

**Het Taalcafé Eersel  
en Bibliotheek Eersel wensen u  
fijne feestdagen en een geweldig  
nieuwjaar!**

**Om de feestdagen een bijzonder  
tintje te geven, hebben  
taalstudenten en taalmaatjes een  
kerstkookboek samengesteld.**

**De recepten zijn geschreven in de  
eigen taal en door de studenten  
zelf vertaald naar het  
Nederlands.**

**Smakelijk!**

**de Bibliotheek**   
**De Kempen**



## Zoete Soep (甜湯)

Benodigdheden (必需品)

Halve Taro (芋頭半個)

Lotus Zaden 100 gram (蓮子)

Witte schimmel 50 gram (白木耳)

Tapioca Pearl een pakje (珍珠粉圓)

Suiker (糖)

water 8 kopjes water (8杯水)

Praktijk (做法):

Taro geschild en in blokjes gesneden

Witte schimmel, lotuszaden weken in water tot ze zacht zijn

Voeg 8 kopjes water toe aan de lotuszaden en Taro in een pan en kook

Ongeveer 15 minuten

Voeg de witte schimmel en tapioca Pearl toe aan de pan en kook tot Ze

Gaar zijn, voeg dan suiker toe.

Eet smakelijk (請享用)

**Yiya / Guangdong-China**



## **Shoarma**

Ingrediënten

2 kilo kipfilet

2 citroen gesneden

2 maggi kubus

Half klein lepel zachte kardemon

Eet lepel sojasaus

Half kleine lepel komijn

Half kleine lepel curry

Half kleine lepel gember

Eetlepel geplette knoflook

Kleine lepel tomaten melasse

Een half kopje witte olie

Een half kopje witte azijn

Half kopje water een kopje yoghurt

## **Hoe voor te bereiden**

1. We snijden de kip in lange middelgrote stukken

2. We mengen alle ingrediënten door elkaar

3. We doen het kip in het mengsel en laten het twee uur staan

4. Bak de kip en een koekenpan

5. We leggen de kip na het bakken in een schaal in de oven(250 C) om de bovenkant bruin te bakken

6. De kip wordt gegeten met een boterham met knoflookroom augurken en frietjes.

**Eet smakelijk**

**Sahar / Syrië**



# Салат Гранатовый браслет с курицей

## ИНГРЕДИЕНТЫ

300 г филе куриной грудки

3-4 яйца

1 гранат

400 г свеклы

300 г картофеля

300 г моркови

1 средняя луковица

2 зубчика чеснока

250 г майонеза

лимонный сок

соль

свежемолотый черный перец

## Granaatappel armbandsalade (Salat granatovy braslet)

Ingredienten:

Kipfilet	-300 gram
Aardappelen	-300 gram
Wortelen	-300 gram
Rodebiet	-500 gram
Eieren	-3-4 stuks
Granaatappel	-1-2 stuks
Ui	- 2 stuks
Champignons	-200 gram
Knoflook	-1 teentje
Walnoot	-2 eetlepels
Zonnebloemolie	naar behoefte
Mayonaise/kwark	naar smaak
Zout en peper	naar smaak



## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Шаг 1

Для салата гранатовый браслет с курицей отварите свеклу, морковь и картофель по отдельности в кипящей подсоленной воде до готовности или приготовьте на пару. Остудите, очистите. Натрите овощи на мелкой терке.

### Шаг 2

Сварите яйца вкрутую, остудите, очистите. Мелко нарежьте.

### Шаг 3

Очистите лук, нарежьте мелкими кубиками и сбрызните лимонным соком. Нарежьте укроп. Очистите гранат.

### Шаг 4

Куриное филе нарежьте маленькими кубиками. Чеснок раздавите ножом и очистите. Добавьте его в разогретую сковороду с оливковым маслом и жарьте 1 мин. до появления аромата.

### Шаг 5

Положите в сковороду куриное мясо и тимьян и жарьте на сильном огне, помешивая, до готовности, 5 мин. Снимите с огня и остудите. Удалите чеснок и веточки тимьяна.

### Шаг 6

В центр блюда поставьте стакан. Салат гранатовый браслет с курицей выкладывается слоями по кругу.

### Шаг 7

Первым слоем выложите картофель. Немного посолите, поперчите и смажьте майонезом.

### Шаг 8

Второй слой - морковь. Немного посолите, поперчите и смажьте майонезом.

### Шаг 9

Третий слой - курица, на нее выложите лук и укроп. Немного посолите, поперчите и смажьте майонезом.

### Шаг 10

Затем слой яиц. Немного посолите, поперчите и смажьте майонезом.

### Шаг 11

Следующий слой - свекла, она должна закрыть салат со всех сторон. Немного посолите, поперчите и смажьте майонезом.

### Шаг 12

Хорошо утрамбуйте салат, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 3 ч. Затем аккуратно выньте стакан. Плотно покройте всю поверхность салата гранатом и снова уберите в холодильник на 3 ч.

**приятного аппетита!!**

**Olga / Oekraïne**



## Bereidingswijze

Was de groenten (bieten, wortelen, aardappelen) goed en kook ze in een schil tot ze zacht zijn.

Koel de gekookte groenten en pel ze.

Rasp de groenten op een grove rasp in aparte kommetjes.

Doe de kip in een pan met kokend water, kook het ongeveer 15-20 minuten, koel het af en snijd het in blokjes of reepjes.

Kook de eieren (hard), leg de eieren in een pan met koud water, laat afkoelen, pel ze en rasp op een grove rasp.

Schil de ui, knoflook en champignons, snijd in kleine stukjes en bak ze in plantaardige olie tot ze zacht zijn.

Hak de walnoten fijn of hak ze fijn in een blender.

Zet een glas in het midden van een groot, rond bord, waarin we de salade gaan serveren.

Verdeel de salade in lagen rondom het glas.

1e laag: aardappelen + zout + zwarte peper + mayonaise/kwark

2e laag: kip + zout + zwarte peper + mayonaise/kwark

3e laag: gebakken ui, champignons, knoflook + zout + zwarte peper + mayonaise/kwark

4e laag: wortelen

5e laag: walnoten + zout + zwarte peper + mayonaise/kwark

6e laag: rodebieten + zout + zwarte peper + mayonaise/kwark

Haal het glas er voorzichtig uit en bestrijk de salade met mayonaise/kwark.

Leg de granaatappelpitjes op de bieten. Zet de salade 3 uur de in de koelkast en serveer hem dan op de tafel.

Deze salade is het populairste gerecht bij feestdagen in de Oekraïne en Rusland

**Eet smakelijk!**

**Olga / Oekraïne**



# Pão de queijo Mineiro

Ingredientes:

01 xic de tapioca

01 xic de leite

01 ovo

01 colher de chá de sal

01 + 1/3 xic de polvilho doce

01 xic Queijo muçarela

01 xic Parmesão ralado

Modo de preparo:

" Em uma tigela grande adicione a tapioca e o leite. Misture e deixe descansar por 10 minutos.

" Preaqueça o forno a 180° e unte levemente com óleo uma assadeira grande.

" Adicione o ovo, o sal e o polvilho doce. Misture bem.

" Por último, acrescente os queijo e misture novamente.

" Unte as mãos com óleo e faça pequenas bolinhas (usei uma colher de sobremesa como medida).

" Disponha as bolinhas na assadeira, deixando espaço entre elas.

" Asse por aproximadamente 20 minutos, ou até que comecem a dourar por cima.



## **Pão de queijo Mineiro**

Ingrediënten

150 g Tapioca poeder

150 ml Melk

01 ei

Snufje zout

200 g Cassave poeder

150 g Mozzarella Kaas

150 g Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

- " Voeg in een grote kom de tapioca en melk toe. Mix en laat 10 minuten staan.
- " Verwarm de oven voor op 180° en vet een grote bakplaat licht in met olie.
  - " Voeg het ei, het zout en de cassave poeder. Goed mengen.
  - " Voeg als laatste de kaas toe en meng opnieuw.
- " Vet je handen in met olie en maak er balletjes van (5 cm ongeveer).
  - " Leg de balletjes op de bakplaat en laat er ruimte tussen.
  - " Bak ongeveer 20 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is.

## **Rosana / Brazilië**





## **Mexicano**

Ingrediënten

- 1- Een kilo filet kip
- 2- Een half kopje olie
- 3- 3 Kleurrijke paprika's
- 4- 8 Knoflook bonen
- 5- 5 Melasse paprika
- 6- Twee uien
- 7- Een kleine lepel oregano
- 8- Een kleine lepel gember
- 9- Een grote lepel maggi
- 10- Mais + peper

Hoe te bereiden

- 1- We snijden de kip en mengen het met water, zout en azijn en laten het een half uur staan
- 2- We snijden alle groeten in grote stukken
- 3- We mengen alle kruiden en mengen het met de kip en groenten
- 4- Bak de kip in een koekenpan met een beetje olie
- 5- Bak de groeten in een andere koekenpan ook met een beetje olie.
- 6- Voeg de kip aan de groente mengsel toe.

## **Sahar / Syrië**



## **Menemen:**

- 1 soğan
- 2 yeşil biber
- 3 domates
- 2-3 kaşık sıvı yağ
- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı tuz

### Hazırlanışı:

Sıvı yağı tavaya koyup ısınmasını bekleyin. Soğanı ve biberi küçük küçük doğrayın. Bunları tavaya koyup 5 dakika kavurun. Domatesleri küçük küçük doğrayın ve tavaya atın. 5 dakika daha pişirin. Yumurtaları kırın ve tavaya ekleyin. Tuz ekleyin. Bu karışımı 4-5 dakika daha pişirin. Yemeğimiz hazır.

## **Menemen:**

- 1 ui
- 2 groene pepers
- 3 tomaten
- 2-3 lepels zonnebloemolie
- 2 eieren
- 2 theelepels zout

### Bereiding:

Doe de zonnebloemolie in de pan en laat het smelten. Snijd ui en peper in kleine stukjes. Voeg deze toe in de pan en laat het 5 minuten zo bakken. Snijd de tomaat in kleine stukjes en voeg deze eraan toe. Laat dit nu weer 5 minuten bakken. Voeg nu geklopte eieren toe aan de pan. Voeg er ook het zout bij.

Roer het mengsel gedurende 4-5 minuten in te pan. Het recept is nu klaar.

Smakelijk eten!



**Servet / Turkije**

# Mercimek Çorbası

300 gr kırmızı mercimek

1 küçük boy, soyulmuş ve küçük küpler halinde doğranmış patates

6 su bardağı su

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

## Hazırlanışı:

Kırmızı mercimeği yıkayın ve çorba tenceresinin içine koyun. Üzerine soyulmuş ve küçük küpler halinde doğranmış 1 küçük boy patates ve 6 su bardağı su ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerinde oluşan köpüğü bir kaşık yardımı ile alın ve tuz ekleyin. Çorbanın altını kısın ve yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Çorbayı 5 dakika boyunca blenderdan geçirin. Ayrı bir küçük tavada 1 yemek kaşığı dolusu tereyağı eritip çorbanın üzerine ekleyin ve karıştırın. 5 dakika daha pişirdikten sonra çorbanız hazır. Afiyet olsun!



## Linzensoep

300 g rode linzen

1 geschilde en in kleine blokjes gesneden kleine aardappel

6 waterglazen water

1 eetlepel boter

Zout

### Vorbereiding

Was de rode linzen en doe ze in een soeppan. Voeg 1 geschilde en in kleine blokjes gesneden kleine aardappel en 6 waterglazen water toe en breng het geheel aan de kook. Nadat het kookt neem het schuim eraf met behulp van een lepel en voeg zout toe. Draai de hittebron laag en laat de soep ongeveer 30 minuten zachtjes koken. Pureer de soep gedurende 5 minuten met een staafmixer glad. Verhit de boter in een andere kleine pan en voeg hem aan de soep toe. Roer het geheel goed en laat het nog 5 minuten koken.

Smakelijk eten!Tuba / Turkije



## **ITAK GURGUR OF POHULPOHUL, INDONESISCHE CAKEJES.**

Itak Gurgur of Pohulpohul is een traditionele cake – Batak, afkomstig uit Tapanuli, op Noord Sumatra. De cakejes, die je met de hand vormt, lijken op een vuist ( Itak Gurgur of Pohulpohul).

Er zijn vele twee soorten Pohulpohul . De rauwe versie heet Itak Gurgur en de gestoomde versie heet Pohulpohul.

Ingredienten voor Itak Gurgur en Pohulpohul :

1. 250 gram rijstmeel
2. 250 gram palmsuiker of bruine suiker
3. ½ korrel geraspte kokosnoot
4. 3 vellen pandan bladeren
5. Een snufje zout

Wat heb je verder nog nodig?

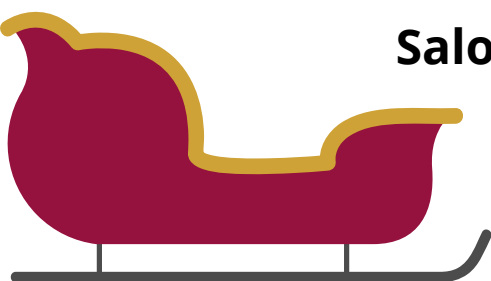
Een stoompan.

.De bereiding.

Snijd de palmsuiker klein en zet apart, of neem bruine suiker.- Doe de palmsuiker en de 1/2 korrel geraspte kokosnoot door de rijstmeel en voeg een beetje zout toe. Roer tot alles goed gemengd is en maak daarna van het deeg vuistjes (ongeveer 7 stuks). Doe dit eenvoudig door het deeg in je hand tot een vuistje te knijpen.- Bereid de stoompan voor. Doe voldoende water in de stoompan met mand en laat ongeveer 7 min koken. Haal de deksel van de pan en leg de pandan bladeren in het mandje. Hierop leg je de Itak Gurgur (de vuistjes). Stoom dan tot ze gaar zijn, ongeveer 30 minuten.

**Veel succes !**

**Salohot Ulini Lasni Roha Siahaan.**



## Hazelnoten dessert recept

Ingrediënten

- 3 eieren
- Een half glas suiker
- Een half glas zonnebloemolie
- 1 kopje geraspte kokos
- 1 kopje geplette hazelnoten
- 1 glas paneermeel
- 1 pakje bakpoeder

Voor zijn sorbet

- 2 glazen water
- 1,5 kopje suiker
- 1 pakje vanille

Voor de room

- 1 liter melk
- 1 kopje zetmeel
- Een half glas suiker
- 1 pakje vanille suiker
- 1 pakje slagroompoeder

Voor het bovenstaande Kokosnoot



## Vorbereiding van:

1. Voor de sorbet: Kook het water en de suiker in een geschikte pan
2. Bedek de bodem van de kokende siroop en voeg de vanille toe en laat afkoelen
3. Laten we voor de cake de eieren en de suiker kloppen met een mixer
4. Voeg de olie, kokos, geplette hazelnoten, paneermeel en bakpoeder toe en blijf kloppen
5. Giet het cakedeeg in de glazen ovenbak en fixeer het
6. Cake 30 min bakken in voorverwarmde oven van 160 C.
7. Meng voor de room, melk, zetmeel, suiker en vanillesuiker in een pan en kook tot een dikke consistentie
8. Van het fornuis af, klop slagroompoeder door mengsel
9. Schenk afgekoelde sorbet over de hete cake en laat afkoelen
10. Schenk de room over de over afgekoeld sorbetcakemengsel en strijk glad
11. Strooi er flink wat kokos over en laat 2-3 uur afkoelen in koelkast
12. Ons hazelnoten dessert is klaar om geserveerd te worden.
13. U kunt het snijden en decoreren wanneer u wilt  
Eet smakelijk

**Sevim Orman/ Turkije**



## Kırmızı Pancar Turşusu

Malzemeler:

Kırmızı pancar, 2kg

Sarmısak, 6-7 diş

Beyaz üzüm sirkesi, 200ml

Tuz, 3 yemek kaşığı

Limon tuzu, 2 çay kaşığı

Tuz, yaklaşık 1lt

Hazırlanışı:

Pancarları yıkayıp soyun. Yumuşayana kadar kaynatın ve süzüp soğumaya bırakın. Bu sırada temiz kapaklı bir kavanozda sirke, tuz ve limon tuzunu karıştırın. Üzerine bir miktar su ekleyin ve tuzu karıştırarak eritin. Soğumuş pancarları istediğiniz büyüklükte doğrayın. Sarmısakları ve pancarları kavanoza koyun. Pancarların üstünü geçene kadar su eklemeye devam edin. Gerekirse pancarların üstüne ufak bir ağırlık koyun ve suyun içinde kaldıklarından emin olun. Üst kısımda birkaç santimetre boşluk bırakın. Kavanozu sıkıca kapatın. Oda sıcaklığında 14 gün bekletin. 14 gün sonra pancar turşunuz hazır.

**Afiyet olsun 😊**





# Gefermenteerde rode bieten

## Ingrediënten

Rode biet, 2kg  
Knoflookteen, 6-7 st  
Witte druivenazijn, 200 ml  
Zout, 3 eetlepel  
Citroenzuur gemalen, 2 theelepel  
Water, ongeveer 1liter

## Vorbereiding

Rode bieten wassen en schillen. De bieten in water gaar koken. Laat de bieten afkoelen zonder water. Intussen meng de citroenzuur gemalen, zout en witte druivenazijn in een afsluitbare schone pot en giet het water totdat het zout is opgelost. Snijd de bieten in het gewenste formaat. Doe de bieten en knoflookteen in de pot. Giet meer water als nodig tot het water boven de bieten is. Laat bovenaan een paar centimeter vrij. Leg er nu een gewichtje in zodat er maar een beetje lucht overblijft en de bieten in de vloeistof blijven. Doe de pot dicht. Laat de pot 14 dagen op kamertemperatuur staan. Na veertien dagen zijn de bieten klaar om te eten.

**Smakelijk eten😊**

**Evsen/ Turkije**



## Silsi Eritrese saus

Nodig:

Uien

Olijfolie

D 'leg (basisrecept Eritrea)

Tomaten

Bereiding:

Bak uien droog in pan. Daarna olie en d 'leg erbij.  
Dan tomaten. Goed doorroeren en alles zachtjes koken.

## Nigesti en Regat / Eritrea



# Platbrood/Naan

Nodig:

- Bloem
- Heet water
- Lepel zout
- Zakje gist
- Olijfolie

Bereiding:

Zout en gist oplossen in beetje heet water, daarna bij water doen.

Langzaam bij bloem doen. Goed doormixen tot gladde bal.

Grote kome met olijfolie invetten. Bol in kom doen en omrollen. Olie aan alle kanten.

Kom afdekken met natte doek en ½ uur laten staan.

Van bol kleine ballen maken (limoen groot) en ballen uitrollen met roller.

Niet groter dan koekenpan.

Pan heet laten worden zonder olie of boter en lappen om en om gaar bakken tot brood wit is met bruine vlekjes erin.

Brood op bord af laten koelen.

**Eet smakelijk.**

**Faheema / Sinjar- Noord Irak**



« في طريقة تعطير البقلاوة »

① - جوز ٢٥٠ غرام

② - عجينة البقلاوة

③ - زبد ١٢٥ غرام

④ - مال مطحون ملعقة طعام

⑤ - نصف حبة الليمون

⑥ - سكر ٣٠٠ غرام « كلاس ونصف »

⑦ - ماء ٣٠٠ غرام « كلاس ونصف »

« طريقة تعطير القحطير »

① - نضع كلاس ونصف الماء في القدر على النار

② - ثم نضع السكر ايضاً في القدر ونحرك السكر والماء

حتى يذوب السكر ثم نخفف ايضاً معلقه طعام بحسل

ومعلقة طعام مال ونضيف حبة الليمون ونتركه

حتى يفتل لونه عشر دقيقه تقريبا ثم نتركه يبرد

« طريقة حوش البقلاوة »

① تذيب الزبد في الصحن على النار.

② جوز ونخيف معلقة طعام هال على جوز

و ٢ معلقة قطر ايضاً

③ نرشه عجينة البقلاوة طبق واحد ثم نضع عليه

الزبد ثم نضع ايضاً طبق ثاني ونضع الزبد ايضاً

ثم نضع الجواز على العجينة ٣ ملاق طعام او

حسب الرغبة وتلف على شكل دائره ووضع في

صينية الفرن وتقطع بهقدار ٥ سانت متر

او حسب الرغبة ثم ووضع في الفرن بدرجة

١٧٥ °C حتى يصبح اشقر اللون ثم نخرجه

من الفرن ونضع عليه القطر

« والف عافيه »