitas. Poner las bolitas en la bandeja y dejar en el horno a 220° C 10 minutos.

Antes de servir espolvorear con azúcar.

*Natalia Kirichenko*  
*2° BTO C*  
*Mirny (Rusia)*

# Pan de higo casero

## Ingredientes (para cuatro personas)

- 1 kg de higos secos
- Harina (para espolvorear un molde)
- ¼ de almendras tostadas sin piel
- 100 g de nueces peladas
- 5 cucharadas de anís en grano

## Elaboración

Partir por la mitad los higos y ponerlos a secar al sol o en el horno. Espolvorear con harina un molde alargado y disponer en él una capa de higos secos y, encima, otra de almendras, anís y nueces. Repetir la operación varias veces.

Presionar bien las capas y, seguidamente, introducir en horno suave (140° C) y dejar hasta que se caliente (25 minutos).

Dejar enfriar, retirar del molde, y envolver en papel transparente hasta su posterior a su presentación.



*Adrián Hernández Martínez*  
*1º ESO G*

# Papaya en almíbar

*Receta cubana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

1 *frutabomba*<sup>1</sup> verde mediana  
2 tazas de azúcar  
1 rama de canela  
Limón  
Agua

## Elaboración

Pelar la *frutabomba*, quitarle las semillas de dentro y cortarla en tacos de tamaño según gustos.

Echar los tacos en una olla, cubrirlos con abundante agua y ponerlos a hervir durante 20 ó 30 minutos a fuego fuerte.

Cuando reduzca el agua y la *frutabomba* no esté blanda del todo, se le añade el azúcar, la canela en rama y unos trozos de cáscara de limón.

Se cocina a fuego suave hasta que el almíbar alcance el punto deseado. Se deja enfriar y está lista para servir.

*Ernesto Cabrera Cervantes*  
2° ESO D  
*La Habana (Cuba)*

---

<sup>1</sup> Denominación que en Cuba se da también a la papaya.

## Pastel de frutas

### Ingredientes (para cuatro personas)

1 huevo  
¼ kg de manteca  
½ kg de harina  
¼ kg de azúcar  
1 sobre de flanín  
1 bote de cabello de ángel  
3 magdalenas  
Frutas desecadas al gusto



### Elaboración

Verter la manteca en un recipiente y remover hasta que se deshaga. Introducir el huevo y el azúcar y volver a removerlo. A continuación, echar la harina y seguir moviéndolo hasta hacer una masa y extenderla con un rodillo.

Dividir la masa en dos y poner la primera masa en el fondo del molde. Partir las magdalenas en rodajas y colocarlas encima de la primera masa. Añadir unas natillas, hechas previamente con el flanín, el cabello de ángel y por último, las frutas desecadas elegidas. Extender la segunda masa sobre un papel de horno espolvoreado con harina. Volcar en el molde y despegar con cuidado el papel.

Untar la última masa con huevo batido ayudándose de una brocha y meter en el horno 45 minutos a 180° C.

Retirarlo del horno, volcarlo y ¡listo para servir!.

*Mari Carmen Sánchez Martínez*  
1° BTO A

# Tarta de ingredientes secos

*Receta uruguaya*

## Ingredientes (para ocho personas)

1 kg de manzanas  
300 g de harina  
12 cucharadas de azúcar  
Una pizca de sal  
2 cucharaditas de levadura  
3 huevos  
1 taza de leche  
2 cucharadas de mantequilla

## Elaboración

Cernir la harina, el azúcar, la sal y la levadura. Engrasar una bandeja de horno y colocarle la mitad de la mezcla estos ingredientes secos en el recipiente. Pelar y rebanar las manzanas, y colocarlas sobre la mezcla que hay en la bandeja del horno. Encima se le coloca la otra mitad de ingredientes secos.

Batir, apenas, con un tenedor los huevos y la leche. Luego esparcir por encima de la mezcla y en las zonas que hayan quedado secas, colocarle pequeñas lasquitas de mantequilla. Espolvorear por encima canela si se desea. Introducir la bandeja en el horno a 180° C, unos 35 minutos aproximadamente.

Después colocarla en una bandeja adecuada o recipiente y servir tibia o fría, al gusto.

*Virginia Palma Rodríguez  
4° ESO C  
Canelones (Uruguay)*





Con sabor universal

# Торт Пражський

## Компоненти (для п'ятнадцяти осіб)

4 яйця  
300 гр. цукру  
300 гр. сметани  
20 гр. соди  
10 гр. оцету  
50 гр. какао  
500 гр. муки  
400 гр. горіхів  
*для крему \**  
300 гр згущеного молока  
200 гр масла  
50 гр какао



## Виготовлення

Взбити чотири яйця та триста грамів цукру. До взбитої маси додаємо триста грамів сметани,

двадцять грамів соди та десять грамів оцту (соду треба погасити оцтом). П'ятдесят грамів какао і ½ грамів муки. Все це добре розмішуємо і розділяємо на три частини. До двох частин додаємо горіхи, кожену частину маси випікаємо окремо. Коли коржі спечені, даємо їм простигнути. За цей час готуємо крем.

*\*Виготовлення крему:* трьохсот грамів згущеного молока додаємо двісті грамів масла і п'ятдесят грамів какао. Добре все це розмішуємо за допомогою міксера. Коли крем готовий, перемашуємо коржі



# Tarta Prazskiy

*Receta ucraniana*

## Ingredientes (para quince personas)

4 huevos  
300 g de azúcar  
300 g de nata  
20 g de bicarbonato sódico  
10 g de vinagre  
50 g de cacao  
500 g de harina  
400 g de avellanas  
*Para la crema\**  
300 g de leche condensada  
200 g de mantequilla  
50 g de cacao

## Elaboración

Batir cuatro huevos y trescientos gramos de azúcar. Aparte mezclar el vinagre con el bicarbonato y añadir la nata, todo junto se agrega a la mezcla anterior. Añadir 50 gramos de cacao y ½ kilo de harina, se mezcla todo bien y hacemos tres partes con la masa. A dos de las partes se le añaden nueces picadas y la otra parte de masa se deja sola. Se introducen las tres partes en el horno a 180° C durante unos 10 minutos.

A la hora de servir se coloca una porción de masa con nueces, encima se añade crema, después la porción que no lleva nada, otra vez crema y, por último, la porción de masa con nueces restante.

*\*Elaboración de la crema:* se funde la mantequilla y se disuelve en ella el cacao. Poco a poco se le va agregando la leche condensada sin dejar de remover.

*Kostiantyn Bondar  
2° BTO B  
Alexandria (Ucrania)*

# Торт Зебра

## Ингредиенты (на шесть человек)

3 яйца  
1 стакан сахара  
1 стакан сметаны  
1 чайная ложка соды  
2 стакана муки  
200 гр. маргарина  
2 чайные ложки какао  
Орехи

## Приготовление

3 яйца смешать с 1 стаканом сахара. Добавить сметану, соду, муку и маргарин. Все размешать и разделить на две части. В одну добавить какао и орехи другой накрыть. Печь в духовке при 180° на один час. Достать из духовки. Дать остыть и можно подавать на стол.



# Tarta cebra

*Receta rusa*

## Ingredientes (para seis personas)

3 huevos  
1 vaso de azúcar  
1 vaso de yogur natural  
1 cucharilla de bicarbonato sódico  
2 vasos de harina  
200 g de mantequilla (margarina)  
2 cucharaditas de cacao  
Nueces

## Elaboración

Mezclar los huevos con el azúcar. Añadir el yogur natural y el bicarbonato sódico, la harina y la mantequilla. Batir la mezcla y dividirla en dos partes. Sobre una parte echar el cacao y las nueces; y reservar de momento la otra. Sobre una bandeja de horno, previamente engrasada volcar la primera mitad y luego, sobre ella, colocar la otra parte procurando que no se mezclen. Hornear a 180°C durante una hora. Retirla del horno.

Dejar que se enfríe y ya está lista para servir.

*Kira Lelekova  
3° ESO A  
Krasnoda (Rusia)*

## Tortas paukščių pienas

### Tešlai (šešiams žmonėms)

- 7 kiaušiniai
- 2 stiklinės cukraus
- 4 stiklinės miltų
- 4 šaukštai kakavos
- 1/2 l kefyro (natūralaus jogurto)
- 1 arbatinis šaukštelis sodos
- vanilės
- Glajui\**
- 1/2 stiklinės cukraus
- 1,5 stiklinės pieno
- 5 šaukštai kakavos

### Paruošti

0,75 stiklinės cukraus išsukame su tryniais, supilame kakavą, kefyrą su soda, miltus, vanilę ir maišome iki gauname vientisą skystoką tešlą. Skardą ištepame sviestu (margarinu), supilame tešlą ir kepame orkaitėje.

Kiaušinių baltymus išplakame su likusiu cukrumi iki standžių putų. Užpilame ant nebaigto kepti gaminio ir vėl įdedame kepti. Kai kiaušinio baltymo putos išdžiūsta, sumažiname temperatūrą, kad iškeptu tešla.

\**Glajui* : supilame pieną, cukrų, kakavą į ugnei atsparų indą ir lėtai maišydami kaitiname ant silpnos ugnies, kol gauname vientisą tirštą masę. Gautas šokoladinis glajus greitai stingsta, todėl skubiai supilame ant baltymines masės.



# Torta Leche de pájaro

*Receta lituana*

## Ingredientes (para seis personas)

7 huevos,  
2 vasos de azúcar  
4 vasos de harina  
4 cucharadas de cacao  
1/2 l de yogur natural  
1 cucharadita de levadura  
Vainilla  
*Glaseado\**  
1/2 vaso de azúcar  
1 y 1/2 vasos de leche  
5 cucharaditas de cacao

## Elaboración

Mezclar 0,75 de un vaso de azúcar con la yema de huevo y, mientras se bate, echar el cacao, el yogur, la levadura, la harina y la vainilla. Cuando se tenga la masa, se hornea en un molde previamente engrasado con mantequilla. Se bate la clara de huevo hasta que *haga espuma*<sup>1</sup> y se mezcla con el azúcar restante. Se vierte sobre la torta, todavía sin hacer, y se sigue horneando.

Cuando la mezcla anterior se haya secado, se baja la temperatura para que se haga la masa.

\* *Elaboración del glaseado*: se hierve la leche, el azúcar y el cacao. Una vez obtenido el glaseado, se echa rápidamente sobre la torta.

---

<sup>1</sup> A punto de nieve.

*Kestutis Gulbinas*  
3° ESO B  
*Kretinga (Lituania)*

## Bolo de chocolate

### Ingredientes (para quatro pessoas)

- 3 taças de farinha
- 3 colheres de fermento
- ¼ de colher de sal
- 225 g de manteiga
- 1 ½ taças de açúcar
- 1 1/2 colheres de baunilha
- 5 ovos
- 1 taça de cacau em pó
- 1 1/3 taças de leite

*Preparação de cobertura e do recheio \**  
300g de chocolate semiamargo ralado  
3 colheres de manteiga  
2 colheres de nata montada



### Elaboração

Em uma tigela misturar a farinha, o cacau, o sal e o fermento. Bater a manteiga com o açúcar até que esponje. Incorporar a baunilha e os ovos um a um batendo bem entre cada adição.

Colocar a manteiga, a farinha alternando com o leite até formar uma pasta suave. Colocar a massa em um molde previamente enmantegado e enfarinhado e assar a 180° C aproximadamente 1 hora. Deixar esfriar y desmoldar.

*\*Preparação de cobertura e do recheio:* desolver o chocolate junto com a manteiga au banho María. Deixar mornar e misturar com a nata montada.

Abriu o bolo pela metade e recheou com a mistura anterior tampouco e cubriu com a mesma mistura. Enfeitou com amêndoa torrada e picada, e já está pronta para servir.

# Pastel de chocolate

*Receta brasileña*

## Ingredientes (para seis personas)

3 tazas de harina  
3 cucharaditas de levadura  
¼ de cucharadita de sal  
225 g de mantequilla  
1 y ½ tazas de azúcar  
1 y 1/2 cucharadas de vainilla  
5 huevos  
1 taza de cacao en polvo  
1 y 1/3 tazas de leche

### *Ingredientes para la cobertura\**

*300 g de chocolate semiamargo rallado*  
*3 cucharadas de mantequilla*  
*2 cucharadas de nata montada*

## Elaboración

En un recipiente mezclar la harina, el cacao, la sal y la levadura. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esponje. Incorporar la vainilla y los huevos, uno a uno, batiendo bien entre cada adición.

Agregar a la mantequilla, la harina alternando con la leche hasta formar una pasta suave. Verter la masa en un molde previamente untado de mantequilla y de harina. Hornear a 180° C aproximadamente una hora. Dejar enfriar y desmoldar.

*\*Preparación de la cobertura y el relleno:* fundir el chocolate junto con la mantequilla al baño María. Dejar entibiar y mezclarlo con la nata montada.

Abrir el bizcocho por la mitad y rellenarlo con la mezcla anterior. Taparlo y cubrirlo con la misma mezcla. Adornar con la almendra tostada y picada, y ya ¡listo para servir!

*Jacqueline Saldanha de Oliveria*  
*3° ESO A*  
*São Paulo (Brasil)*

## Ruladă cu frișcă

### Ingrediente (pentru patru persoane)

- 7 ouă.
- 7 linguri de făină.
- 7 linguri de zahăr.
- 1 pliculeț praf de copt.
- 1 esență.
- 300 g miez de nucă pisată.

### Prepararea aluatului

Se separă albușurile de gălbenușurile. Apoi se bat cu cele 7 linguri de zahăr până se face beza.

După aceea se adaugă făina, esența și praful de copt. Se unge tava cu ulei. Se pune o coală albă cât tava și se unge și ea.

După ce s-a preparat aluatul, se toarnă în tavă și se bagă în cuptor. Se ține în cuptor 35-40 de minute și se verifică cu scobitoarea. Dacă se lipește, înseamnă că nu este gata și se mai lasă puțin la cuptor.

Când este gata, se rulează cu coală cu tot, se pune într-un prosop și se lasă să se odihnească.

Se desface de coală, se umple cu crema, se pun nucile pisate și se rulează din nou și se pune pe un platou, se glazurează cu ciocolată și se pune frișca deasupra.



# Torcido de crema

*Receta rumana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

- 7 huevos
- 7 cucharas de harina
- 7 cucharas de azúcar
- 1 sobre de *polvo para cocer* <sup>1</sup>
- 1 esencia
- 300g pulpa de nuez troceada

## Elaboración

Se separan las claras de las yemas. Después se mezclan con las 7 cucharadas de azúcar hasta que se forme *una espuma* <sup>2</sup>. Después se añade la harina, la esencia y el polvo de cocer.

Se engrasa la bandeja con aceite. Se coloca una hoja blanca grande como la bandeja y se engrasa también.

Después se prepara la masa, se coloca en la bandeja y se introduce en el horno. Se deja a cocer 35 ó 40 minutos y se hace una prueba con un palillo. Si el palillo sale con la masa pegada, significa que aún no está listo y se deja otros minutos en el horno.

Cuando esté lista, se enrolla con el papel incluido y se coloca en un paño a reposar. Se despega de la hoja, se rellena con crema, se ponen las nueces y se enrolla otra vez, se coloca en un plato, se cubre con chocolate y también crema.

---

<sup>1</sup> Levadura

<sup>2</sup> A punto de nieve

# Brigadeiro

## Ingredientes (para cinquenta unidades)

- 1 colher de margarina ou manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de chocolate em pó
- Açúcar ou granulado

## Elaboração

Derreter a margarina e acrescentar o leite condensado e o chocolate, mexer tudo até ficar consistente.

Deixar esfriar.

Untar a mão com um pouco de margarina e fazer bolinhas de brigadeiro. Enrolar as bolinhas com açúcar ou granulado. E já está pronto para servir.



# Brigadeiro <sup>1</sup>

*Receta brasileña*

## Ingredientes (para cincuenta unidades)

- 1 cucharada de margarina o mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de chocolate en polvo
- Azúcar o fideos de chocolate

## Elaboración

Derretir la margarina y añadir la leche y el chocolate; sin dejar de hervir, mezclarlo todo hasta que se quede espeso. Dejar enfriar.

Untar la mano con un poco de margarina y hacer bolitas de brigadeiro. Se rebozan las bolitas con azúcar o fideos de chocolate y están listas para comer.

---

<sup>1</sup> Es notable el parecido que guarda con las trufas.

*Ana María Albuquerque Peixoto*  
*1° BTO C*  
*Recife (Brasil)*

# Tarta de galletas <sup>1</sup>

## Ingredientes (para ocho personas)

3 paquetes de galletas tipo María  
2 sobres de flan  
1 paquete de chocolate en polvo  
2 l de leche  
1 copita de coñac  
Virutas de chocolate para adornar

## Elaboración

En dos recipientes por separado se prepara el flan para natillas como se indica en el sobre, y el chocolate, que tiene que quedar espeso. En un plato se pone leche y un poquito de coñac. Aquí se van mojando las galletas, y en una fuente honda, que habremos untado con el chocolate ya hecho, se van poniendo una junto a otra.

A continuación se ponen las natillas bañando las galletas y se vuelve a repetir la operación, pero alternando con el chocolate. Una capa de chocolate, otra de galletas, otra de natillas, otra de galletas, otra de chocolate...

Se termina con una capa de chocolate y se mete al frigorífico.

A la hora de servir, decorar con virutas de chocolate por encima.

---

<sup>1</sup> Segundo premio del Concurso Navideño de Repostería  
(Sección Nacional).

# Profiteroles <sup>1</sup>

## Ingredientes (para treinta unidades)

100 g de mantequilla  
1 taza de agua  
1 taza de harina  
5 huevos

## Elaboración

Se coge un cazo, se echa la mantequilla y se pone a calentar. Cuando empiece a fundirse se le agrega el agua. Cuando el agua está hirviendo, se aparta del fuego y se le echa la harina de golpe. Se mezcla bien con una batidora de varillas y se le añaden los huevos uno a uno.

Una vez hecho todo esto, tenemos que introducir la masa en las bandejas del horno; para introducirla cogemos una cuchara sopera para ir tomando la medida de los profiteroles. Ahora tenemos que hornear la masa a 180° C durante diez minutos, y esperar a que empiece a subir y a dorarse. Retirar del horno, dejarlos enfriarse y rellenarlos. Los profiteroles se pueden servir rellenos de nata o chocolate.

Se colocan en una bandeja, se hace una pequeña pirámide y se les echa por encima chocolate caliente. Se dejan enfriar y se meten en el frigorífico.

Después de esperar una hora ya están listos para servir.

---

<sup>1</sup> Vocablo de origen francés. Pastelillo relleno de crema u otros ingredientes recubierto de chocolate caliente.

## Brazo de gitano

### Ingredientes (para cuatro personas)

Una docena de huevos  
12 cucharadas de azúcar  
12 cucharadas de harina  
½ l de leche  
¼ de chocolate en polvo  
Ralladura de un limón

### Elaboración

Coger un recipiente y echar en él las claras de los doce huevos previamente separadas. Batir las claras a punto de nieve y entonces añadir las doce cucharadas de azúcar, mover bien todo y añadir las yemas. Una vez esté bien movido, añadirle la ralladura de limón y la harina. Mezclarlo todo bien.

Coger una bandeja de horno y ponerle papel vegetal. Poner encima del papel vegetal la masa antes preparada y meter al horno a 180° C, unos 45 minutos, hasta que se encuentre bien cuajada.

Preparar el chocolate con la leche y el chocolate en polvo.

Sacar el bizcocho del horno y poner sobre una mesa un paño de cocina. Extender sobre el paño la masa. El bizcocho debe estar mirando hacia el paño y el papel vegetal hacia arriba. Despegar con cuidado el papel vegetal para evitar romper la masa.

Verter el chocolate sobre el bizcocho y ayudarse del paño de cocina para ir enrollándolo. Una vez enrollado, ponerlo en una bandeja y espolvorear con un poco de azúcar glas en la parte superior.

*Ainhoa Campos Albert*  
*1º BTO A*

# Trufas <sup>1</sup> de chocolate

## Ingredientes (para dos docenas)

- 300 g de chocolate negro
- 300 g de chocolate blanco
- 350 g de leche condensada
- 100 g de mantequilla
- Un chorrito de Brandy

## Elaboración

Deshacer al baño María el chocolate, removiendo con una cuchara. Ya fuera del fuego, añadir la mantequilla blanda y mezclarlo todo bien. Después incorporar la leche condensada removiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Seguidamente agregar el Brandy frío. Dejar que enfríe la masa; con ayuda de una cuchara y de las manos darles forma redondeada.

Por último, cubrir las trufas con fideos de chocolate y colocarlas en unos moldes de papel.



---

<sup>1</sup> Voz de origen provenzal. Comenzó siendo un dulce elaborado con trufa, criadilla de la tierra, rebozado en cacao en polvo o en varillas de chocolate, pero se sigue utilizando el término, aunque no entre el ingrediente que le dio su nombre, en la composición.

*Marina González Perea*  
*1° ESO G*







...Y ahora, los clásicos

# Ingwergebäck

- 2 ¼ Tassen<sup>1</sup> Mehl
- 2 Teelöffel Ingwer pulver
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natriumbicarbonat
- ¾ Teelöffel Zimt
- ½ Teelöffel gemahlene Nelken
- ¼ Teelöffel Salz
- ¾ Tasse weiche Margarine
- 1 Tasse Zucker
- 1 Ei
- 1 Eßlöffel Wasser
- ¼ Tasse Melasse
- 2 zusätzliche Teelöffel Zucker (zum Bestreuen der Ingwergebäck)



Den Backofen auf 175° C vorheizen. Das Mehl, die Gewürze, das Backpulver und das Salz verrühren. Die Mischung beiseite stellen. Die Margarine in einer grob gebenen Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei, das Wasser und die Melasse zufügen und verrühren. Unter ständigem Rühren die zuvor zubereitete Mischung zufügen und zu einem Teig verrühren. Aus dem Teig kleine Kugeln (Durchmesser, ca. 2 cm) formen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Teigkugeln im Abstand von ca. 3 cm auf ein nicht gefettetes Backblech geben. Die Ingwergebäck 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die fertigen Ingwergebäck auf dem Backblech erkalten lassen.

<sup>1</sup> En alemán la grafía inicial de los sustantivos comunes se escribe con mayúscula.

# Galletas de jengibre <sup>1</sup>

*Receta alemana*

## Ingredientes (para dos docenas)

2 y ¼ tazas de harina	¾ de taza de margarina pomada (ablandar a temperatura ambiente)
2 cucharaditas de <i>jengibre</i> en polvo	1 taza de azúcar
1 cucharadita de levadura	1 cucharada de agua
1 cucharadita de bicarbonato	¼ de taza de <i>melaza</i> <sup>2</sup>
¾ de cucharadita de canela	2 cucharadas más de azúcar para espolvorear
½ cucharadita de clavo en polvo	
¼ de cucharadita de sal	
1 huevo	

## Elaboración

Precalentar el horno a 175° C. Cernir juntos la harina, el jengibre, el bicarbonato, la canela, el clavo y la sal. Reservar.

En un cuenco grande, batir la margarina y la taza de azúcar hasta que se convierta en una crema liviana. Agregar el huevo, el agua y la *melaza* y batir todo de nuevo.

Agregar de forma gradual los ingredientes secos a esta mezcla sin dejar de batir. Quedará una masa, que se deba formar en pequeñas bolas de aproximadamente dos centímetros de diámetro, y cubrirlas todas con el resto del azúcar. Ponerlas en una bandeja sin engrasar con más o menos tres centímetros de distancia entre una y otra.

Cocinar aproximadamente 10 minutos (recordar que el horno debía estar precalentado). Luego, dejar enfriar en la misma bandeja durante 5 minutos y retirar. Servir mejor frías.

---

<sup>1</sup>Rizoma del grueso de un dedo, ceniciento por fuera, de olor aromático y sabor acre y picante.

<sup>2</sup>Aumentativo, despectivo de miel. Líquido más o menos viscoso de color pardo oscuro y sabor muy dulce, que queda como residuo de la fabricación del azúcar o de caña de remolacha.

*Brenda Martínez Marco*  
3° ESO A  
*Hamburgo (Alemania)*

# Turtele

## Ingrediente (pentru șase persoane)

250 ml de apă  
250 g de făină  
125 g de margarină  
5 ouă

## Prepararea

Se pune apă la foc. Se taie margarinul mărunț în apă. Se amestecă până se topește.

Când dă la fiert apa se aruncă paharul cu făină. Se dă focul încet-încet și se amestecă până se îngroașă. Se ia de pe foc, și se lasă să se răcească.

Când se răcește puțin se pune un ou și se amestecă într-o direcție până aluatul înghițe tot oul, și pe urmă pe al doilea tot se amestecă până dispare, și așa pe toate.

Se ia o tavă de la cuptor și cu o lingură se pune aluatul pe tavă.

Pe urmă se dă la cuptor, care este încălzit tare, până prinde culoare. Se umple cu cremă, gem sau se presară cu zahar.

# Galletas

*Receta moldava*

## Ingredientes (para seis personas)

250 ml de agua  
250 g de harina  
125 g de margarina o mantequilla  
5 huevos

## Elaboración

Poner el agua al fuego. Cortar y echar la margarina en trozos pequeños al agua. Mezclar hasta que quede la mezcla homogénea.

Cuando hierva el agua, echar toda la harina de un golpe. Bajar el fuego y remover hasta que quede bien mezclado todo. Retirar del fuego y dejar que se enfríe. Ya fría la mezcla, incorporar un huevo y mover en la misma dirección hasta que desaparezca y seguir haciendo la misma operación huevo tras huevo; se coge una fuente plana y con una cuchara se van tomando de la masa porciones, que se ponen sobre la fuente.

Se introducen cuando el horno esté muy caliente, y se tienen en él, hasta que las veamos con color. Se pueden rellenar con mermelada, crema o se espolvorean simplemente con azúcar.

*Aurica Rudnitchi*  
*2° BTO B*  
*Burlanesti (Moldavia)*

# Apple crumble

## Ingredients (for eight people)

1 kg of apple  
110 g of flour  
100 - 110 g of sugar  
50 g margarine  
Sugar and cinnamon to sprinkle onto the apple

## Instructions

Mix the flour, margarine and the sugar with your hands in a big bowl.  
Peel the apples, take the seeds out and cut them up. Cover the oven tray with apple and add the flour covering all of the apples.

Put it into preheated oven at about 200° C and cook for 20 - 30 minuts.  
Serve warm with custard, cream or vanilla ice-cream.



# Pastel de manzanas

*Receta inglesa*

## Ingredientes (para ocho personas)

1 kg de manzanas

110 g de harina

De 100 a 110 g de azúcar

50 g de margarina o mantequilla

Un poco de azúcar y canela para espolvorear sobre la manzana

## Elaboración

En un recipiente mezclar la harina, la margarina y el azúcar con las manos de forma que la mantequilla quede totalmente ligada.

Pelar las manzanas quitando las semillas y trocearlas. Cubrir un molde de horno con la manzana y añadir encima la mezcla anterior. Meter al horno, precalentado a 200° C y dejarlo cocinar 20 ó 30 minutos.

Servirlo caliente acompañado de natillas inglesas, nata montada o helado de vainilla.

*Leiam Sarkodee-Adoo*

*1° ESO D*

*Londres (Inglaterra)*

# Bizcocho de chocolate

## Ingredientes (para ocho personas)

6 huevos  
2 ò 3 vasos de azúcar  
Chocolate en polvo  
Canela  
4 vasos de harina de trigo  
2 sobres de levadura  
Raspadura de limón  
Un vaso (no lleno) de aceite

## Elaboración

Separamos las claras de los huevos y las batimos a punto de nieve. Después vertemos los ingredientes excepto el chocolate en polvo y lo batimos hasta que no tenga grumos. Untamos el molde de mantequilla y volcamos la masa, reservando un poco. A la parte que hemos reservado le añadimos el chocolate en polvo, batimos bien y lo mezclamos con el resto de la masa.

Se introduce en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos.

Luego se desmolda, se espolvorea con azúcar glas y se coloca en una bandeja.

*Marta Gálvez Abellán  
Vanessa Gil Martínez  
Gloria Viguera Bautista  
3º ESO B*



# Niño envuelto

*Receta mexicana*

## Ingredientes (para ocho personas)

220 g de harina  
220 g de azúcar granulada  
220 g de mantequilla  
2 cucharaditas de levadura  
7 huevos

## Elaboración

Los huevos se parten y se separan las yemas de las claras; estas últimas se baten a *punto de turrón*<sup>1</sup> y luego se agregan las yemas y se sigue batiendo.

Se le pone azúcar cernida, se bate otro poco y se le agrega la harina con la levadura cernida tres veces. Por último, se le pone la mantequilla derretida y se mezcla bien.

En un molde de aluminio engrasado y enharinado, se vacía la mezcla y se mete al horno a 250° C durante 15 minutos.

Transcurridos los 15 minutos, se saca ya estando cocido, y se vacía sobre un lienzo húmedo.

Se baña con mermelada al gusto y así, caliente, se va enrollando con cuidado de que quede apretado para que no se rompa a la hora de partirlo. Se redecora con más mermelada y se espolvorea con nuez picada muy finita.

Se parte y ya está listo para comer.



*Monserrat González Carrera*

*1° ESO G*

*Tuxtepec. Estado de Oaxaca (Méjico)*

---

<sup>1</sup> En España se suele utilizar la expresión a *punto de nieve*.

# Panettone

## Ingredienti (per due dozzine)

600 g di farina  
150 g di zucchero  
5 uova  
200 g di burro a cubetti  
150 g di uvetta di Corinto  
250 g di frutta candita  
50 g di lievito fresco  
4 cucchiaini acqua tiepida  
1 pizzico di sale  
un cucchiaio di olio di girasole  
la buccia de un limone gratugiato

## Elaborazione

Mescolare il lievito con l'acqua tiepida e un poco di farina. Lasciar riposare ricoprendo con tela di canapa, circa trenta minuti fino ad aumentare il volume. Combinare la farina, lo zucchero e il sale formando un vulcano nel centro.

Aggiungere il lievito e le uova. Lavorare perfettamente tutti gli ingredienti per ottenere una massa elastica. Aggiungere il burro, scorza di limone, frutti canditi e uvetta. Fare una sfera con la masa, coprire e lasciar riposare per otto ore in un luogo temperato dove non ci siano flussi d'aria, fino al che raddoppi il suo volume. Dopo, mettere in uno stampo da brioche, previamente imburato, modellare la masa con forma di cillindro allungato. Lasciar riposare per due ore.

Prescaldare il forno a 180° C. Con un coltello effettuare un taglio in forma di croce nella parte superiore. Mantenere in forno per 50 minuti o fino a quando è cotto. Rimuovere immediatamente dallo stampo e mettere su una griglia per dolci. Lasciar riposare minimo 12 ore prima affettarlo.

# Panettone

*Receta italiana*

## Ingredientes (para ocho personas)

600 g de harina  
150 g de azúcar  
5 huevos  
200 g de mantequilla en cubos  
150 g de pasas de Corinto  
250 g de fruta confitada  
50 g de levadura fresca  
8 cucharadas de agua templada  
Una pizca de sal  
1 cucharada de aceite de girasol  
La ralladura de un limón



## Elaboración

Mezclar la levadura con agua tibia y un poco de harina. Dejar reposar cubierta con lienzo, aproximadamente durante 30 minutos, hasta subir su volumen. Mezclar la harina, el azúcar y la sal formando un volcán en el centro. Agregar la levadura y los huevos. Amasar perfectamente todos los ingredientes hasta obtener una masa elástica.

Añadir la mantequilla, la cáscara de limón, las frutas confitadas y las pasas. Hacer una bola con la masa, cubrir y dejar reposar durante 8 horas en un lugar templado donde no haya corrientes de aire hasta doblar su volumen. Después de reposar, dar forma a la masa de un cilindro alargado y grueso. Acomodar en un molde para *brioche*<sup>1</sup> untado con mantequilla. Dejar reposar durante 2 horas.

Precalentar el horno a 180° C. Con un cuchillo hacer un corte en forma de cruz en la parte superior de la masa. Hornear durante 50 minutos o hasta que esté cocido. Sacar inmediatamente del molde y colocar encima de una reja para pasteles. Dejar reposar mínimo 12 horas antes de cortarlo.

*Luis Arturo Onofre Parodi*

*2° ESO D*

*Génova (Italia)*

<sup>1</sup>

Bollo hecho con harina y manteca. Galicismo. No es recogido en el DRAE.

## Bolo de coco brasileiro

### Ingredientes (para dezesseis pessoas)

- 2 copos de açúcar
- 250 g de margarina
- 3 ovos
- 1 vidro de leite de coco
- 1 embalagem de coco ralado
- 3 copos de fariinha
- ½ envelope de fermento.

### Elaboração

Bater bem o açúcar com a margarina, botar os ovos um a um batendo bastante. Acrescentar o trigo, o leite de coco, o fermento e meia embalagem de coco ralado. coloque no forno a 180°C, durante 45 minutos.

Com o bolo morno desinforma e povilha o restante de coco ralado, misturado com dois colheres de açúcar.

Deixar esfriar e servir.

# Bizcocho de coco brasileño

*Receta brasileña*

## Ingredientes (para dieciséis personas)

- 2 vasos de azúcar
- 250 g de margarina
- 3 huevos
- 200 ml de leche de coco
- 1 paquete de coco rallado
- 3 vasos de harina de trigo
- ½ sobre de levadura

## Elaboración

Batir bien el azúcar con la margarina; agregar los huevos uno a uno, removiendo mucho. Incorporar después la harina de trigo, la leche de coco, la levadura y medio paquete de coco rallado. Meter al horno a 180°C, durante 45 minutos.

Con el bizcocho medio caliente, retirarlo de la bandeja y espolvorear con el resto del coco rallado junto con dos cucharadas de azúcar.

Dejar enfriar y ya está listo para servir.



*José Fernando de Castro Peixoto Filho*  
*1° ESO B*  
*Recife (Brasil)*

# Pandișpan cu nuci

## Ingrediente (pentru patru persoane)

- 10 ouă.
- 8 linguri de zahăr.
- 10 linguri de ulei.
- 1 vârf de cuțit de sare.
- 10 linguri de făină.
- 1 lingură de drojdie.
- 1 lingură de vanilie.
- 1 lingură de cacao.
- 50 g de miez de nucă.



## Modul de preparare

Se separă albușurile de gălbenușurile. Se păstră în recipiente separate și se bat spumă albușurile adăugând câte o linguriță de zahăr încetul cu încetul.

Se amestecă gălbenușurile cu ajutorul unei linguri de lemn adăugând uleiul și vârful de cuțit de sare.

Se adăugă albușurile bătute spumă și se amestecă cu telul de jos în sus. Se adăugă făina amestecată cu drojdia și vanilia.

Se amestecă 3 linguri de la amestecul de mai sus cu o lingură de cacao și se lăsă aparte.

Se unge cu unt un recipient special pentru cuptor, se răsturnă masa obținută în el și pe deasupra se ornează cu amestecul de cacao. Se introduce în cuptorul preîncălzit la 180° C 5 minute, după ce a trecut acest timp se scoate pandișpanul din cuptor, se distribuie nucile pe deasupra, și se reintroduce în cuptor 30 de minute aproximativ fără să se deschide ușa. După 30 de minute se verifică dacă s-a copt introducând o scobitoare și, dacă se scoate curată, atunci este copt.

Se scoate pandișpanul din formă și se lăsă să se răcească înainte de a-l servi. Se presărăcu zahăr pudră. Se tăie felii subțiri și se pune pe un platou.

# Bizcocho con nueces

*Receta rumana*

## Ingredientes (para cuatro personas)

10 huevos.  
8 cucharadas de azúcar.  
10 cucharadas de aceite.  
Una pizca de sal.  
10 cucharadas de harina.  
1 cucharada de levadura  
1 cucharada de vainilla.  
1 cucharada de cacao.  
50 g de nueces peladas

## Elaboración

Separar las claras de las yemas. Reservar éstas en un recipiente y batir las claras a punto de nieve añadiendo el azúcar poco a poco, cucharada a cucharada.

Mezclar las yemas, con la ayuda de una cuchara de madera, con el aceite y una pizca de sal.

Añadir las claras montadas y remover la mezcla con unas varillas de abajo hacia arriba. Agregar poco a poco la harina mezclada con la levadura y la vainilla.

Mezclar 3 cucharadas de la mezcla con 1 cucharada de cacao, y dejar aparte esta mezcla.

Untar con mantequilla un recipiente especial para horno, verter la masa obtenida y por encima adornar con la mezcla de cacao. Introducir en el horno precalentado a 180° C durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, retirar el bizcocho del horno, distribuir las nueces por encima y volver a meterlo en el horno, durante 30 minutos aproximadamente, sin abrir la puerta. Comprobar si ha terminado la cocción introduciendo una aguja y, si sale limpia, ya está listo.

Volcar y dejar enfriar antes de servir. Echar por encima un poco de azúcar, cortar en pequeñas rodajas y poner en un plato.

*Mihaela Donici*  
4° ESO C  
*Roman (Rumanía)*

## كعكة البرتقال

### المقادير

- 250مل من عصير البرتقال
- 4 بيضات
- زوج خبيشة من الخميرة
- 250مل من الزيت
- 250غ من السكر سنيدة
- 500غ من الدقيق

### الطريقة

في إناء متوسط تخلص جميع المقادير جيدا حتى نحصل على عجين متماسك، بعد ذلك نضع العجين في إناء مقعر وبطهي في فرن ساخن درجة حرارته 180 درجة وذلك حوالي 45 دقيقة.

تخرج الكعكة من الفرن وتترك لتبرد قليلا، وبعد ذلك تقدم مع الحليب أو الشاي حسب الذوق.





# Bizcocho de naranja

*Receta marroquí*

## Ingredientes (para ocho personas)

250 ml de zumo de naranja  
4 huevos  
2 sobres de levadura en polvo para dulce  
250 ml de aceite  
250 g de azúcar  
500 g de harina

## Elaboración

En un bol más o menos grande se mezclan todos los ingredientes muy bien hasta obtener una masa espesa. Se pone la masa en un recipiente profundo y se introduce en el horno, ya precalentado, a una temperatura de 180° C durante 45 min.

Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos enfriar un poco. Después lo servimos con leche o con té según gustos.

*María Marjaou Karib  
3° ESO D  
Beni-M ellal (Marruecos)*

# Bizcocho de naranja

## Ingredientes (para seis personas)

- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 vaso de aceite
- 3 vasos de harina
- 1 sobre de levadura
- 4 huevos
- Un poco de ralladura de naranja
- 2 vasos de azúcar

## Elaboración

Se introduce en un recipiente el zumo de naranja, el azúcar y el aceite. A continuación se le añade la harina y se mezcla todo bien. Una vez mezclado, se echa un sobre de levadura. Se vuelve a mezclar todo y se introducen los huevos. Se añade un poco de ralladura de naranja. Se mezcla todo muy bien, y ya está terminada la masa. Se introduce en una placa de horno y se hornea a 180° C durante 30 ó 35 minutos.

Una vez pasado el tiempo se pincha con un palillo para comprobar si está terminado; si sale limpio el palillo, ya se tiene el bizcocho listo.

Se corta en tacos y se pone en una fuente, preferentemente negra para destacar, con un trozo de naranja en el lado para decorar y ralladura de naranja por encima.

*Amanda Navarro Guerrero*  
*3º ESO E*

# Bizcocho de limón

## Ingredientes (para ocho o diez personas)

- 1 yogur de limón
- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- 250 g de harina
- Ralladura de limón
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de colorante amarillo
- El recipiente de yogur lleno de aceite de oliva



## Elaboración

Antes de todo debemos ir por pasos elaborando cada una de las partes de la receta.

El primer paso sería coger el yogur, el azúcar, los huevos y la mantequilla y echarlos en un recipiente como puede ser un cuenco. Mezclar todo bien y agregar poco a poco la harina. A continuación dejaremos reposar la masa.

El segundo paso de nuestra receta sería extender aceite en el recipiente para el bizcocho y echar la masa del bizcocho que hemos tenido reposando en el cuenco.

Dejaremos el bizcocho cocinando unos cuarenta y cinco minutos a 150° C en el horno.

Cuando ya esté listo, lo dejaremos que se enfríe un poco.

Para la presentación, lo decoraremos con virutas de chocolate, azúcar glas o nata montada.

*Vicente Toledo Gálvez*  
3° ESO D

## كعكة الفواكه

### المقادير

كأس من الزيت  
اربعة بيضات  
كأس من السكر سنيدة  
كأس من لبن رائب  
كاس من الحليب  
نصف كيلوغرام من الدقيق  
فواكه جافة أو قطع من الفواكه  
نصف ليمونة مبشور  
زوج خنيشات من الخميرة

### الطريقة

يخفق البيض جيدا ويضاف إليه الزيت ثم السكر شيئا فشيئا، الخميرة، الحليب واللبن الرائب. بعد ذلك يرمى الدقيق القليل بالقليل مع خلط العجين.  
عندما تصبح جميع المقادير متماسكة ومتجانسة، يوضع العجين في إناء دائري مقعر ومن فوقه فواكه جافة أو قطع من الفواكه.  
تطهى الكعكة في فرن معدل درجة حرارته 180 درجة من 30 إلى 35 دقيقة.

# Bizcocho de frutas

*Receta marroquí*

## Ingredientes (para diez personas)

- 1 vaso de aceite
- 4 huevos
- 1 vaso de azúcar
- 1 yogur
- 1 vaso de leche
- 500 g de harina
- Frutos secos o trozos de fruta desecada (ciruelas, pasas...)
- 1/2 limón rallado
- 2 sobres de levadura

## Elaboración

Rompemos y mezclamos los huevos, le añadimos el aceite; poco a poco el azúcar, la levadura, la leche y el yogur. Después se echa la harina lentamente sin dejar de remover. Cuando esté bien mezclada con los anteriores ingredientes, se pone la masa en una bandeja y se le echa por encima frutos secos o trozos de frutas desecadas.

Se mete al horno, previamente calentado, unos 30 ó 35 minutos a 180° C.



*Oussama Akabli  
2° ESO E  
Beni-Mellal (Marruecos)*

# Bizcocho de yogur

## Ingredientes (para diez personas)

- 3 huevos
- Un yogur
- 3 vasitos, de la medida del yogur, de harina
- 2 vasitos de azúcar
- Un sobre de levadura
- 1/2 vasito de aceite de oliva

## Elaboración

Se baten los huevos con el azúcar. Se va añadiendo poco a poco la harina, mientras se bate muy bien, para que no queden grumos. Se añade la levadura y el aceite. Se mezcla todo hasta que la masa sea homogénea.

Se pone a calentar el horno a 180° C, mientras se prepara la masa, y el molde que se vaya a utilizar se unta con mantequilla y se espolvorea con un poco de harina. Se pone la mezcla en el molde y se mete al horno durante 30 minutos a la temperatura citada.

Por último, se deja enfriar y se coloca en una fuente de servir.

*Rubén Gracia Franco*  
*1° ESO G*

# Pan dulce al estilo Diana <sup>1</sup>

*Receta argentina*

## Ingredientes (para dos panes dulces)

350 g de harina <i>leudante</i> <sup>2</sup>	100 g de almendras cortadas
250 g de manteca	100 g de pasas de uva blanca sin semillas (remojuados en licor)
170 g de azúcar blanca	100 g de pasas de uva negra sin semillas (remojuados en licor)
6 ó 7 huevos	60 g de cerezas confitadas (en almíbar)
Esencia de vainilla	100 g de <i>maní</i> <sup>3</sup> tostado (sin sal)
1 copa de vino dulce tipo Oporto	
100 g de nueces picadas	

## Elaboración

Colocar la manteca en un recipiente, añadir el azúcar y mezclar. Agregar los huevos uno a uno uniéndolos con la preparación anterior y luego añadir la vainilla. Introducir toda la fruta en otro recipiente y mezclar con un poco de harina.

Iniciar la unión de los líquidos con los ingredientes sólidos, manteniendo una masa consistente y agregando el vino necesario.

Preparar un molde para el pan dulce, engrasado y enharinado, y volcar la masa cubriendo las dos terceras partes del molde. Cocinar en un horno con temperatura media durante 45 minutos. Verificar si está cocido introduciendo un palillo. Retirar del horno y dejar enfriar. A continuación desmoldar el pan y colocarlo en una fuente adornada para la ocasión.

Para decorar pintar la parte superior del pan dulce con glasé.

---

<sup>1</sup> Receta aportada por Noemí Ethel Nanet Dell'Amico, natural de Buenos Aires, amiga de la familia.

<sup>2</sup> Americanismo. En Uruguay, levadura.

<sup>3</sup> Americanismo. Voz taíno (or. arahuaco). Cacahuete.

*Verónica Illán Alcántara  
Irene Nortes Nicolás  
M<sup>a</sup> Ángeles Sáez Soto  
2º ESO F*





# Apéndice I

## Las palabras

## GLOSARIO DE TÉRMINOS GASTRONÓMICOS EN ESPAÑOL

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
C E R E A L E S	arroz	-	<i>arráwz</i> (ár.)
	harina	<i>farīnam</i>	-
	maíz	-	<i>mahís</i> (taíno)
	trigo	<i>triŕcŭm</i>	-
F R U T A S	cereza	<i>ceresŕam</i>	-
	fresa	-	<i>fraise</i> (fr.)
	jengibre	<i>zingibĕrem</i>	-
	limón	-	<i>la[y]mún</i> (ár. hisp.)
	manzana	<i>Mattiānam (malam)</i>	-
	naranja	-	<i>naranja</i> (ár. hisp.)
	uva	<i>ŭvam</i>	-

---

## DEFINICIÓN

---

- m. Planta anual propia de terrenos muy húmedos, cuyo fruto es un grano oval rico en almidón.
  - f. Polvo que resulta de la molienda del trigo o de otras semillas.
  - m. Planta de la familia de las Gramíneas, con el tallo grueso, hojas largas, planas y puntiagudas y flores.
  - m. Género de plantas de la familia de las Gramíneas, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados, se saca la harina con que se hace el pan.
- 
- f. Fruto del cerezo. Es una drupa [...] de color encarnado más o menos oscuro, y pulpa muy jugosa, dulce y comestible.
  - f. Planta de la familia de las Rosáceas. [...]. Fruto de esta planta.
  - m. Planta de la India, de la familia de las Cingiberáceas. Tallo de olor aromático y de sabor picante como el de la pimienta. Se usa en medicina y como especia.
  - m. Fruto del limonero, [...] frecuentemente de color amarillo, pulpa amarillenta dividida en gajos, comestible, jugosa y de sabor ácido.
  - f. Fruto del manzano de forma globosa, epicarpio delgado, liso y de color verde claro, amarillo pálido o encarnado, mesocarpio con sabor a cidulo o ligeramente azucarado.
  - f. Fruto del naranjo, de forma globosa, corteza rugosa, de color entre rojo y amarillo, como el de la pulpa, que está dividida en gajos, y es comestible, jugosa y de sabor agridulce.
  - f. Baya o grano más o menos redondo y jugoso, fruto de la vid, que forma racimos.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
E P S L P A E N C T I A S S, A  S A R E M O I M L Á L T A I S C A Y S	azafrán	-	<i>azza'farán</i> (ár. hisp.)
	cacao	-	<i>cacáhuatl</i> (náhuatl)
	café	-	<i>caffè</i> (ital.)
	canela	-	<i>canèle</i> (fr.)
	pimienta	<i>pigmentam</i>	-
	té	-	<i>te</i> (chino de Amoy)
	vainilla < vaina	<i>vaginam</i>	-
D E R A I N V I A M D A D O L S E S D E	huevo	<i>ōvŭm</i>	-
	clara	<i>claram</i>	-
	leche	<i>lacte</i>	-
	nata	<i>natta?</i>	-

---

## DEFINICIÓN

---

- m. Planta de la familia de las Iridáceas. Estigma de las flores de esta planta que se usa como condimento.
- m. Árbol de América cuyo fruto es de forma elíptica y aristada, que contiene de 20 a 40 semillas carnosas que se emplean como principal ingredientes del chocolate.
- m. Semilla del cafeto. Bebida que se hace por infusión con esta semilla tostada y molida.
- f. Corteza de las ramas del canelo, de color rojo amarillento y de olor muy aromático y sabor agradable.
- f. Fruto del pimentero. Es aromática, ardiente, de gusto picante, y muy usada para condimento.
- m. Infusión de las hojas del arbusto del mismo nombre que tiene propiedades estimulantes y digestivas.
- f. Planta americana, de la familia de las Orquidáceas. Fruto de esta planta, muy oloroso, que se emplea para aromatizar los licores, el chocolate, etc.

- 
- m. Cuerpo redondeado, que producen las hembras de las aves y otras especies animales, y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación.
  - f. Materia blanquecina, líquida y transparente, de naturaleza albuminoidea, que rodea la yema del huevo de las aves y ha sido segregada por pequeñas glándulas existentes en las paredes del oviducto.
  - f. Líquido blanco que segregan las mamas de las hembras de los mamíferos para alimento de sus crías.
  - f. Sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa de leche que se deja en reposo.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
D E R A I N V I A M D A D O L S E S	queso	<i>casēūm</i>	-
	yema	<i>gemmam</i>	-
	yogur	-	<i>yogourt</i> (fr.)
G R A S A S	aceite	-	<i>azzáyt</i> (ár. hisp.)
	mantequilla < manteca	-	(origen incierto)
E D U L C O R.	azúcar	-	<i>azúcar</i> (ár. hisp.)
	miel	<i>mel</i>	-
F S R E U C T O S S	almendra	<i>amyndālam</i>	-
	avellana	<i>abellānam</i>	-
	coco	-	(origen impreciso)

---

## DEFINICIÓN

---

m. Producto obtenido por maduración de la cuajada de la leche con características propias para cada uno de los tipos según su origen o método de fabricación.

f. Porción central del huevo en los vertebrados ovíparos.

m. Variedad de leche fermentada, que se prepara reduciéndola por evaporación a la mitad de su volumen y sometiéndola después a la acción de un fermento denominado *maya*.

---

m. Líquido graso de color verde amarillento que se obtiene prensando las aceitunas.

f. Producto obtenido de la leche o de la crema por agitación o por batimiento, ya usando máquinas a propósito, ya mazando la leche en odres.

---

m. Cuerpo sólido cristalizado, perteneciente al grupo químico de los hidratos de carbono, de color blanco en estado puro, soluble en agua y en alcohol y de sabor muy dulce [...].

f. Sustancia viscosa, amarillenta y muy dulce que producen las abejas en su estómago transformando el néctar de las flores, y devolviéndolo por la boca para llenar con el los panales [...].

---

f. Fruto del almendro. Es una drupa oblonga, [...], que contiene la semilla, envuelta en una película de color canela.

f. Fruto del avellano. Es casi esférico, [...], dentro [...], hay una carne blanca, aceitosa y de gusto agradable.

m. Árbol de América, [...] Fruto de este árbol, [...]; de la carne se hacen dulces y se saca aceite.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
F R U T O S  S E C O S	dátil	-	<i>dátil</i> (cat.)
	higo	<i>ficūm</i>	-
	nuez	<i>nucem</i>	-
	pasa	<i>(uvam) passam</i>	-
	piñón < piña	<i>pīneam</i>	-
V I N O S  Y  Z U M O S	vino	<i>vīnūm</i>	-
	vino añejo	<i>vīnūm annicūlūm</i>	-
	vino dulce	<i>vīnūm dulce</i>	-
	zumo	-	<i>zúm</i> (ár. hisp.)
O T R O S	agua	<i>aquam</i>	-
	bizcocho	<i>bis-coctūm</i>	-



---

## DEFINICIÓN

---

- m. Fruto de la palmera, [...], de unos cuatro centímetros de largo por dos de grueso, [...] carne blanquecina comestible y hueso casi cilíndrico, muy duro y con un surco a lo largo.
- m. [...] fruto[...] de la higuera. Es blando, de gusto dulce, por dentro de color más o menos encarnado o blanco, y lleno de semillas sumamente menudas.
- f. Fruto del nogal. [...] con el epicarpio fino y liso, de color verde con pintas negruzcas, el mesocarpio correoso y caedizo, y el endocarpio duro, pardusco, rugoso y dividido en dos mitades.
- f. Uva seca enjugada naturalmente en la vid, o artificialmente al sol, o cociéndola en lejía.
- m. Simiente del pino. Es de [...] cubierta leñosa muy dura y almendra blanca, dulce y comestible en el pino piñonero.
- 
- m. Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación.
- m. Vino que tiene uno o más años.
- m. Vino que tiene este sabor porque se lo da la uva o porque está aderezado con arropé.
- m. Líquido de las hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes, que se saca exprimiéndolas o majándolas.
- 
- f. Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora.
- m. Masa compuesta de la flor de la harina, huevos y azúcar, que se cuece en hornos pequeños y se hace de diferentes especies y figuras.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
O T R O S  I N G R E D I E N T E S	caramelo	-	<i>caramelo</i> (port.)
	chocolate	-	<i>xocoatl</i> (náhuatl)
	galleta	-	<i>galette</i> (fr.)
	levadura < levar	<i>levāre</i>	-
	masa	<i>massam</i>	-
	mermelada	-	<i>marmelada</i> (port.)
U T E N S I L I O S	pan	<i>panem</i>	-
	sal	<i>sālem</i>	-
	batidora < batir	<i>battuëre</i>	-
	bandeja	-	<i>bandeja</i> (port.)
brocha	-	<i>brouche</i> (fr. dial.)	
cuchara < cuchar	<i>cochleāre</i>	-	

---

## DEFINICIÓN

---

- m. Pasta de azúcar hecho almíbar al fuego y endurecido sin cristalizar al enfriarse. Es quebradiza y generalmente se aromatiza con esencias.
  - m. Pasta hecha con cacao y azúcar molidos, a la que se añade canela. Bebida que se hace de esta pasta cocida en agua o en leche.
  - f. Pan sin levadura para los barcos. Pasta compuesta de harina, azúcar y a veces huevo, manteca o confituras diversas que se cuecen mucho tiempo sin que se altere.
  - f. Cualquiera masa constituida principalmente por estos microorganismos y capaz de hacer fermentar el cuerpo con que se la mezcla.
  - f. Mezcla que proviene de la incorporación de un líquido con una materia pulverizada, de la cual resulta un todo espeso. La que resulta de la harina con agua y levadura.
  - f. Conserva de membrillos con miel o azúcar. Hácese también de otras frutas.
  - m. Porción de masa de harina, [...] y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento. Masa muy sobada [...], dispuesta con manteca o aceite, que se usa para pasteles y empanadas.
  - f. Sustancia blanca, cristalina, de sabor propio bien señalado, muy soluble en agua, que se emplea para sazonar los alimentos y conservar las carnes muertas. Es el cloruro sódico.
- 
- f. Instrumento que mediante movimiento giratorio bate los ingredientes de alimentos, condimentos o bebidas.
  - f. Pieza de metal o de otra materia, plana o algo cóncava, para servir, presentar o depositar cosas.
  - f. Escobilla de cerda atada al extremo de un mango, que sirve especialmente para pintar.
  - f. Utensilio que se compone de una parte cóncava prolongada en un mango, y que sirve, especialmente, para llevar a la boca los alimentos líquidos o blandos.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
U T E N S I L I O S	cuchillo	<i>cultellūm</i>	-
	fuelle	<i>fōntem</i>	-
	horno	<i>fūrnūm</i>	-
	molde	-	<i>motle</i> (cat.)
	mortero	<i>mortariūm</i>	-
	olla	<i>ollam</i>	-
	plato	<i>plattūm</i>	-
	rallador < <i>rallar</i>	<i>radēre</i>	-
	recipiente < <i>recibir</i>	<i>recipēre</i>	-
	rodillo	<i>rotellam</i>	-
	sartén	<i>sartāginem</i>	-
	tenedor < <i>tener</i>	<i>tenēre</i>	-
vaso	<i>vasūm</i>	-	

---

## DEFINICIÓN

---

- m. Instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango.
- f. Plato grande, más o menos hondo, que se usa para servir los alimentos.
- m. Aparato culinario cerrado, en cuyo interior se asan, calientan o gratinan alimentos.
- m. Pieza o conjunto de piezas acopladas en que se hace en hueco la forma que en sólido quiere darse a la materia fundida, fluida o blanda, que en él se vacía, como un metal, la cera, etc.
- m. Utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc.
- f. Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma barriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.
- m. Recipiente bajo y redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado en las mesas para servir los alimentos y comer en él y para otros usos.
- m. Utensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, etc., restregándolos con él.
- m. Utensilio destinado a guardar o conservar algo.
  
- m. Cilindro de madera para estirar la masa.
- f. Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve para guisar.
- m. Instrumento de mesa en forma de horca, con dos o más púas y que sirve para comer alimentos sólidos.
- m. Recipiente de metal, vidrio u otra materia, por lo común de forma cilíndrica, que sirve para beber.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
A C C I O N E S	adornar	<i>ad-ornāre</i>	-
	amasar < masa	<i>massam</i>	-
	añadir	<i>in-addĕre</i>	-
	batir	<i>battuĕre</i>	-
	calentar	<i>calentiāre</i>	-
	cocer	<i>coquĕre</i>	-
	colar	<i>colāre</i>	-
	cortar	<i>cortāre</i>	-
	disolver	<i>dissolvĕre</i>	-
	echar	<i>iactāre</i>	-
enfriar	<i>infrigidāre</i>	-	

---

## DEFINICIÓN

---

tr. Engalanar con adornos. U. t. c. prnl.

tr. Formar o hacer masa, mezclando harina, yeso, tierra o cosa semejante con agua u otro líquido.

tr. Agregar, incorporar una cosa a otra.

tr. Mover y revolver alguna sustancia para que se condense o trabe, o para que se licúe o disuelva.

tr. Comunicar calor a un cuerpo haciendo que se eleve su temperatura. U. t. c. prnl.

tr. Hacer comestible un alimento crudo sometiéndolo a ebullición o a la acción del vapor.

tr. Pasar un líquido por una manga, cedazo o un paño.

tr. Dividir algo o separar sus partes con algún instrumento cortante.

tr. Mezclar de forma homogénea las moléculas o iones de un sólido, un líquido (...) en otro líquido...

tr. Hacer que algo caiga en un sitio determinado.

tr. Poner o hacer que se ponga frío algo.

	TÉRMINO	ORIGEN LATINO	OTROS ORÍGENES
A C C I O N E S	espolvorear < polvo	<i>pŭlvŭs</i>	-
	extender	<i>extendĕre</i>	-
	freír	<i>frigĕre</i>	-
	hervir	<i>fervĕre</i>	-
	mezclar	<i>misculāre</i>	-
	moler	<i>molĕre</i>	-
	rellenar < lleno	<i>plĕnum</i>	-
	tamizar < tamiz	-	<i>tamis</i> (fr.)
	untar	<i>unctāre</i>	-
	volcar	<i>volvicāre</i>	-



---

## DEFINICIÓN

---

- tr. Esparcir sobre algo otra cosa hecha polvo.
  
- tr. Desparramar lo que está amontonado.
  
- tr. Hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniéndolo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo.
  
- tr. Someter algo a la acción del agua o de otro líquido en ebullición.
  
- tr. Juntar, unir, incorporar algo con otra cosa, confundiéndolos.
  
- tr. Quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudísimas partes, o hasta hacerlo polvo.
  
- tr. Llenar de carne picada u otros ingredientes un ave u otro alimento. Introducir rellenos
  
- tr. Pasar algo por tamiz.
  
- tr. Aplicar y extender superficialmente aceite u otra materia pingüe sobre algo.
  
- tr. Torcer o trastornar algo hacia un lado o totalmente, de modo que caiga o se vierta lo contenido en ello.

## MUESTRA DE AMERICANISMOS<sup>1</sup> RELACIONADOS CON LA REPOSTERÍA

TÉRMINO	EQUIVALENCIA EN ESPAÑA	PAÍSES
Africano	dulce de huevos	América Central
Aguado	bebida de frutas con aguardiente	Ecuador
Bala	plátano asado	Ecuador
Cacuja	crema de leche	Cuba
Choclo	mazorca	América Meridional
I Durazno	melocotón	Bol., Chile., Ecuad., Hond.
N Fresco	refresco	Am., Cen., Bol., Ec., Perú y Ven.
R Frutabomba	fruto del papayo	Cuba
D Frutilla	fresa grande	América Meridional
E Gofio	maíz tostado mezclado con azúcar	Argentina y Ant.
N Maní	cacahuete	América Meridional
T Manteca	aceite usado/ mantequilla	Colombia, Argentina.
E Naranja	naranja verde y pequeña	Ecuador
S Panela	bizcocho de forma prismática	Col., El Salv., Hond.
Pimientilla	grano de café	Honduras
Xochistle	refresco de cacao, achote, azúcar...	Méjico
Zambuila	plátano verde frito	Cuba

## MUESTRA DE AMERICANISMOS<sup>1</sup> RELACIONADOS CON LA REPOSTERÍA

	TÉRMINO	EQUIVALENCIA EN ESPAÑA	PAÍSES
U T E N S I L I O S	Bolillo	rodillo de pastelero	San Diego
	Bombilla	cucharón para servir comida	Méjico
	Bombilla	varilla hueca de metal para sorber mate	R. de la Plata
	Calambuco	vasija grande para acarrear leche	Colombia
	Charola	bandeja	Bol., Hond., Méx., y Perú.
	Freidera	cazuela	Cuba
	Guango	lebrillo o recipiente amplio	Colombia
	Jícara	plato, escudilla	América Central
	Manca	olla de cocinar	Bolivia
	Mate	vasija para tomar la yerba mate	América Meridional
A C C I O N E S	Paila	sartén- paellera/ cazo	A. Meridional, Cuba.
	Trinche	tenedor	Andes, El Salv., Hond. y Méx.
	Colar	preparar café	Cuba
	Fritar	freír	Sal., Bol., Col. y Ur.
	Hornar	hornear, enhornar	Hond. y Nic.

<sup>1</sup> Vocablo [...] procedente del español hablado en algún país de América.

## ALFABETOS

		CIRÍLICO	LATINO	
А а	/a/ a	Ї ч	/j/ ñ	A a
Б б	/b/ b	О о	/o/ o	B b
В в	/v/ v	П п	/p/ p	C c
Г г	/g/, /h/ g (h en ucraniano)	Р р	/r/ r	D d
Ґ ґ	/g/ g (usada en ucraniano)	С с	/s/ s	E e
ґ ґ	/gʲ/, /dʒ/ gy	Т т	/t/ t	F f
Д д	/d/ d	Ѡ ѡ	/tɕ/ ty	G g
Ђ ђ	/dʒ/ dy	Ќ ќ	/kʲ/, /tɕ ky	H h
Є є	/je/ ye	У у	/u/ u	I i
Е е	/je/, /e/ ye, e	Ў ў	/w/ w	J j
Ё ё	/jo/ yo	Ф ф	/f/ f	K k
Ж ж	/z/ zh	Х х	/x/ j	L l
З з	/z/ z	Ц ц	/ts/ ts	M m
С с	/dʒ/ dz	Ч ч	/tʃ/ ch	N n
И и	/i/ i	Ї ч	/dʒ/ dzh	O o
І і	/i/ i	Ш ш	/ʃ/ sh	P p
Ї ї	/ji/ yi	Щ щ	/ʃtʃ/ shch	Q q
Й й	/j/ y, i	Ъ ъ	sin palatalización	R r
Ј ј	/j/ y	Ы ы	/i/ y	S s
Љ љ	/lʲ/ ly	Ь ь	/j/ (palatalización)	T t
К к	/k/ k	Э э	/e/ e	U u
Л л	/l/ l	Ю ю	/ju/ yu	X x
М м	/m/ m	Я я	/ja/ ya	Z z
Н н	/n/ n			

## ÁRABE

Forma aislada	Forma inicial ←	Forma media , , , , ,	Forma final →	Transcripción ' / ' ,
ء				' / ' ,
ا	—		ا	' / ā
ب	ب	ب	ب	b
ت	ت	ت	ت	t
ث	ث	ث	ث	ṭ / th
ج	ج	ج	ج	ǧ / ŷ
ح	ح	ح	ح	ħ
خ	خ	خ		ħ / ħ̣ / j
د	—	—	د	d
ذ	—	—	ذ	ḍ / dh
ر	—	—	ر	r
ز	—	—	ز	z
س	س	س	س	s
ش	ش	ش	ش	š / sh
ص	ص	ص	ص	ṣ
ض	ض	ض	ض	ḍ
ط	ط	ط	ط	ṭ
ظ	ظ	ظ	ظ	ẓ
ع	ع	ع	ع	' / ' ,
غ	غ	غ		ǧ / g / gh
ف	ف	ف	ف	f
ق	ق	ق	ق	q
ك	ك	ك	ك	k
ل	ل	ل	ل	l
م	م	م	م	m
ن	ن	ن	ن	n
ه	ه	ه	ه	h
و	—	—	و	w
ي	ي	ي	ي	y

LÉXICO GASTRONÓMICO BÁSICO EN DIFERENTES LENGUAS

L E N G U A S

ROMÁNICAS

GERMÁNICAS

BÁLTICAS

	ESPAÑ.	FRAN.	PORTU.	ITAL.	RUMA.	INGL.	ALEM.	LITU.
C E R E A L E S	arroz	riz	arroz	riso	orez	rice	Reis	ryžiai
	harina	farine	farinha	farina	făină	flour	Mehl	miltai
	maíz	maïs	milho	mais	porumb	corn	Mais	kukurūzas
	trigo	blé	trigo	frumento	grâu	wheat	Weizen	kviečiai
F R U T A S	cereza	cerise	cereja	ciliegia	cireaşă	cherry	Kirsche	trešnė
	fresa	fraise	morango	fragola	fragă	strawberry	Erdbeere	braškė
	limón	citron	limão	limone	lămâie	lemon	Zitrone	citrina
	manzana	pomme	maçã	mela	măr	apple	Apfel	obuolys
	naranja	orange	laranja	arancia	portocală	orange	Orange	apelsinas
	uva	raisin	uva	uva	strugure	grape	Traube	vynuogė
E S P E C I A S, S	PL AZAFRÁN	safran	çaçafão	zafferano	şofran	saffron	Safran	šafranas
	CA CACAO	poudre de cacao	cacau	cacao	cacao	cocoa	Kakao	kakava
	CAFÉ	café	café	caffè	cafea	coffee	Kaffee	kava
S E R M O I M P L A T I S C A Y S	CA CANELA	cannelle	canela	cannella	scorţişoară	cinnamon	Zimt	cinamonas
	PI PIMIENTA	poivre	pimenta	pepe	piper	pepper	Pfeffer	pipirai
	TÉ	thé	chá	tè	ceai	tea	Tee	arbata
	VA VAINILLA	vanille	baunilha	vaniglia	vanilie	vanilla	Vanille	vanilė

# L E N G U A S

## ESLAVAS

## SEMÍTICAS

ESLOVA.	RUSO		UCRA.		BULG.		ÁRABE	
ryža	рис	<i>ris</i>	рис	<i>rys</i>	ориз	<i>oriz</i>	'ariz	أرز
múka	мука	<i>muká</i>	борошно	<i>boroshno</i>	брашно	<i>brashno</i>	<i>daqiqun</i>	دقيق
kukurica	кукуруза	<i>kukuríza</i>	кукурудза	<i>kukurudza</i>	царевича	<i>tsarevitsa</i>	<i>dur'ratun</i>	ذرة
pšenica	пшеница	<i>psheniča</i>	пшениця	<i>pshenyca</i>	пшеница	<i>pshenitsa</i>	<i>qamḥun</i>	قمح
čerešňa	черешня	<i>chereshňa</i>	черешня	<i>chereshnya</i>	череша	<i>cheresha</i>	<i>karazun</i>	كرز
jahoda	клубника	<i>klubnika</i>	полуниця	<i>polunycia</i>	ягода	<i>iagoda</i>	<i>fréz</i>	افريز
citrón	лимон	<i>limón</i>	лимон	<i>lymon</i>	лимон	<i>limón</i>	<i>laymúnun</i>	ليمون
jablko	яблоко	<i>yáblaka</i>	яблуко	<i>yabluko</i>	ябълка	<i>iabalka</i>	<i>tuf fáḥatun</i>	تفاحة
pomaranč	апельсин	<i>apel'sin</i>	апельсин	<i>apelsyn</i>	портокал	<i>portokal</i>	<i>burnuqáḥun</i>	برتقال
hrozno	виноград	<i>vinagrád</i>	виногра́д	<i>vinograd</i>	грозде	<i>grozdie</i>	* <i>inabun</i>	عنب
šafrán	шафран	<i>shafrán</i>	шафран	<i>shafran</i>	шафран	<i>chafran</i>	<i>Za'farán</i>	زعفران
kakao	какао	<i>kakáo</i>	какао	<i>kakao</i>	какао	<i>kakao</i>	<i>kákáw</i>	ككاو
káva	кофе	<i>kofé</i>	кава	<i>kava</i>	кафе	<i>kafé</i>	<i>qahwatun</i>	قهوة
škoricica	корица	<i>karíza</i>	цинамон	<i>zynamon</i>	канела	<i>kanela</i>	<i>qirfatun</i>	قرفة
čierne korenie	перец	<i>pérezh</i>	перець	<i>perez</i>	пипер	<i>pipep</i>	<i>ffilun</i>	فلفل
čaj	чай	<i>chái</i>	чай	<i>chai</i>	чай	<i>chai</i>	<i>šáy</i>	شاي
vanilka	ваниль	<i>vanil'</i>	ваніль	<i>vanil</i>	ванилия	<i>vanilia</i>	<i>vanilya</i>	فانيليا

# L E N G U A S

## ROMÁNICAS

## GERMÁNICAS

## BÁLTICAS

	ESPAÑ.	FRAN.	PORTU.	ITAL.	RUMA.	INGL.	ALEM.	LITU.
D E R A I N V I A M D A O L S E S	huevo	oeuf	ovo	uovo	ou	egg	Ei	kiaušinis
	clara	blanc d'oeuf	clara	albume	albușul de ou	egg white	Eiweiß	baltymas
	leche	lait	leite	latte	lapte	milk	Milch	pienas
	nata	crème	nata	panna	smântână	cream	Sahne	putos
	queso	fromage	queijo	formaggio	brânză	cheese	Käse	sūris
	yema	jaune d'oeuf	gema	tuorlo	gălbenușul de ou	yolk	Eigelb	trynys
	yogur	yaourt	iogurte	iogurt	iaurt	yogurt	Joghurt	jogurtas
G R A S A S	aceite	huile	azeite	olio	ulei	olive oil	Öl	aliejus
	mantequilla	beurre	manteiga	burro	unt	butter	Butter	sviestas
E D U L	azúcar	sucre	açúcar	zucchero	zahăr	sugar	Zucker	cukrus
	miel	miel	mel	miele	miere	honey	Honig	medus
F R U T O S  S E C O S	almendra	amande	amêndoa	mandorla	amigdală	almond	Mandel	migdolas
	avellana	noisette	avelã	nocciola	alună	hazelnut	Haselnuss	lazdyno riešutas
	coco	noix de coco	coco	cocco	cocos	coconut	Kokosnuss	kokosinė palmė
	dátil	datte	tâmara	dattero	curmală	date	Dattel	datulė
	higo	figue	figo	fico	smochină	fig	Feige	figa
	nuez	noix	noz	noce	nucă	walnut	Nuss	graikiškas riešutas



# L E N G U A S

## ESLAVAS

## SEMÍTICAS

ESLOVA.	RUSO	UCRA.	BULG.	ÁRABE
vajce	яйцо <i>yaizó</i>	яйце <i>yaice</i>	яйце <i>iaité</i>	<i>bayḍatun</i> بيضة
bielok	белок <i>belók</i>	білок <i>biloc</i>	белтък <i>beltak</i>	<i>bayāḍi</i> بياض البيض
mlieko	молоко <i>malakó</i>	молоко <i>moloko</i>	мляко <i>mliako</i>	<i>ḥalibun</i> حليب
smotana	сливки <i>slívki</i>	сметана <i>smetana</i>	сметана <i>smietana</i>	<i>qišdatun</i> قشدة
syr	сыр <i>syr</i>	сир <i>syr</i>	сирене <i>sirienie</i>	<i>yúbnun</i> جبن
žltok	желток <i>zhelítok</i>	жовток <i>zhovtok</i>	жълтък <i>zhaltak</i>	<i>ṣaḡāri</i> صفار البيض
yogurt	йогурт <i>yogurt</i>	йогурт <i>yogurt</i>	кисело мляко <i>kiselo mliako</i>	<i>labanun</i> لبن رائب
olivový olej	масло <i>másla</i>	олія <i>olia</i>	олио <i>olio</i>	<i>záyṭun</i> زيت
maslo	сливочное масло <i>slívachnoe másla</i>	масло <i>maslo</i>	масло <i>masló</i>	<i>zubdatun</i> زبدة
cukor	сахар <i>sájar</i>	цукор <i>zukur</i>	захар <i>zájar</i>	<i>suk'kar</i> سكر
med	мёд <i>myed</i>	мед <i>med</i>	мед <i>miod</i>	<i>'asalu</i> عسل
mandl`a	миндаль <i>mindál'</i>	мигдаль <i>mygdal</i>	бадем <i>badiem</i>	<i>lāwzun</i> لوز
lieskovec	грецкий орех <i>gréckiy aréj</i>	лісовий горіх <i>lisovy gorij</i>	лешник <i>leshnik</i>	<i>bunduqun</i> بندق
kokos	кокос <i>kokós</i>	кокос <i>kokos</i>	коко <i>koko</i>	<i>ḡāwzūl</i> جوز الهند
dat'la	феники <i>féniki</i>	фінік <i>finik</i>	фурма <i>furma</i>	<i>támrūn</i> تمر
figa	фнга <i>figa</i>	фіга <i>figa</i>	смокиня <i>smokinia</i>	<i>tinun</i> تين
orech	орех <i>aréj</i>	горіх <i>gorij</i>	орех <i>oriej</i>	<i>ḡāwzūn</i> جوز

# L E N G U A S

## ROMÁNICAS

## GERMÁNICAS

## BÁLTICAS

	ESPAÑ.	FRAN.	PORTU.	ITAL.	RUMA.	INGL.	ALEM.	LITU.
FRUTOS SECOS	pasa	raisin sec	passa	uva passa	stafide	raisin	Rosine	razina
	piñón	pignon	pinhão	pinolo	sămânță de pin	pine-nut	Pinienkern	kedro riešutas
VINOS Y ZUMOS	vino	vin	vinho	vino	vin	wine	Wein	vynas
	zumo	jus	suco	spremuta	suc	juice	Saft	sultys
OTROS	agua	eau	água	acqua	apă	water	Wasser	vanduo
	bizcocho	gâteau	biscoito	pan di Spagna	pișcot	sponge cake	Biscuit	džiūvesis
	caramelo	caramel	caramelo	caramello	caramea	caramel	Karamell	karamelė
INGREDIENTES	chocolate	chocolat	chocolate	cioccolata	ciocolată	chocolate	Schokolade	sokoladas
	galleta	petit gâteau	bolacha	biscotto	biscuit	cookie	Keks	sausainis
	levadura	levure	fermento	lievito	drojdie	baking powder	Backpulver	mielės
EN TRES	masa	masse	massa	massa	masă	dough	Masse	tešla
	mermelada	confiture	mermelada geléia(Brasil)	marmellata	dulceață	jam	Marmelade	marmeladas
	pan	pain	pão	pane	pâine	bread	Brot	duona
UTENSILIOS	sal	sel	sal	sale	sare	salt	Salz	druska
	batidora	mixeur	batedeira	frullatore	mixer	mixer	Mixer	mikseris
	bandeja	plateau	bandeja	vassoio	tavă	tray	Tablett	padėklas
162	brocha	brosse	broxa	pennello	pensulă	brush	Malerpinsel	teptukas
	cuchara	cuillère	colher	cucchiaio	lingură	spoon	Löffel	šaukštas

# L E N G U A S

## ESLAVAS

## SEMÍTICAS

ESLOVA.	RUSO		UCRA.		BULG.		ÁRABE	
hrozienko	изюм	<i>izyúm</i>	ізіум	<i>izium</i>	стафида	<i>stafida</i>	<i>zabibun</i>	زبيب
jadierko šišky	сосновый орех	<i>sasnovyi arěj</i>	кедровий горіх	<i>kedrovy gorij</i>	кедров орех	<i>kiedrýv oriěj</i>	<i>sanáwbarun</i>	صنوبر
víno	ВИНО	<i>vinó</i>	ВИНО	<i>vyno</i>	ВИНО	<i>vino</i>	<i>nabídun</i>	نبيد
šťava	СОК	<i>sok</i>	сік	<i>sik</i>	СОК	<i>sok</i>	<i>‘ašrun</i>	عصير
voda	вода	<i>vadá</i>	водá	<i>vođa</i>	вода	<i>vodá</i>	<i>má'un</i>	الماء
suchár	бисквит	<i>biskvit</i>	бісквіт	<i>biskvit</i>	бисквита	<i>bizkvita</i>	<i>ka 'kun</i>	كعك
karamel	конфета	<i>konfěta</i>	льодянець	<i>liodianez</i>	карамель	<i>karamel</i>	<i>karanal'latun</i>	كريمة
čokoláda	шоколад	<i>shokalád</i>	шоколад	<i>shokolad</i>	шоколад	<i>shokolad</i>	<i>šukuláta</i>	شكولاته
keks	печенье	<i>pechénie</i>	печиво	<i>pechyvo</i>	бисквита	<i>biskvita</i>	<i>ka 'kun</i>	كعك
kvasnice	дрожжи	<i>drózhzhi</i>	дріжджі	<i>drizhdzhi</i>	крас	<i>kras</i>	<i>jamiratun</i>	خميرة
cesto	тесто	<i>těsta</i>	мáсџ	<i>masa</i>	тесто	<i>tiesto</i>	<i>'aýinun</i>	العجين
marmeláda	джем	<i>dzhém</i>	повидло	<i>povydlo</i>	мармалад	<i>marmalad</i>	<i>murab'ba</i>	مرى
chlieb	хлеб	<i>jleb</i>	хліб	<i>jlib</i>	хляб	<i>jliáb</i>	<i>'ayšun</i>	الخبز
sol'	соль	<i>sol'</i>	сіль	<i>sil</i>	сол	<i>sol</i>	<i>milʔun</i>	ملح
mixér	миксер	<i>mikser</i>	міксер	<i>mikser</i>	миксер	<i>mikser</i>	<i>mijfaqatun</i>	مخففة
podnos	лротвень	<i>póiveň</i>	таця	<i>tacia</i>	поднос	<i>podnos</i>	<i>šiniy'yatun</i>	صينية
šetec	лоро	<i>peró</i>	пензлик	<i>penzlyk</i>	четка	<i>chetka</i>	<i>firšátun</i>	فرشاة
lyžica	ложка	<i>ložhka</i>	ложка	<i>lozhka</i>	лъжица	<i>lazhitsa</i>	<i>mil' aqatun</i>	ملعقة



# L E N G U A S

## ESLAVAS

## SEMÍTICAS

ESLOVA.	RUSO	UCRA.	BULG.	ÁRABE
nôž	нож <i>nozh</i>	ніж <i>nizh</i>	нож <i>nozh</i>	<i>Sik' kinun</i> سكين
šalátová misa	раковина <i>rákavina</i>	полумисок <i>polumysok</i>	тава <i>tava</i>	<i>šaḥmun 'amiqun</i> صحن عمق
pec	печь <i>piech</i>	піч <i>pich</i>	фурна <i>furna</i>	<i>furnun</i> فرن
forma	форма <i>fórma</i>	форма для печива <i>forma dlia pechyyva</i>	форма <i>forma</i>	<i>qálibun</i> قالب
mažiar	ступа <i>stúpa</i>	ступка <i>stupka</i>	хаванче <i>javánchie</i>	<i>ḡurnun</i> جرن
kastról	котёл <i>katél</i>	горщик <i>gorshchyyk</i>	тенджеря <i>tendzhera</i>	<i>ḡany'aratun</i> طنجرة
misa	тарелка <i>tarélka</i>	страва <i>strava</i>	чиния <i>chinia</i>	<i>šaḥmun</i> صحن
strúhadlo	тёрка <i>tyórka</i>	терка <i>terka</i>	стыргало <i>stargalo</i>	<i>mibsaratun</i> مبشرة
nádoba	сосуд <i>sasúd</i>	посуда <i>posuda</i>	съд <i>sad</i>	<i>' iná'un</i> إناء
valec	валик <i>válik/</i>	качалка <i>kachalka</i>	точилка <i>tochilka</i>	<i>midḡalanun</i> مدحلة
panvica	сковорода <i>skavaradá</i>	пательня <i>patelnia</i>	тиган <i>tigan</i>	<i>miqlátun</i> مقلاة
vidlička	вилка <i>vilka</i>	виделка <i>vydelka</i>	вилаца <i>vilitsa</i>	<i>šawkatul 'akli</i> شوكة الأكل
pohár	стакан <i>stakán</i>	склянка <i>sklianka</i>	чаша <i>chasha</i>	<i>kúbun</i> كوب
zdobit'	украшать <i>ukrashát'</i>	прикрасити <i>prykrasyty</i>	украсявам <i>ukrasiavam</i>	<i>zay' yana</i> زين
miesit'	месить <i>mesit'</i>	замісити <i>zamisyyty</i>	разточвам <i>raztochvam</i>	<i>'ayana</i> عجن
pripojít'	добавить <i>dabávit'</i>	добавити <i>dobavyty</i>	прибавям <i>pribaviam</i>	<i>adafa ila</i> أضاف إلى
šľahať	взбивать <i>vzbivát'</i>	збивати <i>zbyvaty</i>	разбивам <i>razbivam</i>	<i>jafaqa</i> خفق
ohriať	подагреть <i>padagrét'</i>	нагріти <i>nagryty</i>	нагрывам <i>nagriavam</i>	<i>saj' jana</i> سخن

L E N G U A S

ROMÁNICAS

GERMÁNICAS

BÁLTICAS

	ESPAÑ.	FRAN.	PORTU.	ITAL.	RUMA.	INGL.	ALEM.	LITU.
A	cocer	cuire	cozer	cuocere	a fierbe	to cook	kochen	gaminti
	colar	passer	coar	colare	a strecura	to strain	filtern	košti
C	cortar	couper	cortar	tagliare	a taia	to cut	schneiden	kirsti
	disolver	dissoudre	dissolver	sciogliere	a dizolva	to dissolve	auflösen	ištirpinti
C	echar	verser	colocar	mettere	a arunca	to put	hinzufügen	mesti
	enfriar	refroidir	esfriar	raffredare	a răci	to cool	kühlen	atvėsinti
I	espolvo- rear	saupou- drer	polvilhar	spolveri- zzare	a presăra	to sprinkle	bestreuen	pabarstyti
	extender	étendre	estender	stendere	a extinde	to spread	ausbreiten	skleisti
O	freír	frire	fritar	friggere	a frige	to fry	backen	spirginti
	hervir	bouillir	ferver	bollire	a fierbe	to boil	kochen	virti
N	mezclar	mélanger	mesclar	mescolare	a amesteca	to mix	verrühren	maišyti
	moler	moudre	moer	macinare	a măcina	to grind	mahlen	malti
E	rellenar	remplir	rechar	farcire	a umple	to fill	füllen	pripildyti
	tamizar	tamiser	tamizar	setacciare	a cerne	to sift	haarsieben	sijoti
S	untar	graisser	untar	ungere	a unge	to grease	streichen	tepti
	volcar	renverser	virar	rovesciare	a răsturna	to empty	kippen	versti

# L E N G U A S

## ESLAVAS

## SEMÍTICAS

ESLOVA.	RUSO		UCRA.		BULG.		ÁRABE	
upiect'	варить	<i>varít'</i>	варити	<i>varyty</i>	варя	<i>varia</i>	<i>salaqa</i>	سلق
cedit'	процеживать	<i>pracézhivat'</i>	проціджувати	<i>prociǎzhuvaty</i>	прецеждам	<i>pretsezhdam</i>	<i>saf'fa</i>	صفى
rezaf	резать	<i>résat</i>	різати	<i>rizati</i>	разрязвам	<i>razriazvam</i>	<i>qat'a'a</i>	قطع
rozpustit'	растворять	<i>rastvaryát'</i>	розчинити	<i>rozchynuty</i>	разтварям	<i>raztvariam</i>	<i>ǎav'waba</i>	ذوب
hodit'	добавить	<i>dabávit'</i>	добавити	<i>dobavyty</i>	хвърлям	<i>jvarliam</i>	<i>rama</i>	رمى
schladit'	охладить	<i>ajladít'</i>	охолодити	<i>ojolodyty</i>	охлаждам	<i>oilazhdam</i>	<i>bar'rada</i>	برد
posypat' práškom	посыпать	<i>pasypát'</i>	обсипати	<i>obsypaty</i>	изчиствам от прах	<i>izchistvam ot Praj</i>	<i>gab'bara</i>	غبر
vyvaľkať	увеличить	<i>uvéličít'</i>	розкласти	<i>rozklasty</i>	разпростирам	<i>razprostiram</i>	<i>tamad' dada</i>	تمدد
vyprázat'	жарить	<i>zhárit'</i>	засмажити	<i>zasmazhyty</i>	изпържвам	<i>izparzhvam</i>	<i>qala</i>	قلى
varit'	кипятить	<i>kipyatít'</i>	кип'ятити	<i>kypiatyty</i>	сварявам	<i>svariavam</i>	<i>gala</i>	غلى
miešať	мешать	<i>meshát'</i>	мішати	<i>prosiuvaty</i>	разбърквам	<i>razbarkvam</i>	<i>jalata</i>	خلط
mliet'	молоть	<i>malót'</i>	молоти	<i>mishaty</i>	меля	<i>meliá</i>	<i>ṭaḥana</i>	طحن
plnit'	начинять	<i>nachinyát'</i>	наповнити	<i>moloty</i>	пълня	<i>palnia</i>	<i>mala'a</i>	ملا
precedit'	просеять	<i>proséit'</i>	просіювати	<i>napovnyty</i>	пресеявам	<i>presiamvam</i>	<i>garbala</i>	غربل
vymastit'	смазать	<i>smázat'</i>	змастити	<i>zmastyty</i>	размазвам	<i>razmazvam</i>	<i>dahana</i>	دهن
vyklopit' z formy	добавить	<i>dabávit'</i>	перекинути	<i>perekynuty</i>	обръщам	<i>obrashcham</i>	<i>qalaba</i>	قلب





## Apéndice II

### Los hablantes

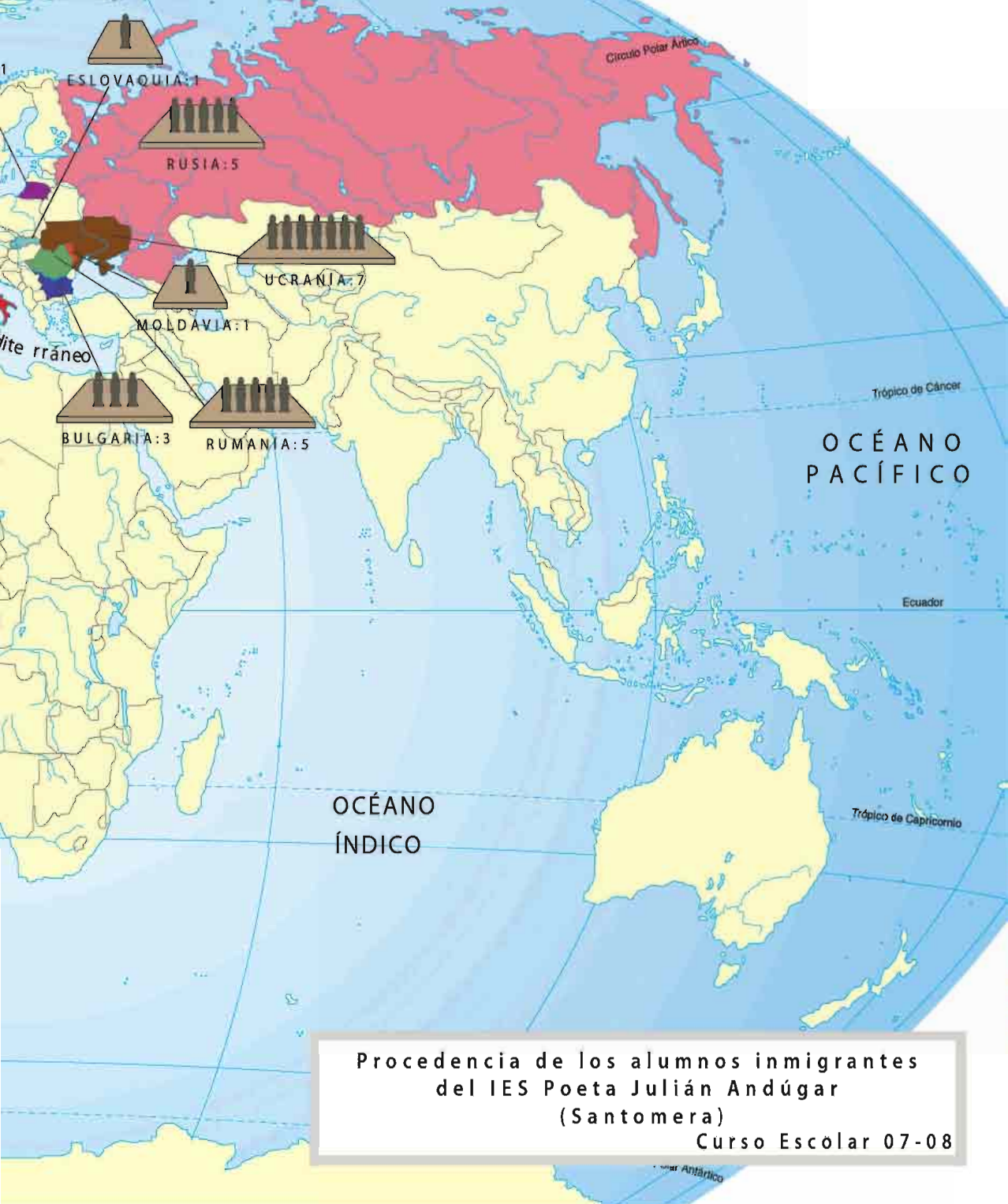
PROCEDENCIA DE LOS ALUMNOS INMIGRANTES  
CURSO ESCOLAR 2007-2008

	NACIONALIDAD	Nº	POBLACIÓN DE ORIGEN
E U R O P E A	Ucraniana	7	<i>Aleksandria, Kiev, Kirovograd, Ochakov, Poltava, Ternopil.</i>
	Rusa	5	<i>Armavir, Mirny, Samara, Saratov, Ulyanovsk.</i>
	Rumana	5	<i>Brâila, Constanza, Hârsova, Giorgiu, Roman.</i>
	Búlgara	3	<i>Pleven</i>
	Portuguesa	3	<i>Setúbal</i>
	Alemana	2	<i>Hamburgo</i>
	Francesa	2	<i>Nîmes</i>
	Eslovaca	1	<i>Trnava</i>
	Italiana	1	<i>Génova</i>
	Lituana	1	<i>Kretinga</i>
	Moldava	1	<i>Burnalesti</i>
	Británica	1	<i>Londres</i>
	<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	
Á F R I C A	Marroquí	28	<i>Beni-Mellal, Casablanca, Fez, Fkih Ben Salah, Khouribga, Nador, Oujda, Safir, Tetuán, Daaili Liyaw, El Kadi Riouch.</i>
	Ecuatoguineana	1	<i>Esangui (Wele-Nzas)</i>
	Gabonesa	1	-
	Saharai	1	<i>Smara</i>
	<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	

	NACIONALIDAD	Nº	POBLACIÓN DE ORIGEN
L A T I N O A M É R I C A	Ecuatoriana	34	<i>Azogues, Guayaquil, Loja, Machala, Naranjal, Pedro Vicente, Portoviejo, Quito, Río Bamba, Santo Domingo de los Colorados, Yantzaza.</i>
	Colombiana	24	<i>Cali, Ibarra, Medellín, Palmira, Pereira, Santander.</i>
	Brasileña	14	<i>Goiania, Paulinia, Pernambuco, Recife, São Paulo.</i>
	Boliviana	12	<i>Santa Cruz</i>
	Argentina	6	<i>La Rioja, Mendoza, Rosario.</i>
	Mejicana	2	<i>Tuxtepec</i>
	Uruguaya	2	<i>Canelones</i>
	Chilena	1	<i>Valparaíso</i>
	Cubana	1	<i>La Habana</i>
	<b>TOTAL</b>	<b>96</b>	



# CLIMA GLACIAL ÁRTICO



Procedencia de los alumnos inmigrantes del IES Poeta Julián Andúgar (Santomera) Curso Escolar 07-08

INCIDENCIA DE LOS ALUMNOS INMIGRANTES EN LA ESO Y BTO  
CURSO ESCOLAR 07-08

		EUROPA	LATINOAMÉRICA	ÁFRICA	TOTALES
CURSO		NÚMERO DE ALUMNOS			
O C B I C S I L E G O Ñ A T N O R Z I A A	1°				
	1°	4	26	11	= 41
	2°	9	30	4	= 43
	<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>56</b>	<b>15</b>	<b>= 84</b>
	2°				
	3°	5	18	6	= 29
4°	7	8	1	= 16	
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>= 45</b>	
B A C H I L L E R	1°	3	5	1	= 9
	2°	4	1	-	= 5
	<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>= 14</b>
<b>TOTALES ESO Y BTO</b>		<b>32</b>	<b>88</b>	<b>23</b>	<b>= 143</b>

TOTAL MATRICULADOS EN ESO	TOTAL INMIGRANTES EN ESO	PORCENTAJE INMIGRANTES EN ESO
<b>700</b>	<b>129</b>	<b>18.42 %</b>

TOTAL MATRICULADOS EN BTO	TOTAL INMIGRANTES EN BTO	PORCENTAJE INMIGRANTES EN BTO
<b>190</b>	<b>14</b>	<b>7.36 %</b>

INCIDENCIA DE LOS ALUMNOS INMIGRANTES EN EL PIP Y LA FP  
CURSO ESCOLAR 07-08

		EUROPA	LATINOAMÉRICA	ÁFRICA	TOTALES
CURSO		NÚMERO DE ALUMNOS			
P I P	COMERCIO	1	2	-	= 3
	ELECTRICIDAD	-	3	2	= 5
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>= 8</b>
F P	G. M E D I O	-	-	2	= 2
	COMERCIO				
	<b>TOTAL</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>= 2</b>
G. S U P E R.	1° COMERCIO INTERNACIONAL	1	2	-	= 3
	2° COMERCIO INTERNACIONAL	-	1	2	= 3
	<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>= 6</b>
<b>TOTALES F.P.</b>		<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>= 8</b>

TOTAL MATRICULADOS EN PIP	TOTAL INMIGRANTES EN PIP	PORCENTAJE INMIGRANTES EN PIP
<b>24</b>	<b>8</b>	<b>33 %</b>

TOTAL MATRICULADOS EN FP	TOTAL INMIGRANTES EN FP	PORCENTAJE INMIGRANTES EN FP
<b>65</b>	<b>8</b>	<b>12.3 %</b>

EVOLUCIÓN DE LA INCIDENCIA DE INMIGRANTES DESDE  
LA IMPLANTACIÓN DE LA ESO

CURSO ESCOLAR	EUROPA							
	ALEM.	BULG.	ESLOVAQ.	FRANC.	HOLAN.	ITAL.	LETON.	LITUAN.
93 - 94	-	-	-	-	1	-	-	-
94 - 95	-	-	-	-	-	-	-	-
95 - 96	-	-	-	-	-	-	-	-
96 - 97	-	-	-	-	-	-	-	-
97 - 98	-	-	-	1	-	-	-	-
98 - 99	-	-	-	1	-	1	-	-
99 - 00	-	-	-	3	-	-	-	-
00 - 01	-	-	-	1	-	-	-	-
01 - 02	-	-	-	2	-	-	-	-
02 - 03	-	-	-	3	-	-	1	-
03 - 04	-	-	-	2	-	-	-	-
04 - 05	-	-	-	2	-	1	-	-
05 - 06	2	3	-	2	1	-	-	1
06 - 07	2	3	-	2	1	1	-	1
07 - 08	2	3	1	2	-	1	-	1



CURSO ESCOLAR	EUROPA							TOT
	MOLD.	PORT.	R.UNIDO	RUMAN.	RUSIA	SUIZA	UCRAN.	
93 - 94	-	-	-	-	-	-	-	1
94 - 95	-	-	-	-	-	-	-	-
95 - 96	-	-	-	-	-	-	-	-
96 - 97	-	-	-	-	-	-	-	-
97 - 98	-	-	-	-	-	1	1	3
98 - 99	-	-	-	-	-	1	1	4
99 - 00	-	-	-	-	1	-	2	6
00 - 01	-	-	-	-	1	-	2	4
01 - 02	-	1	-	-	1	-	1	5
02 - 03	-	-	-	-	2	-	1	7
03 - 04	-	-	-	-	2	-	2	6
04 - 05	-	2	-	1	4	-	3	13
05 - 06	-	2	-	3	7	-	7	28
06 - 07	-	2	-	3	7	-	7	29
07 - 08	1	3	1	5	5	-	7	32

CURSO ESCOLAR	LATINOAMÉRICA					
	ARGENTINA	BOLIVIA	BRASIL	CHILE	COLOMBIA	CUBA
93 - 94	-	-	-	-	-	-
94 - 95	-	-	-	-	-	-
95 - 96	-	-	-	-	-	-
96 - 97	-	-	-	-	-	-
97 - 98	-	-	-	-	-	-
98 - 99	-	-	-	-	-	-
99 - 00	-	-	-	-	1	-
00 - 01	-	-	-	-	4	-
01 - 02	-	-	-	-	2	-
02 - 03	-	-	1	-	5	-
03 - 04	1	1	1	-	6	-
04 - 05	1	1	2	-	8	-
05 - 06	4	6	7	-	22	1
06 - 07	5	7	6	-	21	1
07 - 08	6	12	14	1	24	1

CURSO ESCOLAR	LATINOAMÉRICA						TOT
	ECUADOR	REP. DOM	MÉXICO	NICAR.	PERÚ	URUGUAY	
93 - 94	-	-	-	-	-	-	-
94 - 95	-	-	-	-	-	-	-
95 - 96	-	-	-	-	-	-	-
96 - 97	-	-	-	-	-	-	-
97 - 98	-	-	-	-	-	-	-
98 - 99	-	-	-	-	-	-	-
99 - 00	-	-	-	1	-	-	2
00 - 01	1	-	-	-	-	-	5
01 - 02	5	-	-	-	-	-	7
02 - 03	9	-	-	-	-	-	15
03 - 04	8	-	-	-	-	-	17
04 - 05	10	-	-	-	-	-	22
05 - 06	32	1	1	-	1	2	77
06 - 07	32	1	1	-	-	2	76
07 - 08	34	-	2	-	-	2	96

CURSO ESCOLAR	ÁFRICA					TOT
	ARGELIA	MARRUECOS	GABÓN	GUIN. ECUAT	SÁHARA	
93 - 94	-	-	-	-	-	-
94 - 95	-	-	-	-	-	-
95 - 96	-	-	-	-	-	-
96 - 97	-	-	-	-	-	-
97 - 98	-	-	-	2	-	2
98 - 99	-	-	-	1	-	1
99 - 00	1	3	-	1	-	5
00 - 01	-	4	-	1	-	5
01 - 02	1	4	-	-	-	5
02 - 03	-	8	-	-	-	8
03 - 04	2	11	-	-	-	13
04 - 05	-	3	-	1	-	4
05 - 06	-	21	1	1	1	24
06 - 07	-	21	1	1	1	24
07 - 08	-	28	1	1	1	31

# Apéndice III

## Una mirada al pasado



INCIDENCIA DE LA EMIGRACIÓN EN LAS FAMILIAS DE LOS ALUMNOS DEL IES POETA JULIÁN ANDÚGAR EN EL PASADO ( 2ª MITAD DEL S. XX )

	PAÍS	FAMILIAS	POBLACIÓN DE DESTINO
E U R O P A	ALEMANIA	50	<i>Berlin, Bonn, Branvech, Dusseldorf, Frankfurt, Frankfurt am Moin, Hamburgo, Hannover, Magenvil, Mannheim, Munich, Neustand, NuremBerg, Saarbrücken, Springe Studgar.</i>
	FRANCIA	40	<i>Arau, Arcachon, Avignon, Cabrière, Carcassone, Estrasburgo, Lyon, Marsella, Montpellier, Mouries, Nîmes, Niza, Paris, Poitier, Saint Étienne, Salon, Toulouse.</i>
	SUIZA	17	<i>Langetal, Lausanne, Zürich.</i>
	ITALIA	4	<i>Génova, Roma.</i>
	LUXEMB.	3	<i>Merch, Lorenvailer.</i>
	R. UNIDO	2	<i>Londres</i>
	HOLANDA	2	<i>Amsterdam, La Haya.</i>
	POLONIA	1	-
	ANDORRA	1	<i>Andorra</i>
		<b>Total familias emigrantes a EUROPA</b>	<b>120</b>
A M É R I C A	ARGENTINA	4	<i>Mendoza</i>
	BRASIL	1	<i>La Serena</i>
	CHILE	1	<i>Campo Grande</i>
		<b>Total familias emigrantes a AMÉRICA</b>	<b>6</b>
	<b>TOTAL FAMILIAS EMIGRANT.</b>	<b>126</b>	

OCEANO

Círculo Polar Ártico

Trópico de Cáncer



OCEANO ATLANTICO

OCEANO PACIFICO

Ecuador

BRASIL

Trópico de Capricornio

CHILE

ARGENTINA

Meridiano de Greenwich

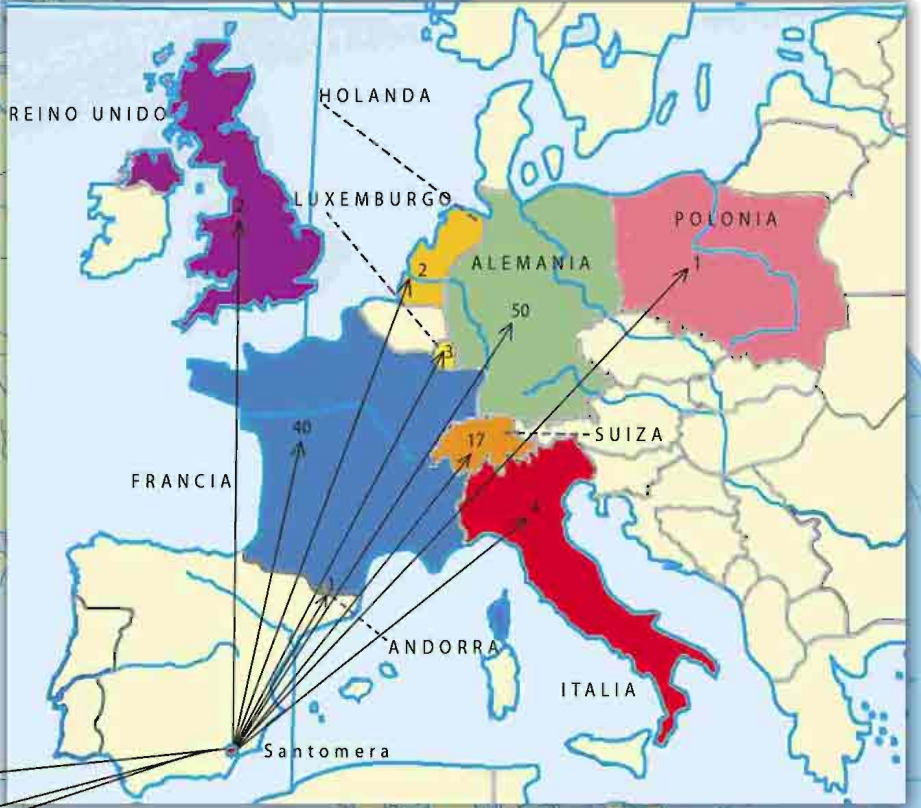
OCEANO GLACIAL ANTARTICO

Círculo Polar Antártico





GLACIAL ÁRTICO



OCEANO INDICO

OCEANO PACIFICO

Destino de las familias emigrantes en el pasado  
IES Poeta Julián Andúgar (Santomera)  
Curso Escolar 07-08



## Índices

## Índice de alumnos

---

Abellán Larrosa, Anaïs  
Akabli, Oussama  
Albuquerque Peixoto, Ana María  
Alcaraz Ruiz, Berta  
Andúgar Baeza, Francisco  
Aparicio Castro, Adriana  
Bondar, Kostiantyn  
Bustamante Daza, Nelson  
Cabrera Cervantes, Ernesto  
Campillo Camacho, Cristian  
Campillo Carrión, Rosa  
Campos Albert, Ainhoa  
Cano Ramos, Loreto  
Cascales Muñoz, Mercedes M<sup>a</sup>  
Cherenshchikov, Ilya  
Cifuentes, Charles  
Codes Alcaraz, Fermín  
Cristia, Critinel-Ionut  
Cruz Cardoso, Johana  
De Castro Peixoto Filho, José F.  
Dols Cano, José Antonio  
Donici, Mihaela  
Gálvez Abellán, Marta  
Gálvez Martínez, Rebeca  
García Fenoll, Cyntia  
García Maillé, Julia  
Gil Martínez, Vanesa  
Gómez Rosales, Vanesa  
González Carreras, Monserrat  
González Perea, Marina  
González Zapata, Raquel  
Gracia Franco, Rubén  
Gulbinas, Kestutis  
Hernández Martínez, Adrián  
Huliak, Alan  
Illán Alcántara, Verónica  
Kirichenko, Natalia  
Laga, Reda  
Lelekova, Kira

López Carreras, Laura  
Lozano Marín, M<sup>a</sup> Isabel  
Marjaou Karib, María  
Martínez González, M<sup>a</sup> José  
Martínez Marco, Brenda  
Máuriz Méndez, Javier  
Mayor Ortuño, Cristina  
Merino Párraga, Raúl  
Mitcova Asenova, Violina  
Moussa, Ilham  
Múñoz López, Johana  
Navarro Guerrero, Amanda  
Nortes Nicolás, Irene  
Onofre Parodi, Luis Arturo  
Oyana Ndong Nsuga, Fabiola  
Palma Rodríguez, Virginia  
Pérez Cerezo, Victoria  
Pérez Espín, María  
Pérez García, Irene  
Pérez Martínez, Noemí  
Pires, Sofia  
Rodríguez Martínez, Alba María  
Rubio Izquierdo, Cristina  
Rudnitchi, Aurica  
Ruiz Carrión, Leticia  
Sáez Soto, M<sup>a</sup> Ángeles  
Saldaña de Oliveira, Jacqueline  
Salmerón Campillo, Rosa M<sup>a</sup>  
Sánchez Martínez, M<sup>a</sup> Carmen  
Sarkodee-Adoo, Leiam  
Serrano González, Alejandro  
Toledo Gálvez, Vicente  
Uriel Gallardo, Germán  
Ursalovic García, Johan  
Vargas Gómez, Josué  
Verdú Guillén, Juan Antonio  
Vigueras Bautista, Gloria  
Vivancos Olmos, Almudena

## Índice de recetas

---

Alfajores argentinos (argentina)	39	Pandişpan cu nuci (rumana)	126
Alfajores chilenos (chilena)	41	Panettone (italiana)	122
Almojábanas	53	Paparajotes	57
Appel crumbel (inglesa)	118	Papaya en almíbar (cubana)	91
Biscuit al ýáwzûl ħíndi (marroquí)	132	Pastel de frutas	92
Bizcocho de chocolate	120	Pastelillos de cabello de ángel	34
Bizcocho de limón	131	Pastelillos de hojaldre	35
Bizcocho de naranja	130	Pestiños	56
Bizcocho de yogur	134	Ponchiki (rusa)	54
Bolo de chocolate (portuguesa)	102	Profiteroles	109
Bolo de coco (brasileña)	124	Quesada aragonesa	68
Brazo de gitano	110	Roscón de Reyes	33
Brigadeiro (brasileña)	106	Rulada cu frişcă (rumana)	104
Buñuelos	50	Shabbakiya (marroquí)	60
Cocada angoleña (angoleña)	72	Shariki ananasnye (rusa)	88
Coconut sweet (ecuatoaguineana)	75	Tablilla de cacahuete (boliviana)	43
Colada morada (ecuatoriana)	85	Tarta de café	76
Cordiales	36	Tarta de cereza	83
Dulce de arroz con leche (ecuatoriana)	69	Tarta de galletas	108
Farofias (portuguesa)	70	Tarta de ingredientes secos	93
Flan de café	74	Tarta de uvas	82
Ingwergebäck (alemana)	114	Tarta de zanahoria	67
Ka 'kun al burtuqálun (marroquí)	62	Tartaletas de requesón y miel	84
Ka 'kun al fawakih (marroquí)	128	Toñas de miel	48
Kiwový koláč (eslovaca)	80	Torrijas	51
Leche frita	66	Tort Prazskiy (ucraniana)	96
Malki tseluvki (búlgara)	44	Tort zebra (rusa)	98
Mantecados	38	Tortas de Pascua	40
Mazapán con frutos secos	37	Tortas paukščių pienas (lituana)	100
Mielitos	52	Tourte glacée (francesa)	86
Monas de Pascua	49	Tronco de Navidad	32
Natillas de maíz (colombiana)	77	Trufas de chocolate	111
Niño envuelto (mejicana)	121	Turrón de Jijona	42
Pan de higos	90	Turtele (moldava)	116
Pan dulce estilo Diana (argentina)	135		

## Bibliografía

---

- Diccionario Moderno español-alemán/ alemán-español.* Berlín y Múnich: Langenscheidt, 2005.
- Diccionario francés-español/español-francés Larousse.* París: Delta S.A., 1953.
- Diccionario mini, italiano-spagnolo/ español-italiano.* Edición de Laura del Barrio. Barcelona: Spes Editorial, S. L., 2004.
- Diccionario rumano-español/ spaniol-román.* Barcelona: Librería Universitaria, S. L., 2004.
- Diccionario ruso-español/ español-ruso.* Barcelona: Librería Universitaria, S. L., 2005.
- Дамьянова, Нтоагета. *Diccionario español-búlgaro/ búlgaro-español.* Sofía: Colibrí, 2006.
- Alcalá Zamora, Pedro de y Antignac, Théophile. *Diccionario francés-español/español-francés.* Barcelona: Ramón Sopena S. A., 1997.
- Венцеслав Николов. *Diccionario español-búlgaro/ búlgaro-español.* Sofía: Colibrí, 1998.
- Blánquez Fraile, A. *Diccionario Latino-Español y Español-Latino.* Barcelona: Sopena, 1996.
- Corominas, J.; Pascual, J. A. *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico.* Madrid: Gredos (Biblioteca Románica Hispánica, dirigida por D. Alonso, V. Diccionarios: 7). Primera edición, 1980 (4ª reimpresión).
- Covarrubias, Sebastián de. *Tesoro de la Lengua Castellana o española.* Edición facsímil de Martín de Riquer. Barcelona: Alta Fulla, 1987.
- González, Mike. *Collins Pocket.Diccionario inglés-español/español-inglés.* Barcelona: Grijalbo, S.L., 1987.
- Guzmán Tirado, R.; Zherdinovska, M. *Diccionario español-ucraniano.* Madrid: Rubiños-1860, 1996.
- Guzmán Tirado, R.; Zherdinovska, M. *Diccionario ucraniano- español.* Ávila: Rubiños-1860, 1997.
- Kaplanian, Maurice G. *Diccionario al-andalus árabe-español/ español-árabe.* Barcelona: Librería Universitaria S. L., 2004.
- Moliner, María. *Diccionario de uso del español.* Madrid: Gredos S. A, 1984.
- Moreno, Francisco, y Maia González, Neide. *Diccionario Esencial. Español-portugués/portugués-espanhol.* Madrid: Arco/Libros, 2006.

---

Petrauskas, Valdas V. *Diccionario español-lituano/ lituano-español*. "Žodynas": Rubiños-1860, 2003.

Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades*. (Edición facsímil) Madrid: Gredos, 1984.

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*. Vigésimo segunda edición. Madrid: Espasa-Calpe S. A., 2001.

Rollin, Nicholas (Dirección general). *Richmond Student`s Dictionary*. Madrid: Santillana S. A., 1996.

Trup, Ladislav. *Diccionario español-eslovaco/ eslovaco-español*. Bratislava: Kniha-Spoločník, 1995.

Apicio, M. Gavio, *De re coquinaria* [en línea]. I IntraText Edition CT. Èulogos, 2007 [ref. de 20 abril 2008]. Liber primus y septimus. Disponible en world wide web: <<http://intratext.com/X/LAT0337.htm>>

Cervantes, Miguel de. *Don Quijote de la Mancha*. II Parte, capítulo XX, pág. 302. Edición crítica de Vicente Gaos. Madrid: Gredos, 1987.

Del Re, Atilio A. (ed.). *De re coquinaria*. Marco Gavio Apicio. *Antología de recetas de la Roma imperial*. Traducción de Juana Barría. Traducción y adaptación de la introducción de Fabiola Salcedo Garcés. Barcelona: Alba, marzo 2006.

Don Juan Manuel. *El conde Lucanor*. Madrid. Clásicos Castalia 1971, pág 52.

León, Fray Luis de. *El cantar de los cantares en octava rima*, versión versificada sobre *El cantar de los cantares* de Salomón, en *Obras Completas Castellanas*, ed., Madrid: Editorial Católica, col. Biblioteca de autores cristianos, MCMLVII

Vega Carpio, Félix Lope de. *Los locos de Valencia*. Ob.cit. por Luján, N. en *La vida cotidiana en el Siglo Oro español*. 3ªed, pág. 50, Barcelona: Planeta, col. Memoria de la Historia, 1988.

Diccionario en Internet: [www.woxikon.es](http://www.woxikon.es)

Traductor automático del Instituto Cervantes: [www.cervantes.es](http://www.cervantes.es)

<http://iate.europa.eu>

<http://es.wiktionary.org/wiki>

<http://www.foreingnword.biz/es/software/xanadu/default.aspx>

[www.babylon.com](http://www.babylon.com)

