IPAAATA

Porto di Legnago (VR)

a.s.2008-09

La Classe 3^ AAOperatore dei Servizi di Cucina

presenta con la collaborazione dei professori

Filippo Canton, Angelica Cappellari e Guida Anna Zanetti

La tradizione della Pasqua in Gran Bretagna e in Italia

con alcune ricette per vivere la Vostra festa in allegria.

A kindly word and a cheery rhyme,

To wish you a happy Easter time.

Una parola gentile, una rima allegra,

per augurarti Buona Pasqua

con inaspettata sorpresa.

Easter traditions

in the United Kingdom

The Christian festival of Easter celebrates the resurrection of Christ. Long before this, though, pagans celebrated the changing of the seasons and the renewed life of Earth at this time of year. Originally Easter was called Pascha after the Hebrew word for Passover, a Jewish festival that happens at this time of year. It was replaced by Easter, a word which is believed to have evolved from Eostre, the name of the Anglo-Saxon goddess of fertility and springtime. The date of Easter is determined, like its pagan festival equivalent, by the lunar calendar. In 2009, the Easter weekend starts with Good Friday on 10 April and ends on Easter Monday, 13 April.

Simnel Cake. Lent is the period of 40 days which comes before Easter, beginning on Ash Wednesday. For many Christians, this is a period of fasting and repentance in preparation for Easter, culminating in a feast of seasonal and symbolic foods. In the late 17th century, girls in service brought a rich fruit cake called simnel cake home to their mothers on the fourth Sunday of Lent. The cake was enriched with marzipan and decorated with 11 marzipan balls representing the 12 apostles minus Judas, who betrayed Christ. Simnel Cake was not originally baked at Easter but on Mothering Sunday.

Hot Cross Buns. The Greeks and Egyptians ate small cakes or buns in honour of the respective goddesses that they worshipped. Buns marked with a cross were eaten by the Saxons to honour their goddess Eostre - it is thought the bun represented the moon and the cross the moon's quarters. To Christians, the cross symbolises the crucifixion.

Easter eggs. Throughout history, eggs have been associated with Easter celebrations. In ancient times, the egg was a symbol of fertility and new beginnings. Christians adopted this to represent their Saviour's resurrection. The tradition of colouring eggs in bright colours - representing the sunlight of spring - goes back to the Middle Ages and is still an important custom for many Christians.

Rabbit and Lamb. Another traditional symbol of Easter is the rabbit. Known for its fertility, it symbolises new life. The lamb was adopted from the lamb sacrificed at Jewish Passover and for Christians it came to signify Christ's death on the cross.

Passover. It is one of the most important religious festivals in the Jewish calendar. Jews celebrate the Feast of Passover (Pesach in Hebrew) to commemorate the liberation of the Children of Israel who were led out of Egypt by Moses. Jews have celebrated Passover since about 1300 BC, following the rules laid down by God. The story of Passover is told in the Book of Exodus.

Where does the name 'Easter' come from?

According to Bede, the English monastic historian, the English word Easter comes from the Anglo-Saxon name for the month of April, which was known as "Eostremonath" (the month of openings) in the AngloSaxon tongue and since Pascha, which is derived from and linked to the Jewish festival of Passover, was most often celebrated in Eostremonath, the English Christians began calling it "Easter". Bede also notes that the month was named after the Anglo-Saxon goddess Eostre. Rituals related to the goddess Eostre focus on new beginnings, symbolized by the Easter egg, and fertility, which is symbolized by the hare (or Easter bunny). Easter is called a moveable feast because the date of Easter changes every year. Easter Sunday can fall on any date from 22 March to 25 April. The reason for this variation in the date of Easter is based on the lunar calendar rather than our more well-known solar one. Easter always falls on the first Sunday following the full Moon (the Paschal Full Moon) after 21 March. If the Full Moon falls on a Sunday then Easter is the next Sunday.

An Anglo-Saxon legend tells how the Saxon goddess **Eostre** found a wounded bird and transformed it into a hare, so that it could survive the Winter. The hare found it could lay eggs, so it decorated these each Spring and left them as offering to the goddess.

Easter Egg Hunt. Small chocolate eggs are hidden for the children to find on the traditional Easter Egg Hunt. In recent years this game has been linked to the Easter Bunny, which only arrived in Britain relatively recently.

Easter Dinner.

Easter festival calls for the preparation of special Easter dinner recipes. But Easter dinner is not just about yummy dishes for Easter, but it's about the entire atmosphere, that sets the mood for people to rock and roll and celebrate Easter dinner party.

Here are some dinner ideas for Easter:

- Give your house a new look, giving a warm welcome to Easter spring season. Tinsel your house with articles that reflect the beauty of nature.
- Set the table beautifully. Table decorations form major part of house embellishments. Give your center table a colorful look. In the heart of the table, place an Easter basket and stock it with gorgeous fresh lilies.
- Dance on the tune of some nice famous Easter songs.
- Easter lamb recipe finds a special place for itself on the Easter festivity.
- For appetizers, there can be nothing better than hot cross buns. This recipe is exclusively prepared during the Easter week.
- For the special dinner for Easter, the reservoir is a real comprehensive one, consisting of innumerable dishes like Assorted Rolls with Butter, Cheesecake with Sliced Strawberries, Smoked Ham with Cranberry Chutney and Dilled Peas and Potatoes Vinaigrette etc.
- When it is the time for Easter dinner party, Easter chocolate bunny cookies cannot be forgotten.

Tradizioni pasquali nel Regno Unito

La festa Cristiana di Pasqua celebra la resurrezione di Cristo. Molto prima, i Pagani celebravano il cambiamento delle stagioni e la vita che si rinnovava sulla Terra in questo periodo dell'anno. In origine Pasqua veniva chiamata Pascha, che deriva dalla parola ebrea Passover (Pasqua ebraica), una festa ebraica che si svolge in questo periodo dell'anno. Poi fu sostituita con la parola Easter (Pasqua), un termine che sembra si sia evoluto da Eostre, il nome della dea anglo-sassone della fertilità e della primavera. La data del giorno di Pasqua si determina, come per l'equivalente festa pagana, con il calendario lunare. Nel 2009, la fine della settimana di Pasqua inizia con il 10 Aprile (Venerdì Santo) e finisce il 13 Aprile (Lunedi di Pasquetta).

La torta Simnel. La Quaresima è il periodo di 40 giorni che precede la Pasqua, ed inizia il Mercoledì delle Ceneri. Per molti Cristiani, questo è un periodo di digiuno e pentimento in preparazione alla Pasqua, che culmina in una festa di pietanze stagionali e simboliche. Alla fine del 17° secolo, le ragazze che lavoravano portavano a casa, alle loro madri, una torta ricca di frutta la quarta domenica di Quaresima. La torta veniva arricchita con il marzapane e decorata con 11 palline, sempre di marzapane, che rappresentano i 12 apostoli eccetto Giuda, che tradì Cristo. La torta Simnel, in origine, non veniva fatta per Pasqua ma il giorno della Festa della Mamma, la domenica di metà quaresima.

Hot Cross Buns. I Greci e gli Egizi mangiavano piccole torte o focaccine in onore delle rispettive divinità che adoravano. Le focaccine decorate con una croce venivano mangiate dai Sassoni in onore della Dea Eostre – si narra che la focaccina rappresentasse la Luna e la croce i quarti di Luna. Per i Cristiani, la croce rappresenta la crocifissione.

Le uova pasquali. Nel corso della Storia, le uova sono sempre state associate alle celebrazioni pasquali. In tempi antichi, l'uovo era simbolo di fertilità e di un nuovo inizio. I Cristiani hanno adottato l'uovo per rappresentare la resurrezione del Salvatore. La tradizione di colorare le uova con colori vivaci – che rappresentano la luce del sole in Primavera – risale al Medio Evo ed è ancora un'importante tradizione per molti Cristiani.

Il coniglio e l'agnello. Un altro simbolo della tradizione pasquale è il coniglio. Conosciuto per la sua fertilità è simbolo di vita nuova. L'agnello è stato adottato dall'episodio dell'agnello sacrificato nella Pasqua ebraica e per i Cristiani è diventato il simbolo di Cristo morto sulla croce.

La Pasqua ebraica. E' una delle più importanti feste religiose del calendario ebraico. Gli Ebrei celebrano la Festa di Passover (Pasqua in ebraico) per commemorare la liberazione dei Figli di Israele, che furono condotti da Mosè fuori dall'Egitto. Gli Ebrei celebrano la Pasqua circa dal 1300 AC, seguendo le regole dettate da Dio. La storia della Pasqua ebraica è raccontata nel Libro dell'Esodo.

Da dove deriva il termine inglese 'Easter' (Pasqua)?

Secondo il parere di Bede, il monaco storico inglese, la parola Easter deriva dal termine Anglo-Sassone che designava il mese di Aprile, ossia "Eostremonath" (il mese in cui sbocciano i fiori) in lingua AngloSassone e poiché "Pascha", che deriva dalla festa ebraica di Passover, veniva celebrata nel mese di Aprile (Eostremonath), i cristiani inglesi iniziarono a chiamarla "Easter". Bede notò anche che il mese di Aprile veniva chiamato così anche in onore della dea anglosassone Eostre. I riti in onore della dea si concentrano su i nuovi inizi, simboleggiati dall'uovo di Pasqua, e sulla fertilità, che ha come simbolo la lepre (o il coniglio di pasqua). La Pasqua è considerata una festa mobile perchè la data cambia ogni anno. La domenica di Pasqua può cadere tra il 22 Marzo e il 25 Aprile. La ragione per questa variazione della data si basa sul calendario lunare, piuttosto che su il più conosciuto calendario solare. Pasqua cade sempre la prima domenica che segue il plenilunio dopo il 21 Marzo. Se il plenilunio cade di domenica, allora Pasqua si celebra la domenica successiva.

Una leggenda Anglo-Sassone racconta come la dea sassone **Eostre** trovò un uccellino ferito e lo trasformò in una lepre, in modo che potesse sopravvivere all'inverno. La lepre scoprì che poteva depositare le uova, così le decorava ogni Primavera e le lasciava in offerta alla dea.

Caccia al Tesoro delle uova pasquali. Piccole uova di cioccolato vengono nascoste per i bambini nella tradizionale caccia al tesoro delle uova pasquali. Negli ultimi anni questo gioco viene associato al coniglio pasquale.

Il pranzo di Pasqua. Le festività pasquali richiedono la preparazione di ricette speciali per il pranzo di Pasqua. Ma il pranzo di Pasqua non è soltanto un insieme di piatti squisiti, ma riguarda anche tutta l'atmosfera, che prepara lo stato d'animo delle persone a "darci dentro" nel celebrare nel migliore dei modi il pranzo di Pasqua.

Ecco qui alcune idee per il vostro pranzo di Pasqua:

- Date alla vostra casa un nuovo aspetto, dando un caldo benvenuto alla stagione primaverile. Abbellite la vostra casa con oggetti che riflettono la bellezza della natura.
- Apparecchiate la vostra tavola in modo superbo. I vostri addobbi per la tavola sono uno degli elementi principali per l'abbellimento della vostra casa. Date al vostro centro tavola un aspetto vivace. Al centro della tavola, mettete un bel vaso e riempitelo di bellissimi gigli freschi.
- Ballate sulle melodie di alcune belle e famose canzoni di Pasqua.
- La ricetta dell'agnello pasquale ha un posto importante nelle festività pasquali.
- Come stuzzichini, non ci può essere niente di meglio degli "hot cross buns". Questa ricetta viene usata esclusivamente durante la settimana di Pasqua.
- Per il pranzo speciale di Pasqua, le pietanze da proporre sono davvero tante e consistono in innumerevoli piatti come panini assortiti con burro, cheesecake con fragole, prosciutto affumicato con salsa piccante a base di mirtillo rosso e piselli all'aneto, vinaigrette di patate, ecc.
- E quando è arrivato il momento di sedersi a tavola per il pranzo pasquale, non dimenticatevi i biscotti di cioccolato a forma di coniglio.

TRUFFLE CHOCOLATE EGGS

Easter eggs are a very old tradition going to a time before Christianity. Eggs after all are a symbol of spring and new life. Exchanging and eating Easter eggs is a popular custom in many countries. In the UK before they were replaced by chocolate Easter eggs chicken eggs were used. The eggs were hard-boiled and dyed in various colors and patterns. The traditionally bright colours represented spring and light.

Makes 28 eggs PREP TIME less than 30 Mins COOK TIME less than 10 Mins

Ingredients

100g/4oz dark chocolate
175g/6oz icing sugar
175g/6oz ground almonds
1 egg, lightly beaten

For the decoration:

175g/6oz dark chocolate
175g/6oz good quality white chocolate
edible gold or silver or multi-coloured decorative balls

Method: 1. Melt the 110g/4oz dark chocolate in a bowl set over a pan of simmering water, or microwave on medium for 5-6 minutes, stirring halfway through. Stir in the sugar, ground almonds and egg white to make a paste. Knead briefly. **2.** Take walnut-size pieces of the paste (keeping the rest wrapped in plastic film as you work), and mould into egg shapes. **3.** Melt the dark and white chocolates in separate bowls. Leave to cool for 5 minutes. Put an egg shape into one of the bowls and use a fork to turn until coated. Carefully lift out the egg cradled in the fork (not on the prongs). Sit it on its side on greaseproof paper. Coat half the eggs in white chocolate and half in dark. **4.** Drizzle the rest of the melted chocolate over contrasting coloured eggs. Sprinkle with decorative balls or cover with edible silver or gold. Leave to set at room temperature.

UOVA al CIOCCOLATO a FORMA DI TARTUFO

Le uova di Pasqua sono un'antica tradizione che risale a tempi precedenti la Cristianità .Le uova, dopo tutto, sono simbolo di primavera e di vita nuova. Scambiare e mangiare le uova pasquali è un'usanza popolare in molti paesi. Nel Regno Unito, prima di essere sostituite dalle uova di cioccolato, venivano usate quelle di gallina. Le uova sode venivano colorate e decorate in svariati modi. I tradizionali colori vivaci rappresentino la primavera e la luce.

28 uova Tempo di preparazione 30 min Tempo cottura 10 min

Ingredienti:

100 gr di cioccolato fondente
175 gr di glassa di zucchero
175 gr di mandorle sbucciate
1 uovo leggermente sbattuto

Per la decorazione:

175 gr di cioccolato fondente
175 gr di cioccolato bianco di buona qualità
Palline commestibili oro e/o argento o multi colore

Procedimento:

1_Sciogliere 110 gr di cioccolata fondente a bagnomaria o nel forno a microonde per 5/6 minuti a temperatura media. Mescolare nello zucchero le mandorle sgusciate e l' albume e fare aderire. Impastare brevemente. **2**_Prendere dall'impasto ottenuto alcuni pezzetti della grandezza di una noce e dar loro la forma di uova (tenere il resto dell'impasto avvolto nella pellicola mentre preparate gli ovetti). **3**_Sciogliere la cioccolata fondente e la cioccolata bianca in due terrine separate. Lasciar raffreddare per 5 minuti. Mettere uno stampino a forma di uovo in una della due terrine, e usare una forchetta per farlo girare fino a completa copertura. Sollevare con cura l'uovo sulla forchetta (non con i rebbi). Porlo su carta oleata. Ricoprire metà uovo con cioccolato bianco e metà con cioccolato fondente. **4**_Irrorare il resto della cioccolata fusa ottenendo un contrasto. Cospargere con le palline colorate. Lasciare riposare a temperatura ambiente.

Bicego Miriam – Ezzimbi Fatima – Grazia Marta – Sandri Guilio

Easter Simnel Cake

A traditional Easter fruitcake decorated with marzipan balls that represent the 11 Apostles (Judas was excluded.) Bake in a deep pan.

PREP TIME 30 Min COOK TIME 2Hrs 30 Min

INGREDIENTS

225 margarine, softened
220 g light brown sugar
4 eggs
225 self-rising flour
220 g golden raisins
145 g dried currants
110 candied cherries - rinsed, dried and quartered
60 candied mixed fruit peel, chopped
10 g grated lemon zest
4 g mixed spice
455 g almond paste
40 apricot jam
1 egg, beaten

DIRECTIONS

1_Preheat oven to 300 degrees F (150 degrees C). Grease and flour an 8 inch springform pan. Line the bottom and sides of pan with greased parchment paper.
2_In a large bowl, cream together the margarine and brown sugar until light and fluffy. Beat in the eggs one at a time. Beat in the flour. Stir in the golden raisins, currants, candied cherries, mixed fruit, lemon zest and mixed spice. Pour 1/2 of batter into prepared pan.
3_Divide almond paste into 3 equal portions. Roll out 1/3 of the almond paste to an 8 inch circle. Place the circle of almond paste on the cake batter in pan. Cover with remaining cake batter.
4_Bake in the preheated oven for 2 1/2 hours, or until evenly brown and firm to the touch. If the cake is browning too quickly, cover with foil after an hour of baking. Let cool in pan for 10 minutes, then turn out onto a wire rack and cool completely. Set oven to broil.
5_When the cake has cooled, brush the top with warmed apricot jam. Roll out 1/3 of the almond paste into an 8 inch circle and place on top of cake. Divide the remaining 1/3 of almond paste into 11 pieces and roll into balls. These represent the 11 Apostles (excluding Judas.) Brush the almond paste on top of cake with beaten egg. Arrange the 11 balls around the outside edge on the top of cake. Brush the balls lightly with egg.
6_Place cake under the broiler for 8 to 10 minutes, or until almond paste is golden brown.

Prima della traduzione alcune curiosità su questo dolce speciale:

- L'origine del significato del termine SIMNEL non è certa. Una leggenda lo vuole come una formazione dai nomi dei due inventori: Simon e sua moglie Nell, i quali per non litigare l'hanno chiamato con i nomi di entrambi. Per i colti il nome deriva dalla farina leggerissima, tipo la nostra 0, che in lingua latina si chiama "similia".

- In origine, era il dolce per celebrare il Mothering Sunday (la festa della mamma) quando alle ragazze della servitù veniva dato un giorno di libertà per andare a trovare le loro madri e regalargli questo dolce. La Festa della Mamma nel Regno Unito si celebra la quarta domenica di Quaresima (quest'anno è stata il 22 marzo).
- In seguito è divenuto il dolce della Pasqua con le undici palline di marzapane che lo decorano per rappresentare gli 11 Apostoli, Guida escluso. Nel centro del dolce, circondato dalle palline, si può anche posare un mazzetto di fiori primaverili: giunchiglie e primule.

Dolce Simnel Pasquale

Un tradizionale dolce pasquale alla frutta decorato con palline di marzapane che rappresentano gli 11 Apostoli (Giuda escluso.)
Cuocere in forno in una tortiera a cerchio apribile, diametro cm24.

Tempo di preparazione 30 min
Tempo cottura 2 ore 30 min

INGREDIENTI

225 g margarina ammorbidita
220 g zucchero di canna
4 uova
225 g farina setacciata
220 g uvetta gialla
145 g uva sultanina
110 g ciliegie candite e tagliate a pezzetti
60 g frutta candita mista a pezzetti
10 g buccia di limone grattugiata
4 g spezie miste
455 g pasta di mandorle
40 g marmellata di albicocche
1 uovo sbattuto

PROCEDIMENTO

1_Preriscaldare il forno a 150 gradi. Imburrare e infarinare la tortiera. Rivestire il fondo e i lati della tortiera con carta forno.
2_In una grande ciotola, sbattere la margarina e lo zucchero di canna, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova una alla volta e la farina. Poi l'uvetta gialla, l'uva sultanina, le ciliegie candite, la frutta candita, la buccia di limone grattugiata, le spezie miste e mescolare tutto insieme. Versare metà del composto nella tortiera.
3_Dividere la pasta di mandorle in 3 parti uguali. Srotolare 1/3della pasta di mandorle, formare un cerchio di 20 cm. e posizionarlo sopra il composto messo nella tortiera. Ricoprire il tutto con il composto restante.
4_Infornare per 2 ore e 30 min.,o fino a quando diventa dorato e solido al tatto. Se il dolce scurisce troppo velocemente, coprirlo con carta stagnola dopo un'ora di cottura. Lasciare raffreddare nella tortiera per 10 minuti, poi togliere il dolce dalla tortiera e lasciar raffreddare completamente su una placca.
5_Quando il dolce si è raffreddato, spennellare la superficie con marmellata di albicocche tiepida. Srotolare 1/3della pasta di mandorle, formare un cerchio di 20 cm. e posizionarlo sopra il dolce. Dividere la restante pasta di mandorla in 11 pezzi e fare delle palline. Queste rappresentano gli 11 Apostoli (Giuda escluso). Spennellare il cerchio di pasta di mandorle messo sulla superficie del dolce con l'uovo sbattuto. Posizionare le 11 palline vicino all'orlo della torta. Spennellare leggermente le palline con l'uovo.
6_Mettere il dolce in forno e accendere il grill per 8 -10 minuti, o finché la pasta di mandorle non è dorata.

Ambrosi Leonardo – Cremonesi Valentina – Zanlucchi Michele

Hot Cross Buns

Hot cross buns, now eaten throughout the Easter season, were first baked in England to be served on Good Friday. These small, lightly sweet yeast buns contain raisins or currants and sometimes chopped candied fruit. Before baking, a cross is slashed in the top of the bun. After baking, a confectioners' sugar icing is used to fill the cross.
PREP TIME 40 MinCOOK TIME 20 Min

INGREDIENTS

10 g active dry yeast
75 g butter, softened
2 g ground nutmeg
85 g candied mixed fruit peel
125 g all-purpose flour
295 ml warm milk (110 degrees F)
480 g whole wheat flour
70 g currants
1 egg, lightly beaten
100 g shortening
2 eggs, beaten
3 g salt
80 ml honey
30 ml milk

DIRECTIONS

1_In a small bowl, sprinkle the yeast over half the warm milk. Let stand until creamy, about 15 minutes. 2_In another bowl, mix two eggs and butter into the remaining warm milk. 3_Place the whole wheat flour in a mixing bowl and add the salt, nutmeg, currants, and candied citrus peel. Make a well in the center and put in the yeast mixture, butter and egg mixture, and honey. When the dough has pulled together, turn it out onto a lightly floured surface and knead until smooth and supple, about 8 minutes. 4_Lightly oil a large mixing bowl, place the dough in the bowl and turn to coat with oil. Cover with a damp cloth and let rise in a warm place until doubled in volume, about 1 hour. Meanwhile, make the crosses for the buns: Mix together 1 cup flour and 1/2 cup shortening to make a pastry. Roll out the pastry and cut in thin strips, set aside. 5_Deflate the dough and turn it out onto a lightly floured surface. Divide into 16 equal pieces and form into round buns. Place them on lightly greased baking sheets 6_Hanging the prepared strips of dough over the buns loosely so that they touch the baking sheets on each side. This allows for the expansion of the buns. Preheat oven to 400 degrees F (200 degrees C). 7_Beat together one egg and 1/4 cup plus 2 tablespoons milk. Brush the buns with this mixture and leave them in a warm place for 20 minutes to rise. 8_Place a tray of hot water in the bottom of the oven to make it steamy. This gives the buns a thin, soft crust. Bake the buns at 400 degrees F (200 degrees C) for 20 minutes, or until they are golden-brown. Cool them on wire racks and serve them split and buttered.

Prima della traduzione alcune curiosità su queste dolci focaccine:

- Una canzonetta fa:"*One a penny, Two a penny, Hot cross buns. If you have no daughter, give them to your son. One a penny, Two a penny, Hot cross buns*". (Un penny per uno, due per due, *Hot cross buns*, se tu non hai una figlia dàlli a tuo figlio.) Un tempo era lo strillo per le strade del venditore di questi dolciumi: panini lievitati dolci, aromatizzati con spezie e arricchiti di uvetta.
- Questi dolci, tipo le nostre veneziane, sono caratteristici per la croce che li decora. Un tempo il simbolo veniva fatto su tutti i panini per *ward off*, scacciare il male, ma con la Riforma protestante questa pratica venne abbandonata.

- Attenzione a dire: "*To put a bun in the oven*", metto un panino nel forno. I più maliziosi potrebbero ammiccare: l'espressione significa pure mettere incinta una donna.

Hot Cross Buns

Dolci tradizionali, ora consumati durante tutto il periodo pasquale, in origine in Inghilterra venivano preparate per essere serviti solo il Venerdì Santo. Queste piccole, dolci e lievitate focaccine contengono uvetta e talvolta canditi. Prima di cuocerle, viene incisa una croce sulla focaccina. Dopo la cottura, si usa una glassa di zucchero per riempire la croce.

TEMPO di PREPARAZIONE: 40 min
TEMPO di COTTURA: 20 min

INGREDIENTI:

10 g lievito
75 g di burro, ammorbidito
2 g noce moscata macinata
85 g frutta candita mista
125 g farina
295 ml latte tiepido
480 g farina integrale
70 g uvetta
1 uovo, leggermente sbattuto
100 g grasso (da cucina)
2 uova sbattute
3 g sale
80 ml miele
30 ml latte

PROCEDIMENTO:

1_In una ciotola piccola, bagnare il lievito in metà del latte tiepido. Mescolare fino a quando diventa cremoso, circa quindici minuti.
2_In un altra ciotola, mescolare assieme due uova e il burro ammorbidito nel rimanente latte tiepido.
3_Mettere la farina integrale in una terrina e aggiungere il sale, la noce moscata, l'uvetta e i canditi. Fare un pozzo al centro e inserire la miscela col lievito, il burro, la miscela con le uova e il miele. Impastare fino a quando si ottiene un impasto omogeneo, metterlo su una superficie leggermente infarinata e impastare nuovamente fino ad ottenere una pasta liscia e non appiccicosa, circa 8 minuti.
4_Oliare leggermente una terrina grande, mettere la pasta nella terrina e girare fino a ricoprirla con l'olio. Coprire con un panno umido e far lievitare in un luogo tiepido fino a quando è raddoppiata in volume, circa un'ora. Nel frattempo, preparare le croci per le focaccine: mescolare assieme 140 g di farina e 100 g di grasso da cucina fino ad ottenere una pasta. Stendere la pasta, tagliarla a striscioline e metterle a riposo.
5_Sgonfiare la pasta lievitata e metterla su una superficie leggermente infarinata. Dividere in 16 parti uguali e formare delle focaccine tondeggianti. Metterle sulla placca da forno leggermente imburrata.
6_Appoggiare le striscioline di pasta, già preparate, sulle focaccine in modo che tocchino la placca da forno scendendo da ogni lato. Questo permette alla focaccina di gonfiarsi. Preriscaldare il forno a 200°C.
7_ Sbattere assieme un uovo e due cucchiai di latte. Spennellare le focaccine con questa miscela e lasciarle riposare in un luogo tiepido per lievitare, venti minuti.
8_Posizionare un vassoio con acqua calda sul fondo del forno per ottenere vapore. Questo permette il formarsi di una leggera, soffice crosta sulla focaccina. Cuocere le focaccine a 200° C per venti minuti, o sino a doratura. Raffreddarle su una griglia e servirle tagliate a metà e imburrate.

Antoniolli Giacomo – Darù Luca

Easter Bunny Cake

Rabbits, due to their fecund nature, have always been a symbol of fertility. The Easter bunny (rabbit) however may actually be an Easter hare. The hare was allegedly a companion of the ancient Moon goddess and of Eostre. In the UK children believe that if they are good the "Easter Bunny " will leave (chocolate) eggs for them.

PREP TIME 10 Min COOK TIME 30 Min

INGREDIENTS

510 g Carrot Cake Mix
235 ml water
120 ml vegetable oil
2 Eggs
336 g Whipped fluffy white ready-to-spread frosting
75 g flaked coconut
construction paper
jelly beans or small gumdrops
75 g flaked coconut
green food color

DIRECTIONS

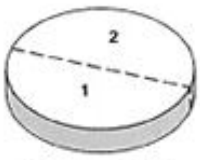
1_ Preheat oven to 350. Grease (or lightly spray with cooking spray) bottoms only of two 8-inch or 9-inch round pans. Beat cake mix, water, oil and eggs in large bowl on low speed 30 seconds. Beat on medium speed 2 minutes. Pour into pans.

2_ Bake 8-inch pans 25 to 30 minutes, 9-inch pans 22 to 27 minutes. Cool 10 minutes; remove from pans. Cool completely, about 1 hour. Reserve one layer for another use or to make a second bunny. Cut 1 layer in half as shown in diagram (see Note). Put halves together with frosting to form body. Place cake upright on cut edge on tray.

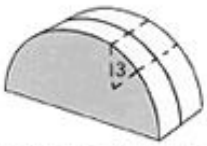
3_ Cut out a notch about one-third of the way up one end of body to form head (small end) as shown in diagram. Attach half of cutout piece for tail with toothpicks. Frost with remaining frosting, rounding body on sides. Sprinkle with 1 cup coconut. Cut ears from construction paper; press into top. Use jelly beans for eyes and nose.

4_ Shake 1 cup coconut and 3 drops food color in tightly covered jar until evenly tinted. Surround bunny with tinted coconut. Add additional jelly beans if desired. Store loosely covered.

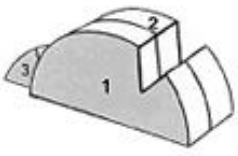
Cutting and Assembling Easter Bunny Cake



Cut cake in half.



Cut out notch about 1/3 of the way up one end of body.



Attach half of cutout piece for tail with toothpick.

Cut 4 x 1 3/4-inch ears from pink construction paper. Fold as shown.

Coniglietto Pasquale

I conigli, a causa della loro natura feconda, sono sempre stati considerati simbolo di fertilità. Il coniglietto pasquale potrebbe in realtà essere la lepre pasquale. La lepre, a quanto si narra, era una compagna dell'antica dea della Luna e di Eostre. Nel Regno Unito i bambini credono che se faranno i bravi il "Coniglietto Pasquale" lascerà per loro delle uova (di cioccolato).

Tempo preparazione 10 minuti - Tempo cottura 30 minuti

INGREDIENTI:

510 g miscela per torta alle carote
235 ml acqua
120 ml olio vegetale
3 uova
336 g glassa pronta da spalmare frustata sofficemente
75 g scaglie di cocco
Cartoncino
Caramelle di gelatina alla frutta o gocce di gelatina
75 g di scaglie di cocco
Colorante alimentare verde

ISTRUZIONI:

1) Preriscaldare il forno a 175°C. Ungere (o spruzzare leggermente con spray da cucina) il fondo di due teglie da 20 o 23 cm. Sbattere con frusta elettrica la miscela per torta, l'acqua, l'olio e le uova in una capiente ciotola a bassa velocità per 30 secondi. Sbattere a velocità media per 2 minuti. Versare nelle teglie.
2) Cuocere in forno la teglia da 20 cm per 25/30 minuti, e la teglia da 23 cm per 22/27 minuti. Raffreddare 10 minuti; togliere dalle teglie. Raffreddare completamente, per circa 1 ora. Conservare uno strato per altro uso o per fare un secondo coniglietto. Tagliare 1 strato a metà come mostrato nella figura della pagina precedente (vedi nota). Unire le metà con la glassa per formare il corpo. Mettere la torta verticalmente dal lato tagliato sul vassoio.
3) Ritagliare un incavo di circa 1/3 da un lato del corpo per formare la testa (angolo piccolo) come mostrato nella figura. Attaccare il piccolo ritaglio per formare la coda con stuzzicadenti. Glassare con la glassa rimanente,attorno al corpo e lati. Cospargere con 75 g di cocco. Ritagliare le orecchie sul cartoncino; premere sopra. Usare le caramelle di gelatina per gli occhi e il naso.
4) Mescolare 75 g di cocco e 3 gocce di colorante alimentare verde in un vasetto ben chiuso fino ad ottenere una tinta omogenea. Circondare il coniglietto con il cocco colorato. Aggiungere, se si desidera, le caramelle di gelatina. Conservare coperto.

Seguire il disegno della pagina precedente con queste istruzioni:
COME SI TAGLIA E ASSEMBLA LA TORTA DEL CONIGLIETTO PASQUALE

- Tagliare la torta a metà
- Tagliare un incavo di circa 1/3 in un angolo del corpo
- Attaccare il pezzo di incavo per coda con stuzzicadenti
- Tagliare le orecchie dal cartoncino rosa. Piegare come mostrato.

Marchiotto Jacopo – Saleri Samuele

Apricot Squares For Easter

In the menu list of Easter cookie recipes, the most special place is reserved for the recipe of apricot square cookies. Apricot squares for Easter is a very easy to make cookie recipe, which is just awesome in taste. During the Easter festivity, it's like chocolate chocolate everywhere, then be it chocolate Easter eggs or chocolate Easter bunny cake. In this scenario this Apricot square cookie recipe is like a very pleasant change. Read further to learn as to how to cook this yummy apricot squares recipe for Easter…

Ingredients:

- 1/2 cup (c) shortening
- 1/2 c sugar
- 1 ea Egg, well beaten
- 1/2 teaspoon lemon juice
- 1 1/2 c flour
- 1 1/2 ts baking powder
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts cinnamon
- 1 pn cloves
- 2 tablespoon milk
- 3/4 c apricot preserves

Method:

- Take about 1/2 cup shortening and cream it.
- Add on sugar to it and continue creaming till it becomes fluffy.
- Add eggs and lemon juice and beat them well.
- Take a bowl and put all the dry ingredients in it for sifting with milk.
- Take a well-greased pan and spread the batter prepared but only half the quantity.
- Add on apricot preserves to it for covering purpose.
- Put the remaining half batter into it.
- Bake the batter for nearly half an hour at a temperature of 400 degrees.
- When the color of the mixture has turned golden, take it out from the oven for cooling it. Once the batter has cooled down, cut them in the shape of squares.

QUADRETTI di ALBICOCCA per PASQUA

Nel menu delle ricette pasquali per i biscotti, il posto più speciale è riservato alla ricetta dei Quadretti di Albicocca per Pasqua. La ricetta dei Quadretti di Albicocca per Pasqua è molto facile, ed si ottengono dei biscotti a dir poco squisiti. Durante la festività Pasquali, il cioccolato è dappertutto, che si tratti di uova di cioccolato o di torte al cioccolato. In questo scenario questi Quadretti di Albicocche sono un piacevole cambiamento . Per saperne di più e imparare come cucinare questi biscotti per Pasqua leggete qui sotto…

INGREDIENTI:

- ½ tazza di panna
- ½ tazza di zucchero
- 1 uovo, ben sbattuto
- ½ cucchiaino di succo di limone
- 1 ½ tazza di farina
- 1 ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di cannella
- chiodi di garofano
- 2 cucchiai di latte
- ¾ tazza di confettura di albicocche

METODO:

- Prendere circa 1/2 tazza di panna e montare per bene.
- Aggiungere lo zucchero e continuare a montare fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungere le uova e il succo di limone e sbattere bene.
- Prendere una ciotola, mettere tutti gli altri ingredienti e unirli al latte.
- Prendete un tegame, ungerlo bene, e stendere la pastella preparata, ma solo metà della quantità ottenuta.
- Aggiungere la confettura di albicocche fino a ricoprire il tutto.
- Aggiungere la restante pastella.
- Cuocere in forno la pastella per circa mezz'ora a 200°C.
- Quando il colore della pastella ha assunto un colore dorato, toglierla dal forno e raffreddarla. Quando l'impasto si è raffreddato, tagliarlo a forma di quadratini.

Guerra Andrea – Molinaro Jessica – Tiso Nicola