



Cofinanziato dal
programma europeo

Erasmus+



Progetto Europeo Erasmus+

Multicultural ePortfolio in pre-primary schools

SCUOLA DELL' INFANZIA RIGNANO

Sez. II, III, V

LABORATORIO DI CUCINA

COOKING MASTERCLASS

FACCIAMO I BISCOTTI CON LE RICETTE DALLA TURCHIA

Durante il meeting che si è tenuto in Turchia dal 13 al 19 ottobre 2019 i nostri amici della scuola di Tarso/Mersin e le insegnanti della Bulgaria e dell'Estonia nella Masterclass di cucina hanno fatto i biscotti...



... ci hanno mandato le ricette...

<p><i>Kandil Simidi</i></p> <p><small>http://myhome diary/ turkey.blogspot.com</small></p>	
<p>KANDIL SIMIDI- KANDIL SESAME RINGS</p>	<p>MAMUL-MAMUL</p>
<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 stick butter/margarine (125 gr) ½ cup sunflower seed oil 1,5 tbsp of sugar 2 tbsp of vinegar <p>2 tbsp of yoghurt</p> <p>1 egg yolk</p> <p>1 tsp of salt</p> <p>1 packet of baking powder</p> <p>3 cups of flour</p> <p>Topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 egg white 1 cup sesame seeds <p>Place the main ingredients but the flour and baking powder in a large bowl. Mix them all and then add flour and baking powder slowly. Knead until the dough becomes soft.</p> <p>Preheat the oven to 350 F (180 C). Grab pecan size dough pieces and make 2-2 ½ inch (5-6 cm) long pencil like pieces and stick the ends to form a ring. And then, in a bowl whisk the egg white and place sesame seeds in a flat plate. First dip all the rings in the egg white and then dip into the sesame seeds.</p> <p>Arrange them over a baking paper or greased oven tray. Bake until they all turn a light brown color (for about 20-25 minutes).</p>	<p>ESTONIA</p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.5 cups of flour 2 cups of semolina 2 sticks butter, softened (250 gr) 1 cup of yoghurt 1 cup of sunflower oil 1 packet of baking powder 1 packet of vanilla 1.5 cup chopped nuts (pistachios, walnuts, or almonds) powdered sugar for dusting 3 teaspoons of cinnamon <p>Combine flour and semolina softened butter, yoghurt, oil, baking powder and vanilla in a large bowl and knead the dough then set aside for a few minutes. Chop the walnut then add the cinnamon and sugar into it and mix them in a small bowl to make the filling.</p> <p>Take small pieces (a walnut like) from the dough, roll them, take one ball and flatten it slightly in the palm of your hand. Place the filling mixture in the center and close the dough forming a sealed ball. Place the ball in a mold, press it gently until the surface is even. Slam the edge of the mold on a cutting board few times to release the dough from the mold.</p> <p>Place the Mamul on a nonstick or greased baking sheet. Bake at 170° for 25-30 minutes. When it cools, dust with powdered sugar if you wish.</p>

...così anche noi abbiamo provato a rifarli.

KANDIL SIMIDI- KANDIL SESAM RING- ANELLINI CON IL SESAMO

I Kandil Simidi sono ciambelline ricoperte di semi di sesamo che in Turchia vengono cotte e offerte a parenti e amici durante le cinque notti del Kandil .

Ecco gli ingredienti:

125 gr di burro

1/2 tazza di olio di girasole

1,5 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto

2 cucchiaini di yogurt

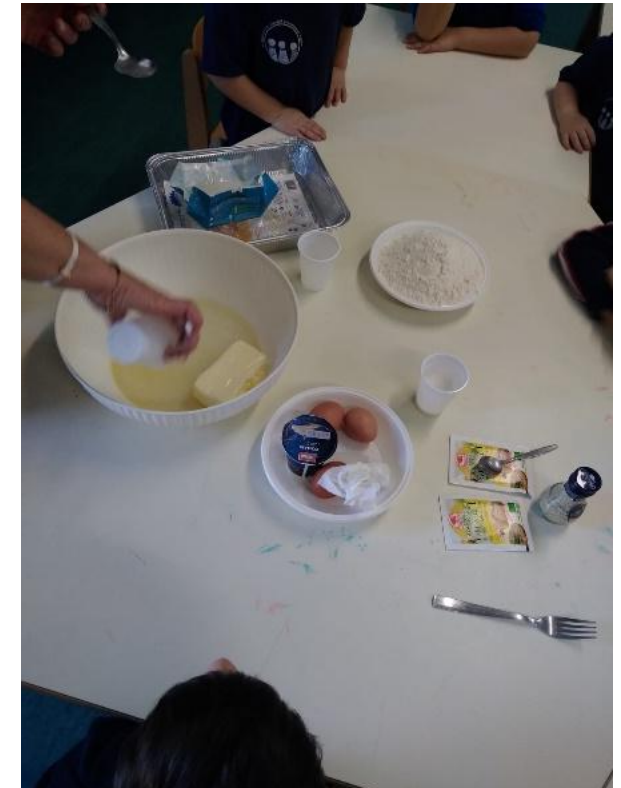
1 tuorlo

1 cucchiaino di sale

1 bustina di lievito

3 tazze di farina

Semi di sesamo per decorare



E ora al lavoro...



...si fa un bell'impasto...

...e si fanno gli anellini...



... si mettono nella teglia e si decorano col sesamo...



... ed ecco fatto!!!

MAMUL-MAMUL

I Mamul-Mamul sono biscotti tipici della cultura turca e araba in genere, sono composti da pasta frolla farcita con frutta secca (noci, pistacchi, mandorle, ecc.). I biscotti, a forma di cupola, possono essere decorati con appositi stampi intagliati nel legno o a mano, come abbiamo fatto noi, con i rebbi di una forchetta.

GLI INGREDIENTI:

3.5 tazze di farina

2 tazze di semolino

250 gr di burro

1 tazza di yogurt

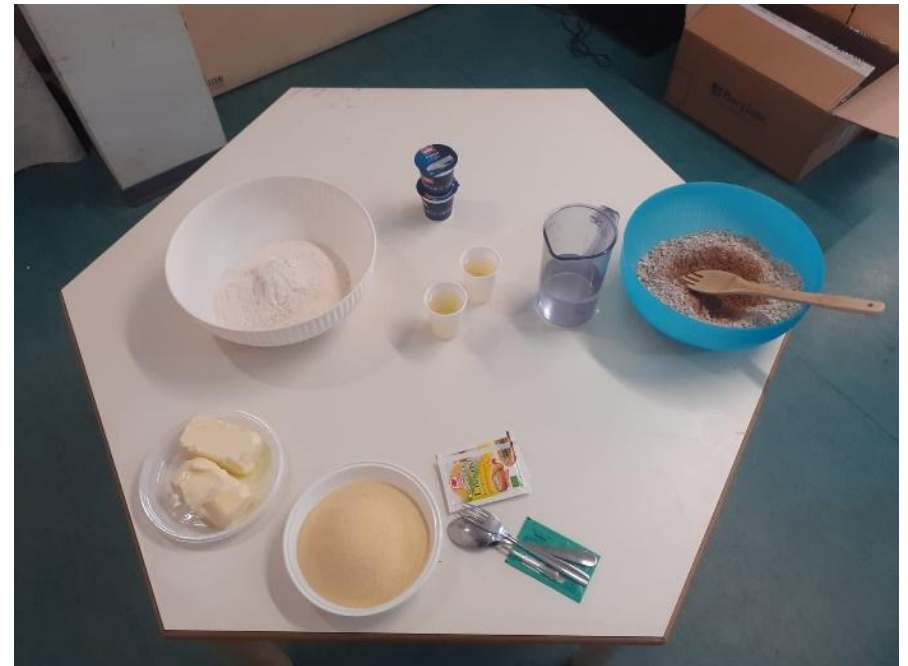
1 tazza di olio di girasole

1 bustina di lievito

1 bustina di vanillina

1,5 tazza di noci o pistacchi ecc. tritati

3 cucchiaini di cannella



Eccoci tutti pronti per cominciare...



...mescoliamo gli ingredienti...





... facciamo una pasta liscia...



...si pigia bene con le mani...



...e si fa un buchino...



...proprio così...



... e si riempie di noci...



... per benino però...



... si decorano con la forchetta...



... si mandano a cuocere...



... ed eccoli pronti!!!



... Ecco i biscotti della Turchia...



... grazie amici delle ricette...



... sono buonissimi!!!