



IPAAATA Porto di Legnago (VR) a.s.2008-09

La Classe 3[^] AA Operatore dei Servizi di Cucina

presenta con la collaborazione dei professori

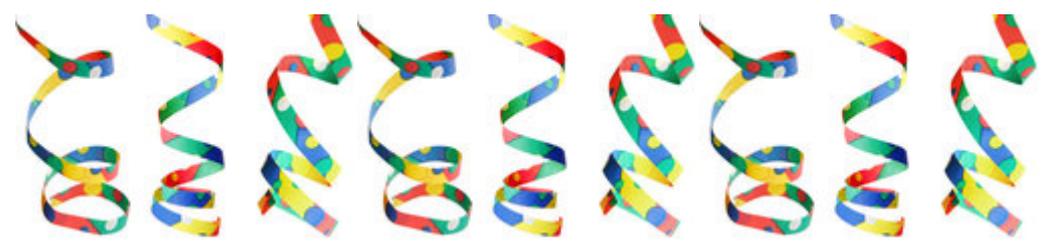
Filippo Canton, Angelica Cappellari e Guida Anna Zanetti

La tradizione del Carnevale in Gran Bretagna e in Italia
con alcune ricette per vivere la Vostra festa in allegria.

Carnival makes us happy,
Carnival gives us delight,
Carnival consecrates the drappie,
Carnival brings us here tonight.

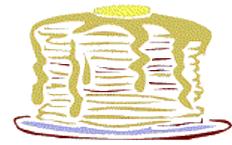


Il Carnevale ci rende felici,
Il Carnevale ci dona delizia,
Il Carnevale consacra il bicchiere,
Il Carnevale ci riunisce le sere.



Shrove Tuesday or The Pancake Day - 24th February 2009

Shrove Tuesday, that falls 47 days before Easter Sunday, gets its name from the ritual of shoving, when the faithful confessed their sins to the local priest and received forgiveness before the Lenten season began. As far back as 1000 AD, "to shove" meant to hear confessions. (Trivia note: the term survives today in the expression "short shrift" or giving little attention to anyone's explanations or excuses). Shrove Tuesday also marked the beginning of the 40-day Lenten fasting period when the faithful were forbidden by the church to consume meat, butter, eggs or milk. However, if a family had a store of these foods they all would go bad by the time the fast ended on Easter Sunday. What to do? Solution: use up the milk, butter and eggs no later than Shrove Tuesday. And so, with the addition of a little flour, the solution quickly presented itself in... pancakes. Today, the Shrove Tuesday pancake tradition lives on throughout Western Europe, the United States, Canada and Australia, but is most associated with the UK where it is simply known as Pancake Day with a traditional recipe. **What is an English pancake?** A pancake is a thin, flat cake, made of butter and fried in a pan. Caster sugar (superfine sugar) is sprinkled over the top and a dash of fresh lemon juice added. The pancake is then rolled. Some people add golden syrup or jam.



Olney's famous Pancake Day race

In England perhaps the best known one continuing commemoration of Shrovetide is the Pancake Day Race at Olney in Buckinghamshire which has been held for more than 550 years. It all started in 1445 when an unknown woman cooking pancakes heard the shoving bell summoning her to confession. Alarmed, she ran to church wearing her apron and still holding her frying pan, and no doubt drew the good-natured ridicule of fellow parishioners. Thus, unbeknown to her, started a tradition that has lasted all this time.



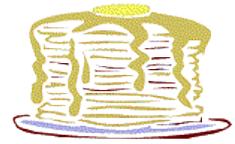
"... as fit as a pancake for Shrove Tuesday."

William Shakespeare (*All's Well that Ends Well*)



Il Martedì Grasso o il Pancake Day - 24 Febbraio 2009

Shrove Tuesday (il Martedì Grasso), che cade 47 giorni prima della Domenica di Pasqua, deriva il suo nome dal rito della confessione (shriving) quando i fedeli confessavano i loro peccati al parroco e ricevevano l'assoluzione, prima che il periodo di Quaresima iniziasse.



Dal 1000 D.C., "to shrive" significa ascoltare le confessioni. (Curiosità: il termine sopravvive anche oggi nell'espressione inglese "short shrift" cioè prestare poca attenzione alle spiegazioni e/o scuse di qualcuno). Il Martedì Grasso segna anche l'inizio dei 40 giorni di Quaresima durante i quali, ai fedeli, è consigliato dalla Chiesa astenersi dalla carne, e un tempo era proibito anche il consumo di burro, uova e latte. Quindi, se una famiglia aveva in dispensa questi cibi avrebbe rischiato di perderli, perchè questi alimenti sarebbero deteriorati prima dell'arrivo della Domenica di Pasqua. Che fare? Soluzione: consumare tutto il latte, il burro e le uova non oltre il Martedì Grasso. E così, con l'aggiunta di un po' di farina, ecco che la soluzione prendeva la forma di... pancakes. Oggi, la tradizione del Pancake Day, il Martedì Grasso, continua in Europa occidentale, negli Stati Uniti, in Canada e Australia, ma viene associata principalmente al Regno Unito con la ricetta tradizionale del Pancake. **Che cos'è il Pancake inglese?** Il Pancake è una frittella sottile e piatta, fritta in padella. Viene cosparsa di zucchero raffinato e con un goccio di succo di limone. Infine si arrotola. Alcuni aggiungono melassa o marmellata.

La famosa corsa delle frittelle di Olney

In Inghilterra forse la più famosa commemorazione della corsa della frittelle di carnevale è quella di Olney, cittadina nel Buckinghamshire, dove si ripete da più di 550 anni. Tutto iniziò nel 1445 quando una donna, mentre stava cucinando i pancakes, sentì le campane che la richiamavano alla confessione. Allarmata, si mise a correre verso la chiesa indossando il grembiule e tenendo in mano la pentola con le frittelle. La situazione fu alquanto ridicola poiché tutti i parrocchiani la guardavano esterefatti. Così, a sua insaputa, iniziò la tradizione che dura tuttora.



"... perfetto come un pancake il Martedì Grasso."

William Shakespeare (Tutto è bene quel che finisce bene)





*Mix a pancake, Stir a pancake, Pop it in the pan.
Fry the pancake, Toss the pancake, Catch it if you can.*

Christina Rossetti

Prepara un pancake, mescola, fallo saltare nella pentola.
Friggi il pancake, lancialo in aria, prendilo se ci riesci.

*Tippety-Tippety-tin; Give me a pancake and I'll come in.
Tippety-tippety-toe; Give me a pancake and then I'll go.*

Traditional rhyme, West Somerset, UK

Tippety-Tippety-tin; dammi un pancake ed io entrerò.
Tippety-Tippety-toe; dammi un pancake e poi me ne andrò.

Recipe for Pancakes

Ingredients:

- 220 g self raising flour
- 2 eggs
- 40 g lard/ butter
- sugar for sprinkling
- 500 ml milk
- a pinch of salt
- 1 lemon



Preparation: In a large bowl, sift together the flour and salt, making a well in the centre. Break the eggs in the centre of the well. Combine eggs and flour and pour in the milk. Mix until smooth. Cook on a hot, greased griddle, using about 1/4 cup of batter for each pancake. Cook until brown on one side and around edge; turn and brown the other side. Put the pancake on blotting paper, sprinkle with sugar, a dash of lemon and, if you want, roll it before serving.

Ricetta del Pancake tradizionale

Ingredienti :

- 220g farina lievitante (*self raising flour*)
- 2 uova (*eggs*)
- 40 g lardo / burro(*lard/ butter*)
- zucchero da cospargere (*sugar for sprinkling*)
- 500 ml latte (*milk*)
- un pizzico di sale (*a pinch of salt*)
- 1 limone (*lemon*)

Metodo: Setacciate la farina e il sale in un recipiente, facendo una fontana al centro. Rompete le uova, una alla volta, al centro della fontana . Sbattete le uova e la farina insieme, aggiungendo il latte un po' alla volta , fino a raggiungere una consistenza cremosa. Scaldate la padella con un po'di lardo/burro e versate un po' di pastella fino a coprire il fondo della padella. Cuocete fino a quando la superficie della frittella non è asciutta e poi fatela saltare, o giratela, e cuocete l'altro lato fino a formare una crosticina bruna. Mettete la frittella su della carta assorbente, spolveratela con lo zucchero, spruzzatela con il succo di limone, a seconda dei gusti, e arrotolatela prima di servire.





COCONUT SWEET RICE DOLCE AL COCCO

Ingredients:

2 eggs
1 box sweet rice flour
 $\frac{1}{2}$ c. butter
2 1/2 c. milk
1 tbsp. baking powder
1 tsp. vanilla
1 1/4 c. sugar
1 c. coconut, shredded or flakes

Ingredienti:

2 uova
1 scatola di farina di riso dolce
110g di burro
550 ml di latte
1 cucchiaio di lievito
1 cucchiaino di vanillina
280 g di zucchero
140g di farina di cocco

Directions:

Cream together sugar, and butter. Then add eggs, one at a time. Mix dry ingredients together. Combine the mixture, then add milk and vanilla. Pour it into greased baking pan. Sprinkle evenly on top with coconut flakes. Bake at 350°F for 45 minutes. Cake will come out chewy. Cut into squares.

Procedimento:

Montare a crema lo zucchero e il burro. Aggiungere le uova, una alla volta. Mescolare assieme farina di riso e lievito. Unire alla mistura il latte e la vanillina. Versare in uno stampo unto. Cospargere con farina di cocco. Cuocere a 180 °C per 45 minuti. La torta risulterà morbida. Tagliarla a quadretti.

Grigolato Mattia - Marchiotto Jacopo - Saleri Samuele - Traore Blanche



Apple Carnival Buns

Traditionally these were served in Denmark during carnival celebrations and are usually served with nuts and raisins. But you can include apples and omit the nuts.

Ingredients:

1 (16 ounce) package hot roll mix
1/2 teaspoon [cinnamon](#)
1/3 cup [sugar](#)
1/2 cup [raisins](#)
3 tablespoons [skim milk](#)

1/4 cup [sugar](#)
4 medium [apples](#), peeled and shredded
1 teaspoon [lemon juice](#)
1 1/2 cups [powdered sugar](#)
1/4 teaspoon [vanilla](#)

Directions

1-Line baking sheet with parchment paper and prepare roll mix as directed, adding sugar and cinnamon to the dry ingredients. 2-Blend apples, sugar, and lemon juice and fold in raisins. 3-Divide roll dough in half and roll each half into 16 by 8 rectangle. 4-Using a pizza cutter, cut into 4 inch squares. 5-Place 1 tbsp filling in the center of each square and pull corners together, overlapping. 6-Preheat oven to 375 and place buns, seam side down, on the baking sheet. Cover and let rise for 20 minutes. 7-Bake buns about 15-20 minutes until puffed and golden. Allow to cool. 8-In a small bowl, mix powdered sugar, milk, and vanilla until smooth and drizzle icing over the cooled buns.



Focaccine di Mele di Carnevale

Tradizionalmente venivano servite in Danimarca durante il carnevale e di solito vengono servite con frutta secca e uvetta. Ma si possono usare le mele al posto della frutta secca.

Ingredienti:

1 confezione di preparato di rotolo per focacce
1 cucchiaino di cannella
80 gr di zucchero
120 g di uvetta
345 ml di latte scremato

60 gr di zucchero
4 mele, pelate e tritate
Succo di limone
120 g di zucchero al velo
1 cucchiaino di vanillina

Procedimento:

1-Foderare una placca con carta forno e preparare il rotolo per focacce seguendo le istruzioni, aggiungendo lo zucchero, la cannella e gli ingredienti secchi. 2-Mescolare bene le mele con lo zucchero, il succo di limone e l'uvetta. 3-Dividere il rotolo di pasta a metà, arrotolare ogni singola metà e ricavarne 8 rettangoli da ognuna. 4- Usando un coltello affilato, tagliare in 4 quadrati. 5-Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadrato, e tirare i quattro angoli sovrapponendoli. 6-Preriscaldare il forno a 190°C e sistemare le focaccine sulla placca. Coprire e lasciar lievitare per 20 minuti. 7-Cuocere le focaccine per circa 15-20 min fino a farle lievitare e dorare. Lasciarle raffreddare. 8- In una piccola ciotola mescolare lo zucchero a velo, il latte e la vanillina fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine far cadere la glassa a pioggia sulle focaccine.

Antonioli Giacomo - Cremonesi Valentina - Zanlucchi Michele



Frozen Mardi Gras Cake

Wow! It's Mardi Gras time! Celebrate with this fabulous cake! This makes a beautiful dessert for any occasion.

1 hour prep SERVES 16 -20

Ingredients:

20 <u>ladyfingers</u> , split	1 (6 ounce) can frozen orange juice, undiluted
1/2 gallon <u>vanilla ice cream</u>	1 (10 ounce) package <u>frozen strawberries</u>
1 can <u>crushed pineapple</u> , drained	12 <u>maraschino cherries</u>
1/2 cup <u>pecans</u> , chopped	1/4 cup <u>powdered sugar</u>
1 cup whipping cream	



Directions:

1. Line the bottom and sides of a 10-inch spring form pan with the ladyfingers. 2. Mix orange juice and half of the ice cream; pack into prepared pan; freeze. 3. Mix strawberries and pineapple; spread over ice cream layer and freeze. 4. Chop cherries, blend with nuts and remaining ice cream. 5. Mix and spread over fruit layer; freeze. 6. Add sugar to cream, whip and then spread over top; freeze. 7. About 1/2 hour before serving, remove from freezer and unmold.

Dolce Freddo del Martedì Grasso



Wow! È Martedì grasso! Festeggia con questa fantastica torta! Anche se è un ottimo dessert per ogni occasione.

1 ora: preparazione

Persone 16-20

Ingredienti:

20 savoiardi tagliati a metà	1 lattina di succo di arancia freddo, non diluito
2 l di gelato alla vaniglia	1 confezione di fragole congelate
1 lattina di ananas schiacciato, sgocciolato	12 ciliegie maraschino
1/2 tazza di noci pecan, tritate	60 g di zucchero in polvere
1 tazza panna montata	

Procedimento:

1. Coprire il fondo e i lati di una tortiera da 25cm con i savoiardi. 2. Mescolare il succo d'arancia e metà gelato; congelare. 3. Mescolare le fragole e l'ananas; stendere sopra uno strato di gelato e congelare. 4. Tritare le ciliegie, e mescolare con le noci e il gelato rimanente. 5. Mescolare e stendere uno strato di frutta; congelare. 6. Aggiungere lo zucchero alla panna, montare e poi distribuire il tutto sopra; congelare. 7. Circa 1 / 2 ora prima di servire, togliere dal congelatore e lasciar ammorbidire.



FRESH ORANGE SLICES WITH HONEY AND CINNAMON



Ingredients:

- 4 [oranges](#)
- 3 tablespoons [honey](#)
- 1 [cinnamon stick](#)
- 1 tablespoon [orange flower water](#)
- 3 tablespoons [sliced almonds](#), lightly toasted
- 1 thick Greek yogurt or [sour cream](#) (optional)

Directions: Using small sharp knife, cut off peel and white pith from oranges. Thinly slice oranges into rounds. Arrange orange slices in shallow bowl. Combine honey, cinnamon stick, and orange flower water in heavy small saucepan. Stir over low heat until mixture comes to simmer, about 2 minutes. Pour hot syrup over oranges. Cool. (Can be prepared 1 day ahead. Cover and chill.) Sprinkle almonds over oranges. Serve cold or at room temperature, with a dollop of yoghurt or sour cream on the side, if desired.



FETTE DI ARANCIA CON MIELE E CANNELLA

Ingredienti:

- 4 arance
- 3 cucchiari di miele
- 1 stecca di cannella
- 1 cucchiario di acqua di fiori d'arancio
- 3 cucchiari di mandorle tritate, leggermente tostate
- Yogurt greco denso o panna acida (opzionale)

Procedimento: Usando un piccolo coltello affilato, togliere la buccia e i filamenti bianchi delle arance. Affettare finemente le arance a rondelle. Sistemare le fette di arancia in una ciotola bassa. Unire il miele, la stecca di cannella e l'acqua di fiori d'arancio in una piccola pentola. Mescolare a fuoco basso fino a quando il composto inizia a bollire lentamente, e continuare a mescolare per circa 2 minuti. Versare lo sciroppo caldo sulle arance. Raffreddare. (Si può preparare il tutto anche il giorno prima: ricordarsi di coprire e mettere in frigo). Cospargere le mandorle sopra le arance. Servire freddo o a temperatura ambiente, con un cucchiario di yoghurt o panna acida a lato, se si desidera.



Caribbean Jerk Chicken



Ingredients. 2-4 Chicken legs or wings

Marinade. 1 White onion, finely chopped

A few chives, chopped

1 Clove garlic, crushed

1 Tbs Olive oil

1-2 Tbs Worcestershire sauce

1/4 Red chilli or 1/4 scotch bonnet pepper, seeded and finely chopped

Jerk sauce. 2 Medium white onions, chopped

4-5 Cloves garlic, chopped

4 Tbs Chopped fresh ginger

10 Tbs Ketchup

60ml Lime juice

2 Tbs Olive oil

1 Tbs Worcestershire sauce

1 Tsp Tamarind concentrate

1 Tbs Mild mustard

1/3 Tsp Ground allspice

1/4-1/2 Red chilli or 1/4-1/2 scotch bonnet pepper, seeded and chopped

60ml Rum

Salt, to taste

Method. Process all the ingredients for the jerk sauce in a mixer until homogeneously pureed. Set aside. Mix together all the ingredients for the marinade. Place the chicken legs/wings in the marinade and leave in the refrigerator for 1 hour. In a frying pan, fry the chicken wings until golden on both sides, about 5 minutes per side. Add the jerk sauce, lower the heat and simmer covered for about 30 minutes or until the legs are cooked and the sauce has thickened.

Pollo Caraibico con Salsa Jerk



Ingredienti. 2-4 gambe o ali di pollo

Marinata. 1 cipolla bianca, finemente tritata

un pò di erba cipollina, tritata

1 spicchio d'aglio, schiacciato

1 cucchiaino olio d'oliva

1-2 cucchiaini salsa Worcester

1/4 di peperoncino rosso o 1/4 peperoncino scozzese, sgranato e finemente tritato

Salsa Jerk (una salsa piccantissima, da far lacrimare gli occhi... di gioia, ovviamente!).

2 cipolle bianche medie, tritate

4-5 spicchi d'aglio, tritati

4 cucchiaini

di zenzero fresco tritato

10 cucchiaini di ketchup

60ml di succo di

limone

2 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaino di salsa Worcester

1 cucchiaino di concentrato di tamarindo

1 cucchiaino di senape dolce

pepe di Giamaica macinato

Sale, a piacere

1/2 peperoncino rosso o 1/2 peperoncino scozzese, sgranato e finemente tritato

60ml Rum

Metodo. Mettere tutti gli ingredienti per la Salsa Jerk in un mixer e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Metterlo da parte. Frullare insieme tutti gli ingredienti per la marinatura. Mettere le ali/gambe di pollo nella marinatura e lasciare in frigorifero per 1 ora. In una padella, friggere le ali di pollo fino ad ottenere entrambi i lati dorati, circa 5 min per lato. Aggiungere la Salsa Jerk, abbassare la fiamma e far bollire lentamente coprendo per 30 min circa o fino a quando le zampe risultino cotte e la salsa si sia addensata.

Ambrosi Leonardo - Darù Luca - Donini Enrico

