

Consiliul
Județean Timiș



Inspectoratul
Școlar
Timiș



Liceul Teoretic
“Dositei
Obradovici”
Timișoara



Paștele din perspectiva multietnică

proiect finanțat de Consiliul Județean Timiș
și aprobat în Agenda Culturală pe anul 2011



Școli participante la proiect:

Collège Sainte-Bernadette, SAINTE FLORINE, France

Scuola Secondaria di 1° grado De Pisis-Bonati, Ferrara, Italy

Liceul Teoretic “Dositei Obradovici”, Timisoara, Romania

LISTE DES CORRESPONDANTS/E-PALS LIST

FRANCE

ROMANIA

1. Catalin Anichitei (Male)
2. Vlada Brindici (M)
3. Aleksandra Corlan (F)
4. Tiana Cornea (F)
5. Stefan Gherman (M)
6. Aleksandra Grubacichi (F)
7. Milan Milosev (M)
8. Tamara Milanovici (F)
9. Liubomir Kulacichi (M)
10. Nina Lazici (F)
11. Marko Marcov (M)
12. Marko Mateovici (M)
13. Aleksandra Petrov (F)
14. Brankita Plavosin (F)
15. Goran Plioskar (M)
16. Biliana Rudnianin (F)
17. Ivana Sustrean (F)

ITALY

1. Filippo Angelini
2. Paolo Ardizzone
3. Sara Alberani
4. Elisa Balsamini
5. Matteo Campi
6. Silvia Casoni
7. Guidi Davide Canella
8. Victoria Ciumas
+ Alia Maria Andrei
9. Marco Grandi
10. Caterina Facchini
+ Emanuele Iaccarino
11. Matteo Schincaglia
12. Mattia Simone Occhiali
13. Sara Martone
14. Vittorio Pasqualini
15. Luca Trevisani
16. Najma Regragui
17. Laura Zanghirati

1. Florent Chambon
+ Alexandre Pajot
2. Guillaume Farenzena
+ Florina Gulinski
3. Sandra Baudouin
+ Valentine Cerès
4. Anaïs Crouzet
+ Adeline Thonat
5. Matthieu Françoia
6. France Rosa-Donati
7. John Moreira
8. Pauline Inderchit
9. Anthony Coudert
10. Esther Jammes
11. Mathias Poisson
12. Manon Oléon
+ Romane Daud'hui
13. Sarah Combas
14. Justine Françoia
15. Maylis Silva
+ Coralie Couvert
16. Audrey Passemard
17. Maëlle Deroncourt

Collège Sainte-Bernadette SAINTE FLORINE France



Petite présentation :

"Sainte-Bernadette" est un petit collège privé situé en Auvergne, région du centre de la France. Nous

Espagne.

"Sainte-Bernadette" is a small, private secondary school in Auvergne, an area



sommes en milieu rural.

Le collège compte environ 90 élèves et 12 professeurs. Notre directeur s'appelle M. Bec.

Dans notre collège, on enseigne 2 langues étrangères : l'anglais et l'espagnol.

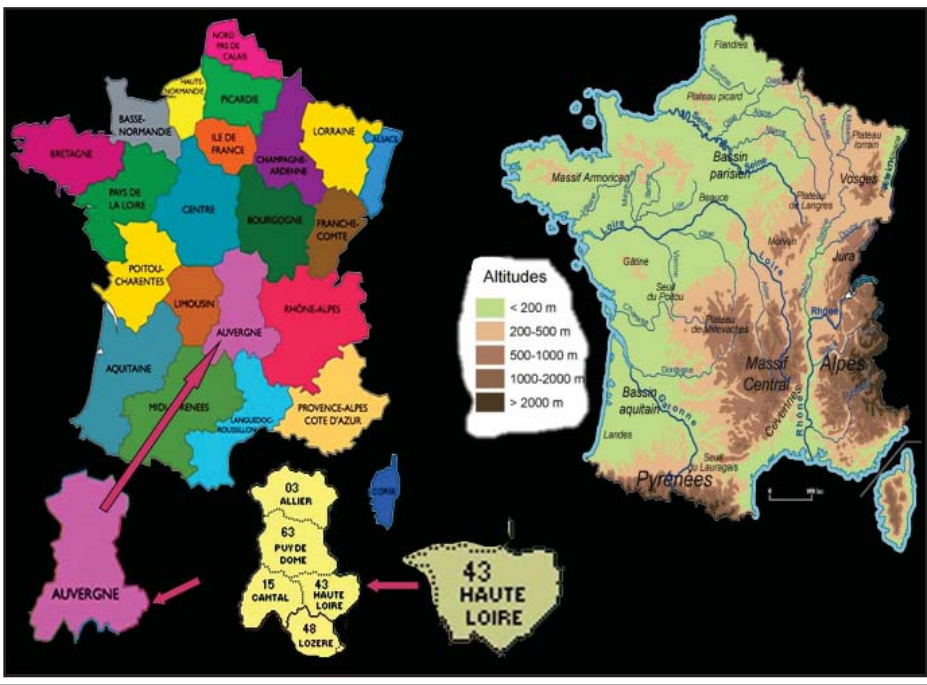
Nous essayons de faire un voyage chaque année en Angleterre ou en

in the centre of France. It's a rural area.

Our school has got about 90 pupils and 12 teachers. Mr Bec is our headmaster.

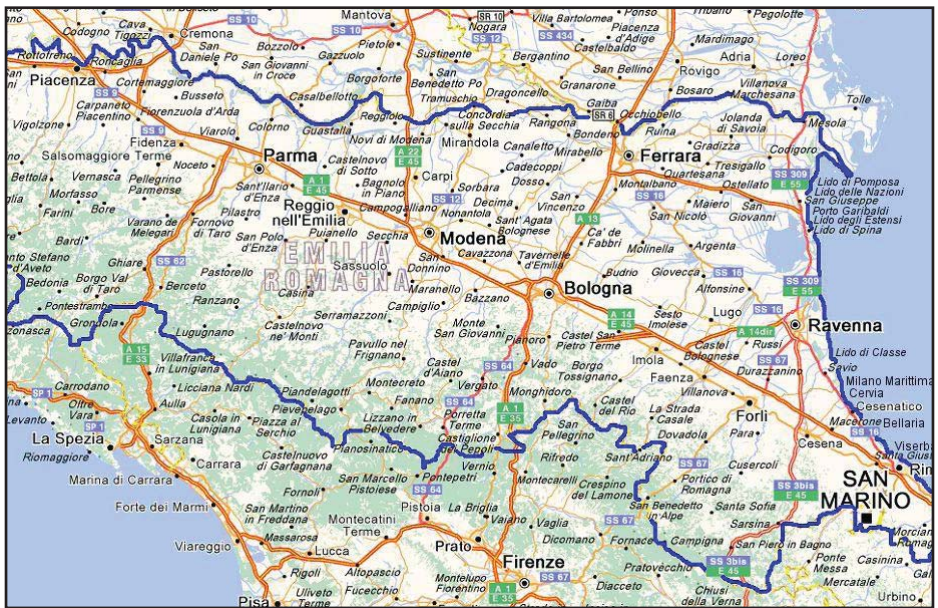
In our school, 2 foreign languages are taught : English and Spanish.

Every year, we try to organize a trip to England or Spain.



**Scuola Secondaria
di 1° grado
De Pisis-Bonati, Ferrara
Italy**





Liceul Teoretic “Dositei Obradovici” Timisoara Romania



"Dositei Obradovici" Theoretical High School in Timisoara is the most representative Serbian school in Romania and one of the few secondary

(1st to 4th grade), secondary school (5th to 8th grade) and high school (9th to 12th grade). Under the guidance of 25 teachers, pupils are involved in many



schools throughout the Serbian Diaspora. Our school counts around 200 students divided in three cycles: primary school

educational programs, cultural competitions organized at home and abroad.



REȚETE CULINARE FRANȚUZEȘTI

Fougasse

La fougasse est une recette de Provence, région du Sud de la France



Ingrédients (pour 3 fougasses) :

Levain :

- 20 g de levure fraîche
- 250 g de farine de blé
- 50 cl d'eau tiède (30 + 20)

Pâte :

- 1 kg de farine de blé
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 cl d'eau tiède

Préparation :

Préparez un levain en délayant la levure dans 30 cl d'eau tiède.

Ajoutez 150 g de farine. Mélangez. Couvrez d'un linge et réservez pendant 12h dans une pièce tempérée.

Le lendemain, rafraîchissez le levain en y incorporant 100 g de farine et 20 cl d'eau tiède. Couvrez. Laissez fermenter à nouveau pendant 12 heures.

Le troisième jour faites la pâte à pain: délayez le levain en y versant 60 cl d'eau tiède. Ajouter le sel, l'huile d'olive et 1 kg de farine.

Pétrissez vigoureusement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse. Formez une boule. Saupoudrez-la de farine.

Couvrez et mettez à lever dans un endroit chaud (25 degrés) pendant 1 heure.

Retravaillez la pâte sur la table farinée afin de lui rendre son volume de départ.

Divisez-la en 3.

Étalez chaque morceau en rectangle de 5 mm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque graissée.

Entaillez des lanières dans la pâte et éliminez-les. Couvrez. Laissez lever 30 minutes avant d'enfourner.

Faites cuire les fougasses au four préchauffé (thermostat 8/230°C) pendant 25 minutes. Mettez les pains à refroidir sur une grille.

Galettes bretonnes

Cette recette a son origine en Bretagne, nord-ouest de la France

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients (pour environ 30 crêpes):

- 500 g de farine de blé noir
- 150 g de farine de froment
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à café de sel
- 1,5 litre d'eau

Garniture :

- 15 tranches de jambon
- 30 oeufs
- 300 g de gruyère

Préparation :

Hacher le jambon.

Malaxer la farine avec l'huile, l'oeuf et le sel puis verser l'eau petit à petit. La pâte

doit être fluide.

Laisser reposer 1 heure puis les cuire dans une poêle bien chaude légèrement graissée.



Retourner la crêpe et casser un oeuf dessus. Ajouter l'équivalent d'1/2 tranche de jambon et 10 g de gruyère. Lorsque le blanc d'oeuf est cuit, repliez les côtés de la crêpe vers le centre. Saler, poivrer et servir.

La Bouillabaisse

Voici une recette du sud de la France, plus particulièrement à Marseille

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 6 pommes de terre
- 1 poireau ou des oignons
- une boîte de pulpe de tomates
- ail, safran, sel, poivre, huile d'olives, vin blanc
- 4 filets de rascasses
- 500 g de moules
- quelques gambas (facultatif)

Préparation :

Mettre au fond d'une cocotte minute de l'huile d'olives, une couche de pommes de terre coupées en lamelles, une couche de poireau coupé en rondelles, une couche de

tomates, recommencer, pommes de terre, poireau, tomates.

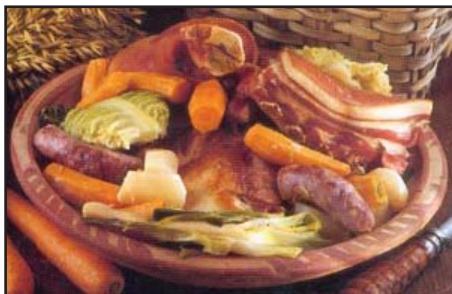
Couvrir aux trois quarts de vin blanc, mettre la dosette de safran et l'ail pressé. Poser dessus les filets de poissons, les moules grattées et lavées, les gambas, sel et poivre.

Fermer la cocotte. Quand elle siffle, laisser cuire à feu doux 10 à 15 mn.

Ouvrir, c'est prêt et c'est bon!!

Potée Auvergnate

Voici une recette typique de notre région



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h + 1h

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 kg de poitrine demi-sel
- 1 jambonneau demi-sel
- 8 saucisses
- 1 chou
- 8 carottes
- 8 pommes de terre
- 4 choux-raves
- 1 oignon

Préparation :

Mettez la poitrine, le jambonneau, les saucisses dans un faitout, couvrez-les d'eau et faites bouillir pendant 1h.

Renouvelez l'eau et ajoutez les légumes, laissez cuire encore 1h.

Égouttez et servez.

REȚETE CULINARE ITALIENEȘTI

Tenerina



Préparer de la tenerina

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs

125 g de sucre

200 g de chocolat

150 g beurre

Préparation :

Faites fondre de chocolat et le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et les œufs.

Faites cuire le gâteau cuire pendant 20 min à 180' au four.

Préparer un gâteau de poires

Préparation : 35 (trente cinq) min

Cuisson : 20 min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

Poires 300 (trois cent) g

Beurre 120 (cent vingt)g

Sucre 150 (cent cinquante) g

Farine 60 (soixante)g

Fécule 70 (soixante dix) g

1 œufs



2 jaunes d'œufs

Cacao 20 (vingt) g

Préparation :

Battez le beurre avec le sucre.

Ajoutez l'œufs et les jaunes d'œufs.

Mélangez avec énergie. Versez la

fécule le cacao et la farine. Mé-

langez tout les ingrédients. Ajoutez

les poires fouetté. Beurrez une

tourtière et versez le composte.

Faites cuire à four moyen 50 (cin-

quante) minutes. Saupoudrez de

sucre glace. Servir.

Pizza

Préparation :10 min

Cuisson: 15-20 min

Repos de la pizza:2 heures

Difficulté: très facile

Ingrédients pour 5 personnes :



- un petit cube de levure de bière
- 500g. de farine
- 1 pincée de sel
- 2 cuillère d'huile
- 1 bouteille de sauce de tomates
- 3 petit morceau de fromage
- 1 pincée d'origane

Défaites dans un verre d'eau le levain, mélangez avec la farine, mettez de l'eau, un pincée de sel, 2 cuillère d'huile et faites reposer le pétrissage pour 2 heures.

Eteignez le pétrissage et farcissez avec les tomates et le fromage enfin saupoudrez d'origane et faites cuir en four pour 15-20 min.

Tenerina

Le gateau au chocolat

Ingrédients:

3 œufs

200 g de chocolat noir

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de farine

100 g de beurre

Préparation:

Faire fondre le chocolat et le beurre avec le sucre

Fouetter les blancs d'œufs

ajouter les jaunes d'œufs au chocolat beurre sucre



très doucement pour bien mélanger les blancs d'œufs et la farine dans une poêle et mettez pas fondé à 180 degrés pendant 10 minutes dans un four chaud.

REȚETE CULINARE SÂRBEȘTI

Painted eggs

Ingredients:

- Uncooked eggs
- Water
- 3/4 cup Vinegar
- Red dye
- Vegetable oil
- A few cotton balls



Directions:

Carefully wash and dry each egg. Set a large pot of water to boil. Add a red dye or food coloring and 3/4 cup of vinegar to the water, and boil for a few minutes. Slowly lower the eggs into the pot, and when the water comes to boil, lower the heat. Let eggs simmer for 15 min., then remove them carefully from the pot. If you plan to cook more eggs, add additional 2 tbs. vinegar to the water. Wipe cooked eggs with an oil-soaked cotton ball, and then wipe each egg with a clean dry cloth. Place on a platter. Serve cold.

Gibanice

dough for cookies (500 g)
3 eggs
300g cheese
100g (kaimak- Serbian cream)
1 cup of water (2d)

1 cup of milk

1 cup of oil

Mix the eggs, smash the cheese, then add kaimak, 1dl water, milk and 1dl oil. Everything must be thoroughly mixed so that the composition becomes the solid.



Grease the tray and put the first lay, then spray some oil, add a second lay and the procedure repeats until the final lay. The cake should be baked at 200 ° C for 40 minutes.

Drob(plat d'agneau)

Ingrédients:

- viscères d'un agneau (cœur, foie, poumon et rein)
- 5 œufs
- 2 c. à soupe d'huile
- 3 bottes d'oignons verts
- 1 bouquet d'aneth
- 1 bouquet de persil
- Sel, poivre
- 2 tranches de pain trempé (avec lait)
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 5 œufs à la coque

Préparation:

Porter la viande à ébullition, retirer sur une planche en bois, laisser refroidir, puis découper avec un couteau pointu aussi finement que possible (ou dans mon

hachoir électrique). Placer les morceaux dans un bol, ajouter les œufs battus, les oignons verts, l'aneth et le persil, les fines hachées, sel et poivre au goût, 2 cuillères à soupe de chapelure, le pain et le lait et remuer pour bien homogénéiser le mélange. Graisser avec peu d'huile et la chapelure. Verser le mélange dans un plateau rectangulaire. Placer le dans le sens de sa longueur des œufs (5 œufs). Placer le mélange dans le four pendant 40 minutes. Servir chaud ou avec du jambon, des légumes, des olives. Attention : vous devez le couper le lendemain.

Temps de préparation: 1 heure

Rolat od telećeg mesa

Za 4 osobe

1 kg mlevenog telećeg mesa, 200 g kačkavalja, peršun, 250 ml kisele pavlake, 4 jaja, 50 ml mleka, 2 kašike brašna, 4 kašike prezle, 150 g sira, ulje, so i mleveni crni biber.

U veći sud stavimo mleveno meso, 2 kašike brašna, 2 kašike prezle, posolimo, pobiberimo i umesimo smesu rukom. Na radnu površinu nanesimo prezlu. Zatim stavimo smesu od mlevenog mesa, pospemo prezlom i rukama raširimo smesu tako da dobijemo ravnu površinu za rolovanje.

U sud polupamo jaja, sipamo mleko, izmutimo viljuškom i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Isprženu kajganu stavimo na smesu. Kačkavalj isećemo na tanku parčad koju poređamo na kajganu. Filovano meso uvijemo u rolat. Rolat stavimo na parče aluminijumske folije koje smo namazali uljem. Zatim rolat poprskamo uljem, uvijemo u foliju i stavimo u tepsiju. U tepsiju sipamo 200 ml vode i dodamo ulja. Pećemo 15 minuta na 200 C. Izvadimo tepsiju iz rerne, odstran-

imo rolatu foliju i prelijemo tečnošću iz tepsije. Vratimo tepsiju u rernu i pečenu još 15-ak minuta na istoj temperaturi, odnosno dok rolat ne porumeni. Zatim rolat prevrnemo u tepsiji, premažemo pavlakom i nanesimo sitno izrendan sir. Izvadimo rolat iz tepsije i isećemo na parčad. Parčad rolata stepenasto, u krug, poređamo na tanjir za serviranje ukrašen listovima crvene marule. Sredinu tanjira popunimo grančicama peršuna i parčadima kuvane šargarepe. Na parčad rolata nanesimo sitno isećen peršun. Dekoraciju završimo rotkvicom zasećenom u formu cveta.

Uz ovo jelo predlazemo da popidete kvalitetno suvo vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grozđe.

Leskovačka pljeskavica

1 kg juneceg mlevenog mesa, 200 gr svinjskog mlevenog mesa, 20 gr soli, 100 gr prezle, 5gr sode bikarbone, 1 dclm lake vode, po 1 kasikica zacina ,bibera aleve paprike.

U posudu pocno od mlevenog mesa juneceg svinjskog dodaj soli prezle ,sode bikarbone, bibera, aleve paprike zacina(vegete) mlake vode pa dobro zamesi,ostavi da malo odstoji. Zatim sprema se: celofan ili najlon kesu preseći da dobiješ prečnik 15-20 cm i namaži uljem . Od smese napravi 12 loptica i svaku lopticu stavi između podmazanog celofana i najlona i pritisni šerpom ravnomerno da dobiješ pljeskavicu debljine do 0,5 mml – peci je u teflonu ili kad otopli na rostilju.

Broșură editată cu sprijinul Consiliului Județean Timiș

