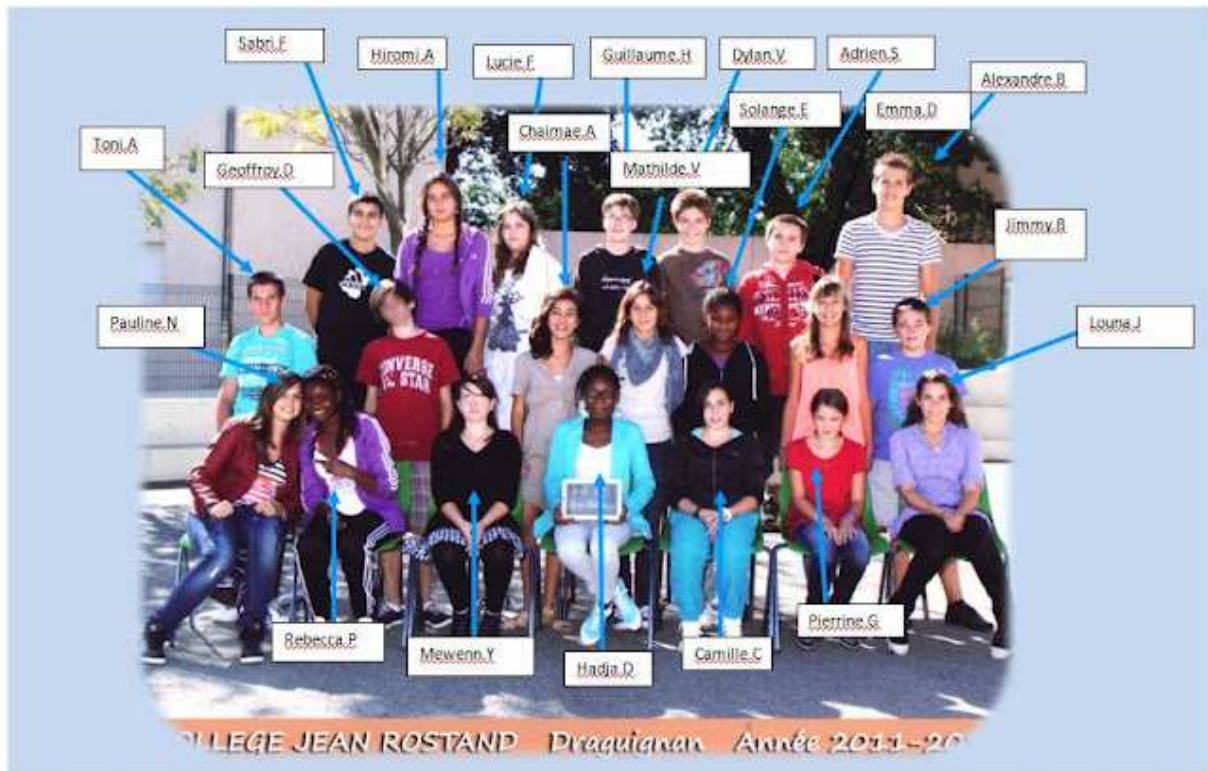




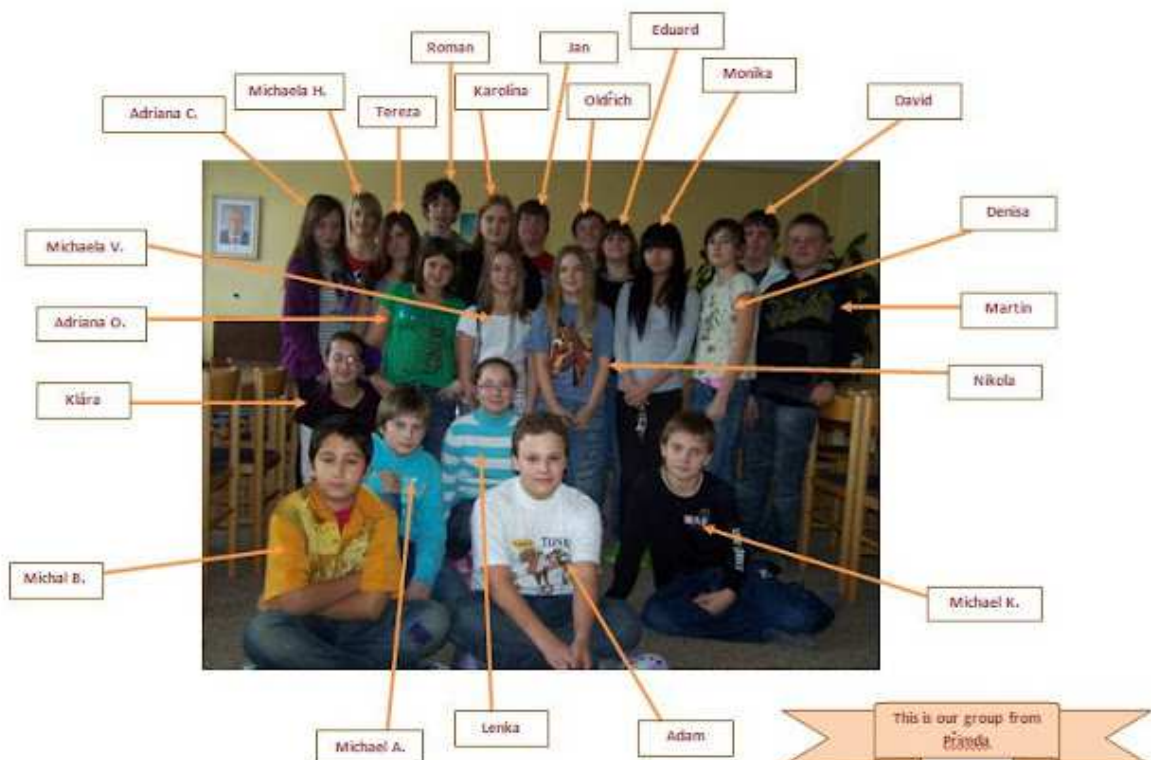
it smells delicious!

year: 2012  
Etwinning Project  
★ France / Czech Repub

## Collège Jean Rostand, Draguignan, France



## Základní škola Přimda, Czech Republic



# Pork with dumplings and sauerkraut



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <p><b>Quenelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 g de levure</li> <li>- 1 cuillère à café de sucre</li> <li>- 400 g de farine</li> <li>- 1 pincée de sel</li> <li>- 3 jaunes d'oeuf</li> <li>- 125 ml de lait</li> <li>- 1 pain</li> <li>- 40 g de beurre</li> </ul>  | <p><b>Dumplings</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 g yeast</li> <li>- 1 tsp sugar</li> <li>- 400 g flour</li> <li>- 1 pinch of salt</li> <li>- 3 egg yolks</li> <li>- 125 ml milk</li> <li>- 1 dry bread roll</li> <li>- 40 g butter</li> </ul>   | <p><b>Knedlíky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 g droždí</li> <li>- 1 lžička cukru</li> <li>- 400 g mouka</li> <li>- 1 špetka soli</li> <li>- 3 žloutky</li> <li>- 125 ml mléka</li> <li>- 1 suchý rohlík</li> <li>- 40 g máslo</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger la levure et le sucre jusqu'à ce que la levure soit liquéfiée</li> <li>- Mettre la farine dans un bol, ajouter la levure liquide avec la pincée de sel, les jaunes d'oeuf, le lait et le pétrir pour former une pâte.</li> <li>- Laisser lever pendant 1 heure</li> <li>- Couper le pain en petits dés, faire dorer légèrement dans le beurre et lorsqu'il est refroidi, travailler dans la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante et qu'elle ne colle plus à la louche</li> <li>- Sur une plaque farinée,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix yeast and sugar until the yeast has liquified.</li> <li>- Put flour into a bowl, add the liquid yeast with a pinch of salt, egg yolks, milk and knead it into a dough</li> <li>- Leave to rise for an hour</li> <li>- Cut dry bread roll into small dices, brown lightly in butter and when cooled, work into the dough until it is smooth and shiny and no longer sticks to the ladle.</li> <li>- On a floured pastry board, work the dough into two oblong loaves</li> <li>- Cover with a tea cloth and leave to rise for another 15 minutes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ohřejte mléko a přidejte droždí a cukr</li> <li>- Dejte mouku do mísy, přidejte vykynuté droždí se špetkou soli, žloutky, mléko a vytvořte těsto</li> <li>- Nechte hodinu kynout</li> <li>- Nakrájejte suchý rohlík na menší kostky, osmažte je lehce na másle, po zchladnutí ho vmíchejte do těsta (musí být hladké)</li> <li>- Vypracujte z těsta dva knedlíky</li> <li>- Zakryjte je hadříkem a nechte kynout dalších 15 minut</li> <li>- Přiveďte osolenou vodu k varu a dejte knedlík do vody</li> </ul> |

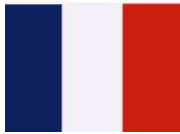
|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>séparer la pâte en deux morceaux puis les allonger en forme de quenelles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couvrir avec un torchon et laisser lever pendant 15 minutes</li> <li>- Faire bouillir l'eau salée dans une grande casserole et déposer une des deux quenelles dedans</li> <li>- Quand l'eau se remet à bouillir soulever les quenelles soigneusement du fond et réduire légèrement la chaleur</li> <li>- Faire bouillir pendant 20 minutes en tournant les quenelles de temps en temps</li> <li>- Elles sont prêtes quand un couteau en ressort propre</li> <li>- Retirez les quenelles, coupez les en tranches minces avec un fil et vous pouvez les servir en accompagnement de nombreux plats</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bring salted water to a boil in a large saucepan, and place one of the loaves in it</li> <li>- When the water comes back to a boil, carefully lift the dumplings from the bottom and reduce the heat slightly</li> <li>- Boil for 20 minutes, turning the dumplings halfway through</li> <li>- The dumplings are ready when a skewer comes out clean</li> <li>- Remove the dumplings, cut them into thin slices with a string and serve as an accompaniment to a range of dishes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Když voda začne znovu vařit, opatrně zvedněte knedlík ode dna a zmírněte teplotu</li> <li>- Vařte 20 minut, v polovině vaření knedlíky otočte</li> <li>- Knedlíky jsou hotové, když do nich píchnete špejlí a nenalepí se na ni těsto</li> <li>- Vyndejte knedlíky, nakrájejte je na tenké plátky a servírujte na talíř</li> </ul> |
| <p style="text-align: center;"><b>Du chou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 oignon</li> <li>- 50 g de graisse de porc</li> <li>- 500 gr de choucroute</li> <li>- une pincée de sel</li> <li>- 1 cuillère à café de graines de carvi</li> <li>- du sucre</li> <li>- du vinaigre</li> </ul>  | <p style="text-align: center;"><b>Cabbage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 onion</li> <li>- 50 g pork fat.</li> <li>- 500 g sauerkraut</li> <li>- a pinch of salt</li> <li>- 1 tsp caraway seeds</li> <li>- sugar</li> <li>- vinegar</li> </ul>  | <p style="text-align: center;"><b>Zelí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cibule</li> <li>- 50 g vepřového sádla</li> <li>- 500 g kysaného zelí</li> <li>- špetka soli</li> <li>- 1 lžička kmínu</li> <li>- cukr</li> <li>- ocet</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Emincez finement l'oignon et le faire dorer dans la graisse de porc</li> <li>- Ajoutez le chou et assaisonnez avec une pincée de sel et les graines de carvi</li> <li>- Versez un peu d'eau et faire cuire le chou</li> <li>- Après une demi- heure ajoutez une pomme de</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finely dice onion and brown in pork fat</li> <li>- Add cabbage and season with a pinch of salt and caraway seeds</li> <li>- Pour on a little water and boil the cabbage until soft</li> <li>- After half an hour, add grated raw potato and cook on a medium heat for another 15 minutes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrájejte cibuli na kostičky a osmažte na tuku</li> <li>- Přidejte zelí a dochuťte špetkou soli a kmínu</li> <li>- Vařte, dokud není zelí měkké</li> <li>- Po půl hodině přidejte nastrouhaný syrový brambor a vařte na mírném ohni dalších 15 minut</li> <li>- Dochuťte cukrem a octem</li> </ul>                                |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>terre crue rapée et faire cuire à feu moyen pendant encore 15 minutes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assaisonnez selon votre goût avec du sucre et du vinaigre</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Season to taste with sugar and vinegar</li> </ul>   |  |
| <p style="text-align: center;"><b>Le porc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kilo ou 1 kilo et demi de jambon de porc</li> <li>- 1 cuillère à café de sel</li> <li>- un peu de poivre</li> <li>- 1 cuillère à café de graines de carvi</li> </ul>   | <p style="text-align: center;"><b>Pork</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 - 1,5kg pork leg</li> <li>- 1 tsp salt</li> <li>- a little pepper</li> <li>- 1 tsp caraway seeds</li> </ul>  | <p style="text-align: center;"><b>Vepřové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 – 1,5 kg vepřové kýty</li> <li>- 1 lžička soli</li> <li>- trocha pepře</li> <li>- 1 lžička kmínu</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver le porc et le sécher soigneusement</li> <li>- Epluchez et pressez des gousses d'ail</li> <li>- Mélangez- les avec du sel, un peu de poivre et des graines de carvi</li> <li>- Badigeonner la viande avec le mélange</li> <li>- Mettre la viande dans un plat</li> <li>- Couvrir le plat et le mettre dans un four préchauffé à 200°C</li> <li>- Faire cuire pendant 2 heures à deux heures et demi</li> <li>- Tournez la viande au bout d'une heure</li> <li>- Gardez- la ensuite dans un endroit tiède et récupérez le jus Mélangez-le à la farine, ajoutez petit à petit de l'eau et laissez frémir à feu doux pendant 15 minutes</li> <li>- coupez la viande et servez avec la sauce, les quenelles et la choucroute</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wash pork leg, dry it carefully</li> <li>- Peel and crush cloves of garlic and mix them with salt, a little pepper and caraway seeds</li> <li>- Rub this mixture into the meat</li> <li>- Put the meat in a tin</li> <li>- Cover the tin and place in a preheated oven at 200 °C and braise for 2 to 2,5 hours</li> <li>- Turn the meat after an hour</li> <li>- Then keep it in a warm place and strain the juice. Stir in flour, gradually mix in water and simmer on a low heat for 15 minutes</li> <li>- Carve the meat and serve with the sauce, dumplings and sauerkraut</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omyjte vepřové maso a potom ho osušte</li> <li>- Oloupejte česnek, nastrouhejte ho, smíchejte se solí, trochou pepře a kmínu</li> <li>- Potřete touto směsí maso</li> <li>- Dejte maso do pekáče, přikryjte ho a dejte do předehřáté trouby na 200 °C a pečte ho 2 až 2,5 hodiny</li> <li>- Po hodině maso otočte</li> <li>- Pak nechte maso na teplém místě a zahustěte šťávu</li> <li>- Nakrájejte maso a servírujte se šťávou, knedlíky a zelím</li> </ul> |

This recipe was made by Míša K. and Míša A. (Czech recipe)



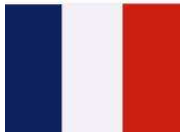
# Roasted chicken



| Ingrédients   | Ingredients   | Přísady  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- poulet</li> <li>- beurre</li> <li>- eau</li> <li>- huile</li> <li>- épices:               <ul style="list-style-type: none"> <li>feuille de laurier</li> <li>sel et poivre</li> <li>paprika doux</li> <li>oignon</li> <li>ail</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- chicken</li> <li>- butter</li> <li>- water</li> <li>- oil</li> <li>- spices:               <ul style="list-style-type: none"> <li>bay leaf</li> <li>salt and pepper</li> <li>sweet paprika</li> <li>onion</li> <li>garlic</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- kuře</li> <li>- máslo</li> <li>- voda</li> <li>- olej</li> <li>- koření:               <ul style="list-style-type: none"> <li>bobkový list</li> <li>sůl a pepř</li> <li>sladká paprika</li> <li>cibule</li> <li>česnek</li> </ul> </li> </ul> |
| - Couper les légumes  | - Cut the vegetables  | - Nakrájejte zeleninu  |
| - Laver le poulet   | - Wash the chicken  | - Omyjte kuře  |
| - Mettre le poulet dans un plat   | - Put the chicken in a pan  | - Dejte kuře do pekáče   |
| - Couvrir le poulet avec le beurre, le paprika et les graines de carvi  | - Cover the chicken with butter, paprika and caraway seeds  | - Okořeňte kuře paprikou a kmínem, navrch položte plátky másla   |
| - Mettre le poulet dans le four   | - Put the chicken into the oven   | - Dejte kuře do trouby   |
| - Cuire 45 minutes – température: 200°C   | - Bake for 45 minutes – temperature: 200°C  | - Pečte asi 45 minut na 200 °C   |

This recipe was made by Olda and Monika (Czech recipe)

# Bohemian Potato Pancakes



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg de pommes de terres</li> <li>- 120 g de farine</li> <li>- 3 oeufs</li> <li>- 4 clous de girofles</li> <li>- Sel</li> <li>- Poivre</li> <li>- 3 cuillères à soupe de marjolaine</li> <li>- 2 cuillères à soupe de graines de carvi</li> <li>- 100 ml d'huile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg potatoes</li> <li>- 120 g flour</li> <li>- 3 eggs</li> <li>- 4 cloves of garlic</li> <li>- salt</li> <li>- pepper</li> <li>- 3 tsp marjoram</li> <li>- 2 tsp ground caraway seeds</li> <li>- 100 ml oil</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg brambor</li> <li>- 120 g mouky</li> <li>- 3 vejice</li> <li>- 4 stroužky česneku</li> <li>- sůl</li> <li>- pepř</li> <li>- 3 lžičky marojánky</li> <li>- 2 lžičky kmínu</li> <li>- 100 ml oleje</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver, peler et râper grossièrement les pommes de terre</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wash, peel and coarsely grate potatoes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umyjte, oloupejte a nastrouhejte brambory</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger la farine et les oeufs</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix in flour and eggs</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přidejte mouku a vejice</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper finement l'ail et le mélanger avec le sel, le poivre, la marjolaine et les graines de carvi</li> <li>- Ajouter le tout au mélange de pomme de terre</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finely dice garlic and mix with salt, pepper, marjoram and caraway seeds</li> <li>- Add all to the potato mixture</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nastrouhejte česnek, smíchejte se solí, pepřem, marojánkou a kmínem</li> <li>- Přidejte vše do bramborové směsi</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire les crêpes, une à la fois pendant 4-5 minutes avec de l'huile de chaque côté</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fry the pancakes, one at a time in oil 4-5 minutes for each side</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Smažte na oleji 4 - 5 minut z každé strany</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servez très chaud, directement à partir de la poêle</li> <li>- Bon appétit !</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serve piping hot, straight from the pan</li> <li>- Enjoy your meal!</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servírujte teplé rovnou z pánve</li> <li>- Dobrou chuť !</li> </ul>   |

This recipe was made by David and Honza (Czech recipe)

# Bohemian sirloin



| Ingrédients   | Ingredients   | Přísady   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1kg d'ailoyau de boeuf</li> <li>- 50g de lard</li> <li>- Sel et poivre</li> <li>- 1,5 kg de légumes (même quantité de carottes, de cèleri-rave et de persil)</li> <li>- 1,5 l d'eau</li> <li>- 3 feuilles de laurier</li> <li>- 1 cuillère à soupe de thym</li> <li>- 10 baies</li> <li>- 20 grains de poivre</li> <li>- du sel</li> <li>- 150 ml de vinaigre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg sirloin of beef</li> <li>- 50 g bacon</li> <li>- salt and pepper</li> <li>- 1,5 kg root vegetables (equal quantities of carrot, celeriac and parsley)</li> <li>- 1,5 l water</li> <li>- 3 bay leaves</li> <li>- 1 tsp thyme</li> <li>- 10 allspice berries</li> <li>- 20 peppercorns</li> <li>- salt</li> <li>- 150 ml vinegar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg hovězí svíčkové</li> <li>- 50g slaniny</li> <li>- sůl a pepř</li> <li>- 1,5 kg kořenové zeleniny (stejné množství mrkve, celeru a petržele)</li> <li>- 1,5 l vody</li> <li>- 3 bobkové listy</li> <li>- 1 lžička tymiánu</li> <li>- 10 kuliček nového koření</li> <li>- 20 kuliček pepře</li> <li>- sůl</li> <li>- 150 ml octa</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coupez le lard en tranches et lardez la viande avec</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut bacon into stripes and lard the meat with them</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrájejte slaninu na proužky našpikujte s ní maso</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assaisonnez légèrement de sel et de poivre</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Season sparingly with salt and pepper</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osolte a opeřete maso</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire le lard avec les épices dans une poêle</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roast some bacon with spices in a pan</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orestujete na pánvi zbytek slaniny s kořením</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer la viande and un plat à rôtir et ajoutez le bacon avec les épices</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Place the meat in a roasting tray and add the bacon with spices</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dejte maso do pekáče a přidejte slaninu s kořením</li> </ul>   |



|   |   |  |
|---|---|--|
| - Ajouter les légumes, verser de l'eau et placer dans le four. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre | - <b>Add vegetables, pour some water, place it in the oven and roast in the marinade until the meat is tender</b> | - Přidejte zeleninu, zalijte trochou vody, vložte do trouby a pečte v marinádě dokud maso nezměkne |
| - Sortir la viande, enlever les feuilles de laurier et mixer les légumes avec la marinade restante              | - <b>Take out the meat, remove the spices and purée the vegetables with the remaining marinade</b>                | - Vyměte maso, odstraňte koření a rozmixujte zeleninu se zbývající marinádou                       |
| - Couper la viande, verser la sauce dessus, servir avec des quenelles et garnir avec de la confiture d'airelles | - <b>Carve the meat, pour on the sauce, serve with dumplings and garnish with cranberry jam</b>                   | - Nakrájejte maso, zapřelijte ho omáčkou, podávejte s knedlíkem a brusinkami                       |

This recipe was made by Eda and Martin (Czech recipe)



# Pound cake



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200g de sucre</li> <li>- 200g de beurre fondu</li> <li>- 200g de farine avec levure incorporée</li> <li>- 4 oeufs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200g of sugar</li> <li>- 200g of melted butter</li> <li>- 200g flour with yeast incorporated in it</li> <li>- 4 eggs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g cukru</li> <li>- 200 g rozpuštěného másla</li> <li>- 200 g mouky s droždím</li> <li>- 4 vejce</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger tous les ingrédients et mettre la pâte dans un moule</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix all the ingredients and put the dough into a mould</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Smíchejte všechny přísady a dejte těsto do formy</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfourner le gâteau et laisser cuire à 180°C pendant environ 30 minutes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put in the oven and cook at 180°C for 30 min.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dejte dort do trouby a peče 30 min. na 180°C</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau qui doit ressortir presque sec</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the cooking .</li> <li>- The knife must appear almost dry</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Špejlí můžete vyzkoušet, zda je dort pečený – pokud se těsto na špejli nelepí, je dort pečený</li> </ul>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si le gâteau brunit trop vite, le couvrir d'une feuille d'aluminium</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- If the cake turns brown too quickly, cover it with an aluminium sheet</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokud dort rychle hnědne, přikryjte ho alobalem</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Démoulé, c'est prêt!</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- It is ready</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyklopte z formy, je hotovo</li> </ul>   |

This recipe was made by Guillaume and Jimmy (French recipe)

# ***Fruit pudding cake***



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- compote de poire</li> <li>- pâte à tarte</li> <li>- crème anglaise</li> <li>- décorations comestibles</li> <li>- lait</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pear compote</li> <li>- shortcrust pastry</li> <li>- pudding</li> <li>- decorative dots</li> <li>- milk</li> <li>-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- hruškový kompot</li> <li>- dortový korpus</li> <li>- puding</li> <li>- cukrové dekorace</li> <li>- mléko</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les fruits sur la pâte à tarte</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put fruit on the shortcrust pastry</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dejte ovoce na korpus</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser le lait dans une casserole, ajouter la crème et faire cuire</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the milk into a saucepan, add pudding and cook</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte mléko do kastrůlku, přidejte puding a uvařte ho</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser le tout sur la pâte avec les fruits</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour pudding on the shortcrust pastry with fruit</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puding nalijte na korpus s ovocem</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer avec la décoration puis laisser refroidir</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprinkle with decorative dots and leave it cool</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posypte dort cukrovými dekoracemi a dejte do chladna</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon Appétit!</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjoy your meal!</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobrou chuť!</li> </ul>   |

This recipe was made by Lenka and Klára (Czech recipe)

# Chocolate mousse



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 200g de chocolat</li><li>- 6 œufs</li><li>- pincée de sel</li></ul>                         | <ul style="list-style-type: none"><li>- 200g of chocolate</li><li>- 6 eggs</li><li>- 1 pinch of salt</li></ul>                   | <ul style="list-style-type: none"><li>- 200 g čokolády</li><li>- 6 vajec</li><li>- špetka soli</li></ul>                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Casser le chocolat dans un bol et le faire fondre dans le micro-ondes</li></ul>             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Break the chocolate into a bowl and melt the chocolate in the microwave</li></ul>        | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nalámejte čokoládu na kousky, dejte ji do misky a rozehejte v mikrovlnné troubě</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Séparer les jaunes d'œufs des blancs et verser les jaunes d'œufs dans le chocolat</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Separate the egg yolks from egg whites and pour the egg yolks in the chocolate</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Oddělte žloutek od bílku a vmíchejte žloutky do čokolády</li></ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Monter les blancs en neige et les ajouter au chocolat</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Whip the egg whites until stiff and add them into the chocolate</li></ul>                | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ušlehejte tuhý sníh a přidejte ho k čokoládě</li></ul>                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène</li></ul>                           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mix together until you obtain a homogenous result</li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Míchejte dohromady, dokud nevznikne hladká hmota</li></ul>                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Leave the mousse to sit in the fridge for three hours</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nechte tři hodiny odpočinout v lednici</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Et DEGUSTER!!!</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- And ENJOY!!!</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Dobrou chuť!!!</li></ul>  |

This recipe was made by Hiromi and Lucie (French recipe)

# Another chocolate mousse



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 œufs</li> <li>- beurre (200g)</li> <li>- chocolat noir (200g)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 eggs</li> <li>- butter (200g)</li> <li>- dark chocolate (200g)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 vajec</li> <li>- máslo (200g)</li> <li>- tmavá čokoláda (200g)</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparer les jaunes des œufs</li> <li>- Couper la tablette de chocolat en petits morceaux</li> <li>- Mettre dans le micro-ondes avec le beurre pendant 1 min 30 s</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- To begin with separate the whites from the yolk</li> <li>- Break the chocolate into small pieces</li> <li>- And then heat with butter for 1 min 30 s</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nejdřív oddělte bílek od žloutku</li> <li>- Rozlámejte čokoládu na malé kousky</li> <li>- Pak rozpusťte máslo v mikrovlnné troubě – 1,5 min</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire monter les blancs en neige</li> <li>- Laisser le chocolat refroidir</li> <li>- Ajoutez les blancs d'œufs au chocolat</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix the egg whites until stiff</li> <li>- Let the chocolate cool</li> <li>- Next add them to the chocolate</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Z bílků ušlehejte tuhý sníh</li> <li>- Nechte zchladnout čokoládu</li> <li>- Poté přidejte sníh do čokolády</li> </ul>                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger...</li> <li>- Mettre la mousse dans le réfrigérateur pendant 2 à 3 heures</li> <li>- Ensuite vous pouvez la manger avec des fraises ou de la chantilly</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- MIX...</li> <li>- Then allow it to wait for about 2 to 3 hours in the fridge</li> <li>- It can be enjoyed with strawberries and whipped cream</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Šlehejte...</li> <li>- Nechte je chladnout 2 až 3 hodiny v lednici</li> <li>- Můžete si to vychutnat i s jahodami a šlehačkou</li> </ul>               |

This recipe was made by Pierrine and Camille (French recipe)



# Strudel



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- de la pâte à tarte</li> <li>- des pommes</li> <li>- du sucre</li> <li>- de la chapelure</li> <li>- des raisins</li> <li>- de la cannelle</li> <li>- un oeuf</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- puff pastry</li> <li>- apples</li> <li>- sugar</li> <li>- bread crumbs</li> <li>- raisins</li> <li>- cinnamon</li> <li>- egg</li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- listové těsto</li> <li>- jablka</li> <li>- cukr</li> <li>- strouhanka</li> <li>- rozinky</li> <li>- skořice</li> <li>- vejce</li> </ul>         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peler les pommes</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grate the apples</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nastrouhejte jablka</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer la pâte avec de la chapelure</li> <li>- Couvrir ensuite de pommes</li> <li>- Ajouter du sucre, de la cannelle et des raisins</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprinkle the puff pastry with breadcrumbs</li> <li>- Cover the puff pastry with apples</li> <li>- Add some sugar, cinnamon and raisins</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posypte listové těsto strouhankou</li> <li>- Nastrouhaná jablka položte na listové těsto</li> <li>- Přidejte cukr, skořici a rozinky</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enrouler la pâte et faire un strudel</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roll the pastry and make a strudel</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zabalte těsto a vytvořte závin</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Battre un oeuf avec une fourchette</li> <li>- Badigeonner le strudel avec l'oeuf battu</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beat an egg and whisk it with a fork</li> <li>- Spread the strudel with whisked egg</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozklepněte vejce a rozšlehejte je vidličkou</li> <li>- Potřete závin rozšlehaným vejcem</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire de petits trous sur le dessus avec une fourchette</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perforate the top of strudel with a fork</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propíchněte závin několikrát vidličkou</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bake the strudel for 20 minutes in preheated oven (220 °C)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečte v předehřáté troubě (220 °C) asi 20 minut</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer le strudel avec du sucre glace</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprinkle the baked strudel with icing sugar</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakonec posypte závin moučkovým cukrem</li> </ul>   |

This recipe was made by Jana (Czech recipe)

# Chocolate cake



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 oeufs</li> <li>- beurre: 50 gr</li> <li>- chocolat: 100 gr</li> <li>- sucre : 80 gr</li> <li>- 2 cuillères de farine</li> <li>- 1 cuillère de levure (facultatif)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 eggs</li> <li>- butter: 50 gr</li> <li>- chocolate: 100 gr</li> <li>- sugar: 80 gr</li> <li>- 2 spoonfuls of flour</li> <li>- 1 spoonful of baking powder (optional)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 vejce</li> <li>- máslo: 5 dkg</li> <li>- čokoláda: 10 dkg</li> <li>- cukr: 8 dkg</li> <li>- 2 lžíce mouky</li> <li>- 1 lžička prášku do pečiva (případně)</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffez le four à 210 °C</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the oven 210°C</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Předehřejte troubu na 230 °C</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper le chocolat en morceaux</li> <li>- Ajouter le beurre</li> <li>- Faire fondre le tout 2 minutes dans le micro-ondes (650 Watts)</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut the chocolate into pieces.</li> <li>- Add the butter.</li> <li>- Melt both ingredients in the microwave for 2 minutes (650 Watts)</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrájejte čokoládu na kousky.</li> <li>- Přidejte máslo.</li> <li>- Rozpusťte obojí v mikrovlnné troubě - 2 minuty (650 wattů)</li> </ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Casser les oeufs et les ajouter au mélange</li> <li>- Battre avec un batteur électrique</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Break the eggs and add them to the mixture</li> <li>- Mix with a hand mixer</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozklepněte vejce a přidejte je do směsi</li> <li>- Vše vyšlehejte ručním šlehačem</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter le sucre</li> <li>- Ajouter la farine et une cuillère à soupe de levure</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Add the sugar</li> <li>- Add the flour and a spoonful of baking powder</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přidejte cukr</li> <li>- Přidejte mouku a lžičku prášku do pečiva</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser le mélange dans un moule</li> <li>- Ajouter cinq morceaux de chocolat</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the mixture in the cake tin</li> <li>- Add five pieces of chocolate</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte směs do dortové formy</li> <li>- Přidejte pět kousků čokolády</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire au four pendant 13 minutes à 210 °C</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bake the cake in the oven for 13 minutes, temperature: 210°C</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečte 13 minut v troubě předehřáté na 210°C</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manger tiède</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eat it slightly warm</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jezte ještě vlažné</li> </ul>  |

This recipe was made by Sophie (French recipe)

# Bohemian pancakes



| Ingredients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 oeufs</li> <li>- 250 ml de lait</li> <li>- 120 gr de farine</li> <li>- une pincée de sel</li> <li>- une cuillère à soupe d'huile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 eggs</li> <li>- 250 ml milk</li> <li>- 120 g flour</li> <li>- a pinch of salt</li> <li>- a tablespoon of oil</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 vejce</li> <li>- 250 ml mléka</li> <li>- 120 g mouky</li> <li>- špetka soli</li> <li>- lžíce oleje</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans un large bol mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- In a large bowl mix the ingredients together until you get smooth dough</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ve velké míse smíchejte všechny ingredience</li> <li>- Vypracujte hladké těsto</li> </ul>                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffez une poêle et la graisser avec de l'huile</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare a frying pan, put some oil into it and heat it</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte na pánev olej a rozpalte ji</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Versez la pâte dans la poêle et la faire cuire 1 à 2 minutes puis la retourner et laisser cuire 1 à 2 minutes</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the dough in the frying pan and bake 1 - 2 min. and then flip it and bake it other 1 - 2 min.</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Do rozpálené pánve nalijte těsto a pečte z každé strany 1 - 2 min.</li> </ul>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon appétit!</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjoy your meal!</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobrou chuť!</li> </ul>   |

This recipe was made by Adam (Czech recipe)

# Crêpes (pancakes)



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g de farine</li> <li>- 4 oeufs</li> <li>- ½ litre de lait</li> <li>- 2 sachets de sucre vanillé</li> <li>- 50 g de sucre</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g of flour</li> <li>- 4 eggs</li> <li>- ½ liter of milk</li> <li>- 2 packets of vanilla sugar</li> <li>- 50 g of sugar</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g mouky</li> <li>- 4 vejce</li> <li>- ½ litru mléka</li> <li>- 2 balíčky vanilkového cukru</li> <li>- 50 g cukru</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre la farine dans un bol</li> <li>- Ajouter le sucre</li> <li>- Ensuite mettre le sucre vanillé</li> <li>- Mélanger le tout</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the flour in a dish</li> <li>- Then add the sugar</li> <li>- Next, add the vanilla sugar</li> <li>- Mix everything</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dejte do misky mouku</li> <li>- Přidejte cukr</li> <li>- Pak přidejte vanilkový cukr</li> <li>- Vše zamíchejte</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Casser les œufs dans le bol et mélangez</li> <li>- Rajoutez le lait petit à petit dans le bol et mélangez</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Break the eggs in the bowl, mix everything</li> <li>- Pour the milk, little by little and mix</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozklepněte do mísy vejce, vše zamíchejte</li> <li>- Postupně přilévejte mléko a vše zamíchejte</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Après ces étapes, laissez reposer la pâte</li> <li>- Après la préparation, étalez du beurre sur la poêle pour que la crêpe ne colle pas</li> <li>- Répartir la pâte sur l'ensemble de la poêle</li> <li>- Lorsqu'un côté est doré retourner la crêpe, quand le deuxième côté est doré mettre la crêpe dans un plat et c'est prêt !</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- After the mixture is ready, put butter on the pan so that the crêpe does not stick</li> <li>- Then pour the dough</li> <li>- When the two sides are cooked, place on a plate and it is ready to be eaten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poté, co je směs připravena, dejte na pánev máslo</li> <li>- Pak nalijte na pánev těsto</li> <li>- Když je palačinka upečená z obou stran, dejte ji na talíř a můžete jíst</li> </ul> |

This recipe was made by Hadja and Mewenn (French recipe)

# Charlotte cake with raspberries and strawberries



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 125g de fraises</li> <li>- 125g de framboises</li> <li>- 5 feuilles de gélatines</li> <li>- 4 cuillères à soupe de crème fraîche</li> <li>- 4 blancs d'oeufs</li> <li>- 1 pincée de sel</li> <li>- 500g de fromage frais</li> <li>- 4 cuillères à soupe de sucre</li> <li>- 30 biscuits à la cuillère</li> <li>- du jus de framboises</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 125g strawberries</li> <li>- 125g raspberries</li> <li>- 5 leaves of gelatin</li> <li>- 4 tablespoons of cream</li> <li>- 4 egg whites</li> <li>- 1 pinch of salt</li> <li>- 500g of natural yoghurt</li> <li>- 4 tablespoons of sugar</li> <li>- 30 slim &amp; tall biscuits</li> <li>- raspberry juice</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 125g jahod</li> <li>- 125 g malin</li> <li>- 5 plátku želatiny</li> <li>- 4 lžíce šlehačky</li> <li>- 4 bílky</li> <li>- 1 špetka soli</li> <li>- 500 g bílého jogurtu</li> <li>- 4 lžíce cukru</li> <li>- 30 hubených a dlouhých sušenek (oplatek)</li> <li>- malinová šťáva</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soak the leaves of gelatin in a bowl of cold water</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Namočte želatinu do misky se studenou vodou</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prenez 4 cuillères à soupe de crème fraîche et mettez-les dans un bol</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Take 4 tablespoons of cream and put them in a bowl</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vezměte 4 lžíce smetany a dejte je do mísy</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettez le bol avec la crème fraîche dans une casserole remplie d'eau chaude (au bain-marie)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put the bowl with cream into a big pan filled with water</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vložte mísu se smetanou do velkého hrnce naplněného vodou</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporez la gélatine essorée et mélangez pour la faire fondre</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wring the gelatin and add it to the cream, mix until it is melted</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zamíchejte želatinu a přidejte ji do smetany, míchejte, dokud se želatina nerozpustí</li> </ul>  |



|   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Séparez les blancs des jaunes d'oeufs</li> <li>- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Separate the whites from the yolks</b></li> <li>- <b>Beat the egg whites until stiff with one pich of salt</b></li> </ul>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oddělte bílky od žloutku</li> <li>- Přidejte k bílkům špetku soli a ušlehejte z nich tuhý sníh</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélangez le fromage blanc, la crème, la gélatine et le sucre</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mix the natural yoghurt, the cream and the sugar together</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Smíchejte dohromady bílý jogurt, smetanu a cukr</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter délicatement les blancs en neige en soulevant la masse</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Add the mixture to the beaten egg whites and mix delicately</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přidejte vaječný bílek a jemně ho vmíchejte</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Incorporez les framboises</li> <li>- Trempez les biscuits à la cuillère dans le jus de framboises</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>When the mixture is mixed well, add the raspberries</b></li> <li>- <b>Soak the biscuits in the raspberry juice</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Když je směs dobře promíchaná, přidejte maliny</li> <li>- Namočte sušenky v malinové šťávě</li> </ul>     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recouvrir les parois d'un moule à charlotte de biscuits imbibés</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cover all the sides of the mould with the soaked biscuits</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyložte povrch formy namočenými sušenkami</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser la moitié de la préparation jusqu'à la moitié du moule</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Fill half the mould with the mixture, up to the middle</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyplníme polovinu formy směsí, a to až do poloviny formy</li> </ul>                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposer une couche de biscuits, puis une couche de préparation ainsi de suite jusqu'au bord du moule</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Put another layer of biscuits</b></li> <li>- <b>Now put a layer of mixture and then a layer of biscuits</b></li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Položte další vrstvu sušenek</li> <li>- Nyní naneste vrstvu směsi a pak znovu vrstvu sušenek</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la fin, laisser refroidir la charlotte pendant 6 heures au réfrigérateur</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>In the end, leave the charlotte in the fridge for 6 hours</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakonec nechte moučník odpočinout 6 hodin v lednici</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer le dessus du cake avec le reste des framboises et des fraises.</li> <li>- Saupoudrez le tout de sucre glace</li> <li>- BON APPETIT!</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Decorate the top of the cake with strawberries and sprinkle it with caster sugar</b></li> <li>- <b>ENJOY!</b></li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ozdobte vršek moučníku jahodami a posypte jej moučkovým cukrem</li> <li>- DOBROU CHUŤ!</li> </ul>         |

This recipe was made by Emma and Chaimae (French recipe)

# Banana cake



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 bananes mûres</li><li>- 180 grammes de sucre</li><li>- 100 grammes de beurre</li><li>- 3 œufs</li><li>- 300 grammes de farine</li><li>- 2 cuillères à café de levure</li><li>- 1/2 cuillère à café de sel</li><li>- un moule de 23 centimètres de diamètre</li><li>- du beurre pour le moule</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 ripe bananas</li><li>- 180 grams of sugar</li><li>- 100 grams of butter</li><li>- 3 eggs</li><li>- 300 grams of flour</li><li>- 2 tablespoons of baking powder</li><li>- 1/2 tablespoon of salt</li><li>- a mould ( 23 centimetres in diameter)</li><li>- butter for the mould</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 zralé banány</li><li>- 180 g cukru</li><li>- 100 g másla</li><li>- 3 vejce</li><li>- 300 g mouky</li><li>- 2 lžice kypřicího prášku do pečiva</li><li>- ½ polévkové lžice soli</li><li>- dortová forma o průměru 23 centimetrů</li><li>- máslo na vymazání formy</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Préchauffer le four à 175 degrés Celsius</li><li>- Dans un saladier, mélanger le beurre et la sucre pour obtenir un mélange sableux</li><li>- Ajouter les œufs</li><li>- Écraser les bananes, les mixer et mélanger à la pâte</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Preheat the oven to 175 °C</li><li>- In a bowl, mix the butter and the sugar to obtain a sandy mixture</li><li>- Add the eggs</li><li>- Crush the bananas and mix them into the dough</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Předehřejte troubu na 175 °C</li><li>- V salátové míse utřete máslo s cukrem</li><li>- Přidejte vejce</li><li>- Rozmačkejte banány a vmíchejte je do těsta</li></ul>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger la farine, la levure et le sel</li> <li>- Incorporer à la pâte et ajouter le lait</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mix the flour, the baking powder and the salt</b></li> <li>- <b>Add to the dough then pour some milk</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl</li> <li>- Přidejte mouku se solí a práškem do těsta, pak přilijte mléko</li> </ul>                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurrer le moule</li> <li>- Le saupoudrer de farine en n'oubliant pas les bords</li> <li>- Verser la pâte à l'intérieur</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Butter the mould</b></li> <li>- <b>Powder it with flour, don't forget the sides</b></li> <li>- <b>Pour the dough inside</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dortovou formu vymažte máslem a vysypte moukou</li> <li>- Nalijte těsto do formy</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire le gâteau 40 à 45 minutes au four</li> <li>- Laisser refroidir avant de couper</li> <li>- Vous pouvez mettre un nappage de chocolat sur le gâteau à la banane après cuisson</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cook the cake for 40 to 45 minutes in the oven</b></li> <li>- <b>Let it cool before you cut it</b></li> <li>- <b>You can put a chocolate coating on the banana cake when it's ready</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dort pečte v troubě 40 až 45 minut</li> <li>- Nechte dort vychladnout a pak jej nakrájejte</li> <li>- Dort můžete také potřít čokoládovou polevou</li> </ul> |

This recipe was made by Dylan (French recipe)



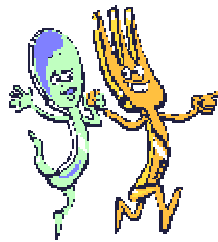
# Les navettes



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 750 g de farine</li> <li>- 1/2 paquet de levure chimique</li> <li>- 70 g de beurre ramolli</li> <li>- 3 oeufs battus en omelette</li> <li>- 350 g sucre en poudre</li> <li>- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger</li> <li>- 1 pincée de sel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 750 g of flour</li> <li>- ½ packet of baking powder</li> <li>- 70 g of softened butter</li> <li>- 3 eggs</li> <li>- 350 caster sugar</li> <li>- 1 tablespoon orange blossom water</li> <li>- 1 pinch of salt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 750 g mouky</li> <li>- ½ balíčku prášku do pečiva</li> <li>- 70 g změkklého másla</li> <li>- 3 vajíčka</li> <li>- 350 g moučkového cukru</li> <li>- 1 lžíce šťávy z pomerančovníkových květů</li> <li>- 1 špetka soli</li> </ul> |
| - Mettre la farine dans un bol  | - Pour the flour in the bowl   | - Nasypte mouku do mísy   |
| - Ajouter la levure chimique  | - Add the baking powder  | - Přidejte prášek do pečiva   |
| - Mélanger le tout  | - Mix everything together  | - Smíchejte obojí dohromady   |
| - Faire une fontaine  | - Make a hole in the bowl  | - Udělejte v mouce důlek  |
| - Mettre le beurre fondu  | - Pour the melted butter   | - Nalijte rozpuštěné máslo  |
| - Ajouter les œufs battus, la pincée de sel, le sucre en poudre, la cuillère de fleur d'oranger   | - Add the beaten eggs, the pinch of salt, the caster sugar, the orange blossom water   | - Přidejte rozšlehaná vejce, špetku soli, cukr a šťávu z pomerančovníkových květů   |
| - Mélanger le tout avec une spatule puis avec le bout des doigts (ajouter un peu d'eau si nécessaire)   | - Mix everything with a spatula, then with your fingertips (add a little water if necessary)   | - Smíchejte vše s vařečkou a pak vypracujte prsty (pokud je nutné, přidejte trochu vody)  |
| - Faire une trentaine de gâteaux en forme de bateaux  | - Make thirty cakes in boat shapes   | - Udělejte 30 oválných koláčků  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>- Former les extrémités en pointes et faire une fente au milieu avec un couteau</p>   | <p>- Shape the two ends in points and scoop out the middle with a knife</p>                         | <p>- Vytvarujte 2 konce koláčku do špičky a uprostřed koláčku udělejte nožem zářez</p>               |
| <p>- Mettre le four à température moyenne</p> <p>- «Les Navettes» se conserveront bien dans une boîte métallique de préférence</p> | <p>- Bake in moderate oven for twenty minutes</p> <p>- “Navettes” will keep well in a metal box</p> | <p>- Pečte v předehřáté troubě 20 minut</p> <p>- „Navettes“ se dobře uchovávají v kovové krabici</p> |

This recipe was made by Mathilde and Solange (French recipe)





# Cococnut cookies by Nikola and Miša V.



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady  |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 oeufs</li><li>- 250g de sucre</li><li>- 250 g de poudre de coco</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 eggs</li><li>- 250 g sugar</li><li>- 250 g coconut</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 vejce</li><li>- 250g cukru</li><li>- 250g kokosu</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre le sucre dans un bol</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Put sugar into a bowl</li></ul>                                | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nasypte cukr do mísy</li></ul>                               |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Ajouter le coco au sucre</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Add coconut to the sugar</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Přidejte k cukru kokos</li></ul>                             |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Battre les 3 oeufs dans un bol</li></ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Beat 3 eggs into a bowl</li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>- Klepněte 3 vejce do mísy</li></ul>                           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Mélanger tous les ingrédients</li></ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mix all ingredients</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Zamíchejte všechny přísady</li></ul>                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Faire des boules</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Make coconut balls</li></ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Udělejte kokosové kuličky</li></ul>                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuire au four sur du papier sulfurisé</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Bake on the baking paper</li></ul>                             | <ul style="list-style-type: none"><li>- Kuličky dejte na pečicí papír</li></ul>                      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre dans le four et cuire à 50 degrés</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Put in the oven and bake at 50 degrees</li></ul>               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vložte do trouby a pečte při teplotě 50 stupňů</li></ul>     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Cuire pendant 10-15 minutes</li></ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Bake for 10-15 minutes</li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pečte 10 – 15 min.</li></ul>                                 |

This recipe was made by Nikola and Michaela V. (Czech recipe)

# Apple crumble



| Ingrédients et étapes  | Ingredients and steps  | Přísady a postup  |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 belles pommes</li> <li>- 125 g de beurre</li> <li>- 10 cuillères à soupe de farine et de sucre</li> <li>- 1 grosse cuillère à soupe de cannelle (Vous pouvez le cuisiner sans canelle)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 beautiful apples</li> <li>- 125 g of butter</li> <li>- 10 tablespoons of flour</li> <li>- 10 tablespoons of sugar</li> <li>- 1 big tablespoon of cinnamon (You can cook it without cinnamon)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 krásných jablek</li> <li>125 g másla</li> <li>- 10 polévkových lžic mouky</li> <li>- 10 lžic cukru</li> <li>- 1 lžice skořice (ale nemusíte ji tam dávat)</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffer le four à 180°C</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the oven to 180°C</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Předehřejte troubu na 180°C</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peler les pommes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peel the apples</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oloupejte jablka</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper les pommes en dés, les placer dans un plat and mettre de la cannelle sur les pommes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut the apples into dices, place them in a dish and put cinnamon on the apples.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrájejte jablka na plátky, dejte je do misky a posypte je skořicí</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans un bol, mixer le beurre, la farine et le sucre avec vos doigts pour obtenir des miettes plus ou moins grandes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- In a bowl mix the butter, the flour and the sugar with your fingers to obtain more or less large crumbs</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- V míse smíchejte máslo, mouku a cukr a vytvořte drobenku</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartir ce mélange sur les pommes.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put this mixture on the apples loosely</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasypte směs na jablka</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre dans le four environ 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit doré.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bake for about 30 minutes until the crumble is golden brown.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečte asi 30 minut, až drobenka zezlátne</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servir chaud ou tiède</li> <li>- DEGUSTEZ !</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Serve hot or lukewarm</li> <li>- Enjoy!</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servírujte horké nebo vlažné</li> <li>- Dobrou chuť!</li> </ul>  |

This recipe was made by Louna and Alexandre (French recipe)

# Apple Charlotte



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 baguette ou petits pains</li> <li>- 750 g de pommes</li> <li>- 300 ml de lait</li> <li>- 4 oeufs</li> <li>- 400 g de crème</li> <li>- 50 g de sucre</li> <li>- 1 sachet de sucre vanillé</li> <li>- 3 cuillères de raisins</li> <li>- 3 cuillères de rhum</li> <li>- 1 cuillère de zeste de citron</li> <li>- cannelle</li> <li>- 50 g de beurre</li> <li>- sucre glacé</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 baguette or bread rolls</li> <li>- 750 g apples</li> <li>- 300 ml milk</li> <li>- 4 eggs</li> <li>- 400 g soft curd</li> <li>- 50 g sugar</li> <li>- 1 bag vanilla sugar</li> <li>- 3 spoon raisins</li> <li>- 3 spoon rum</li> <li>- 1 spoon lemon peel</li> <li>- cinnamon</li> <li>- 50 g butter</li> <li>- icing sugar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 bageta nebo veka</li> <li>- 750 g jablek</li> <li>- 300 ml mléka</li> <li>- 4 vejce</li> <li>- 400 g měkkého tvarohu</li> <li>- 50g cukru</li> <li>- 1 sáček vanilkového cukru</li> <li>- 3 lžice rozinek</li> <li>- 3 lžice rumu</li> <li>- 1 lžice citronové kůry</li> <li>- skořice</li> <li>- 50 g másla</li> <li>- moučkový cukr</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper les petits pains secs ou de la baguette en tranches fines</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cut dried bread rolls or baguette into thin slices</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nakrájejte veku nebo bagetu na tenké plátky</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fouetter ensemble le lait, les oeufs et le sucre et laisser le pain tranché tremper dans le mélange</li> <li>- Mettre les raisins secs dans le rhum pendant 10 min.</li> <li>- Puis les retirer et les ajouter au mélange</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Whisk together milk, eggs and sugar and leave the sliced bread to soak in the mixture</li> <li>- Put the raisins in the rum for 10 min.</li> <li>- Then take them out and put them in the mixture</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ušlehejte mléko s vejci a cukrem a do této směsi namočte veku nebo rohlík</li> <li>- Nechte rozinky 10 minut máčet v rumu</li> <li>- Pak je vyjměte a přidejte do směsi</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peler et évider les pommes et les trancher finement</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peel and core apples and slice them thinly</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jablka nakrájejte na tenké plátky</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Placez des couches alternées de pain ramolli et les fruits dans un moule bien graissé allant au four</li> <li>- La couche supérieure doit être du pain</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Place alternate layers of softened bread and fruit into a well greased baking tin</b></li> <li>- <b>The top layer should be of bread</b></li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Postupně skládáme vrstvy veky a ovoce na sebe</li> <li>- Vrch musí být pokladen vekou</li> </ul>                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser le reste du lait, parsemer de beurre et placer le moule dans un four préchauffé à 200 ° C</li> <li>- Cuire au four pendant environ 45 minutes</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pour over the remaining milk, dot the pot with butter and place the baking tin in a pre-heated oven at 200°C</b></li> <li>- <b>Bake for approximately 45 minutes</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přelijte zbývajícím mlékem, navrch pokladete máslem a dejte do trouby předehřáté na 200°C</li> <li>- Pečte asi 45 minut</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saupoudrer la charlotte de sucre glace</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Sprinkle the charlotte with icing sugar</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Před podáváním posypte práškovým cukrem</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon Appétit!</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Enjoy your meal!</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobrou chuť!</li> </ul>  |

This recipe was made by Roman (Czech recipe)



# “Crêpes flambées”



| Ingrédients   | Ingredients  | Přísady   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- des pommes</li> <li>- de la fleur d'oranger</li> <li>- 800 gr de farine</li> <li>- rhum</li> <li>- 2 L de lait</li> <li>- 12 oeufs</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- some apples</li> <li>- orange blossom</li> <li>- 800 gr of flour</li> <li>- rum</li> <li>- 2 liters of milk</li> <li>- 12 eggs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- několik jablek</li> <li>- pomerančovníkové květy</li> <li>- 800 g mouky</li> <li>- rum</li> <li>- 2 litry mléka</li> <li>- 12 vajec</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre la farine dans un récipient</li> <li>- Faire un trou dans la farine</li> <li>- Ajouter les oeufs dans le récipient</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the flour in a bowl</li> <li>- Make a hole in the middle</li> <li>- Add the eggs to the bowl</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nasypejte mouku do mísy</li> <li>- Udělejte uprostřed důlek</li> <li>- Přidejte do mísy vejce</li> </ul>                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tout en mélangeant la farine et les œufs, ajouter le lait</li> <li>- Ajouter ensuite 2 à 3 cuillères de fleur d'oranger</li> <li>- Laisser ensuite reposer pendant 30 minutes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix while adding the milk slowly</li> <li>- Add some orange blossom</li> <li>- Leave to stand for 30 minutes</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přilévejte mléko a pomalu míchejte</li> <li>- Přidejte pomerančovníkový květ</li> <li>- Nechte odpočinout 30 minut</li> </ul>                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre de l'huile sur une poêle à frire</li> <li>- Faire cuire les crêpes</li> <li>- Eplucher et couper les pommes en petits morceaux</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour some oil in the frying pan</li> <li>- Cook the pancakes</li> <li>- Peel and cut the apples into little pieces</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte na pánev trochu oleje</li> <li>- Osmažte palačinky</li> <li>- Oloupejte jablka a nakrájejte je na malé kostky</li> </ul>               |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire les pommes avec du sucre puis attendre que les pommes soit caramélisées</li> <li>- Ensuite garnir les crêpes avec les pommes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Put the apples in a frying pan and add three spoonfuls of sugar</b></li> <li>- <b>Wait for the sugar to get golden</b></li> <li>- <b>When the apples are ready, fill the pancakes</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dejte jablka na pánev a přidejte 3 lžice cukru</li> <li>- Počkejte, až cukr zezlátne</li> <li>- Když jsou jablka připravená, naplňte palačinky</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre du rhum dans une louche, la mettre sur le feu, faire flamber le rhum et le verser sur les crêpes garnies</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Put some rum in a ladle</b></li> <li>- <b>Heat the ladle on the fire and pour the rum on the stuffed pancakes</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte do naběračky rum</li> <li>- Zahřejte naběračku nad ohněm a polijte palačinky horkým rumem</li> </ul>  |

This recipe was made by Toni and Geoffroy (French recipe)





# Apple Cake



| Ingrédients  | Ingredients   | Přísady   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 œufs</li> <li>- 125 g de farine</li> <li>- 125g de sucre</li> <li>- 125 g de beurre</li> <li>- 1 sachet de levure chimique</li> <li>- 2 sachets de sucre vanillé</li> <li>- 5 pommes</li> <li>- 15 morceaux de sucre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 eggs</li> <li>- 125g of flour</li> <li>- 125g of sugar</li> <li>- 125g of butter</li> <li>- 1 bag of baking powder</li> <li>- 2 bag of vanilla sugar</li> <li>- 5 apples</li> <li>- 15 lumps of sugar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 vejce</li> <li>- 125g mouky</li> <li>- 125g cukru</li> <li>- 125g másla</li> <li>- 1 kypřicí prášek</li> <li>- 2 balíčky vanilkového cukru</li> <li>- 5 jablek</li> <li>- 15 kostek cukru</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Casser les œufs dans le bol</li> <li>- Battre les œufs avec un mixer</li> <li>- Mettre le sucre dans le bol et mélanger</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Break the eggs into a bowl</li> <li>- Beat the eggs with a mixer</li> <li>- Pour the sugar into the bowl and mix</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozbijte vejce a dejte je do misky</li> <li>- Vejce vyšlehejte</li> <li>- Vсыpte cukr do misky a zamíchejte</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre le sucre vanillé dans le bol et mélanger.</li> <li>- Faire fondre le beurre.</li> <li>- Mettre la farine dans le bol et mélanger.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the vanilla sugar in the bowl and mix</li> <li>- Melt the butter</li> <li>- Pour the flour into the bowl and mix</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vanilkový cukr nasypte do misky a zamíchejte</li> <li>- Rozpusťte máslo</li> <li>- Mouku nasypte do mísy a zamíchejte</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre le beurre fondu dans le bol et mélanger</li> <li>- Mettre le sucre dans le moule</li> <li>- Peler les pommes et couper</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour the melted butter into the bowl and mix</li> <li>- Put the sugar lumps into the dish</li> <li>- Peel the apples and cut them</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte rozpuštěné máslo do misky a zamíchejte</li> <li>- Vezměte kostky cukru a dejte je do nádoby</li> <li>- Oloupejte jablka a nakrájejte je</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformer le sucre en caramel et ajouter les pommes</li> <li>- Mettre le mélange sur les pommes</li> <li>- Mettre le gâteau dans le four pendant 25 à 30 minutes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heat the sugar into caramel and add the apples</li> <li>- Pour the mixture over the apples</li> <li>- Put the cake in the oven for 25 to 30 minutes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zkaramelizujte cukr, přidejte jablka</li> <li>- Nalijte směs na jablka</li> <li>- Vezměte dort a vložte ho do trouby na 25 - 30 minut</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voilà !</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- That's it !</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Je to hotové!</li> </ul>   |

This recipe was made by Pauline & Rébecca (French recipe)



# ***Gingerbread***



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady  |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 500 g de farine</li><li>- 150 g de sucre</li><li>- 4 décilitres de lait</li><li>- 1 décilitre d'huile</li><li>- 2 oeufs</li><li>- du cacao</li><li>- du chocolat</li><li>- une pincée de sel</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 500 g flour</li><li>- 150 g sugar</li><li>- 4 dl milk</li><li>- 1 dl oil</li><li>- 2 eggs</li><li>- some cocoa</li><li>- 1 chocolate</li><li>- A pinch of salt</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 500 g mouky</li><li>- 150 g cukr</li><li>- 4 dl mléko</li><li>- 1 dl olej</li><li>- 2 vejce</li><li>- kakao</li><li>- 1 čokoláda</li><li>- špetka soli</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- D'abord mélanger tous les ingrédients</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- First mix all the ingredients</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Smíchejte všechny ingredience</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Beurrer le plat</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Grease and sprinkle the cake tin</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pekáč vymažte máslem a vysypte moukou</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Verser la pâte dans le plat</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pour the dough in the cake tin</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nalijte těsto do pekáče</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Le mettre dans le four pendant 45 minutes à 150°C</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Put the tin into the oven</li><li>- bake for 45 min. (150°C)</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vložte do trouby a pečte asi 45 min. na 150 °C</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- C'est prêt</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Finished</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Hotovo</li></ul>   |

# Pancakes



| Ingrédients   | Ingredients   | Přísady  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200g de farine</li> <li>- 500ml de lait</li> <li>- 2 oeufs</li> <li>- 1 pincée de sel</li> <li>- huile pour friture</li> <li>- fruits en conserve</li> <li>- sucre</li> <li>- glaçage au chocolat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g flour</li> <li>- 500 ml milk</li> <li>- 2 eggs</li> <li>- pinch of salt</li> <li>- oil for frying</li> <li>- bottled fruit</li> <li>- sugar</li> <li>- chocolate frosting</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g mouky</li> <li>- 500 ml mléka</li> <li>- 2 vejce</li> <li>- špetka soli</li> <li>- olej na smažení</li> <li>- ovoce</li> <li>- cukr</li> <li>- čokoládová poleva</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fouetter les oeufs avec du lait</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Whisk eggs with milk</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozšlehejte vejce s mlékem</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter de la farine et une pincée de sel</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Add flour and a pinch of salt</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Přidejte mouku a špetku soli</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre de l'huile dans la poêle</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put oil into the pan</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte na pánev olej</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre la pâte dans la poêle</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put the dough into the pan</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nalijte těsto do rozpáleného oleje</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire pendant environ une minute puis tourner</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bake for about a minute and then turn</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pečte zhruba minutu a pak otočte</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décorer les crêpes avec de la crème glacée et des fruits</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decorate the pancakes with ice cream and fruit</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Palačinky ozdobte zmrzlinou a ovocem</li> </ul>   |

This recipe was made by Karolína, Adriana O. and Tereza (Czech recipe)

# Coconut cookies by Denisa and Míša H.



| Ingrédients  | Ingredients   | Přísady   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g de poudre de noix de coco</li> <li>- 2 oeufs</li> <li>- 150 g de sucre glace</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g coconut powder</li> <li>- 2 eggs</li> <li>- 150 g icing sugar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g kokosu</li> <li>- 2 vejce</li> <li>- 150 g moučkového cukru</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire tous les ingrédients dans de l'eau</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cook all the ingredients in water bath</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvařte všechny ingredience ve vodní lázni</li> </ul>                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stir until you have a dough</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Míchejte, dokud nebude těsto tuhé</li> </ul>                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Former des petites boules</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Form small balls</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Z těsta vytvarujte kuličky</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les boules sur une feuille de papier cuisson</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Put the balls on a baking sheet in the oven</li> </ul>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuličky dejte na pečicí papír na plech</li> </ul>                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préchauffer le four à 150°C</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the oven (150°C)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Předehřejte troubu na 150°C</li> </ul>                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire jusqu'à ce que le boules soient dorées (environ 20 mn)</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- And bake until golden (for about 20 min.)</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- A peče dozlatova (asi 20 min.)</li> </ul>                                    |

This recipe was made by Denisa and Michaela H. (Czech recipe)

# Apple pound cake



| Ingrédients  | Ingredients  | Přísady   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 pommes</li> <li>- 100g de beurre</li> <li>- 100 g de sucre semoule</li> <li>- le zeste finement râpé d'une demi-orange</li> <li>- 2 œufs</li> <li>- 100 g de farine</li> <li>- 1 sachet de levure chimique</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 apples</li> <li>- 100 g butter</li> <li>- 100 g caster sugar</li> <li>- finely grated zest of half an orange</li> <li>- 2 eggs</li> <li>- 100 g flour</li> <li>- 1 teaspoon of baking powder</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 jablka</li> <li>- 100 g másla</li> <li>- 100 g moučkového cukru</li> <li>- najemno nastrohaná pomerančová kůra</li> <li>- 2 vejce</li> <li>- 100 g mouky</li> <li>- 1 lžička prášku do pečiva</li> </ul> |
| <p><u>Pour le caramel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 cubes de sucre</li> <li>- 3 c. à soupe d'eau</li> <li>- 1 goutte de jus de citron</li> </ul>   | <p><u>For the caramel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 sugar cubes</li> <li>- 3 tablespoons of water</li> <li>- 1 drop of lemon juice</li> </ul>  | <p><u>Karamel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 kostek cukru</li> <li>- 3 lžíce vody</li> <li>- 1 kapka citronové šťávy</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer le caramel dans une petite casserole</li> <li>- Quand il est d'une belle couleur blonde, versez-la dans le fond d'un moule antiadhésif de 18 centimètres</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepare the caramel in a small saucepan</li> <li>- When it is a beautiful blonde colour, pour it into the bottom of a cake pan (18 cm diameter)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Připravte si karamel v malé pánvi</li> <li>- Když je karamel mírně hnědý, nalijte jej na dno dortové formy (o průměru 18 cm)</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparez le four à 180 degrés</li> <li>- Pelez les pommes, les couper en deux, retirez les graines et les noyaux</li> <li>- Couper les pommes en tranches épaisses et les placer dans le fond du moule</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preheat the oven to 180 degrees</li> <li>- Peel the apples, cut them in two, remove cores and seeds</li> <li>- Cut apples into thick slices and place them at the bottom of the pan</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Předehřejte troubu na 180°C</li> <li>- Oloupejte jablka, rozkrojte je na půl a vykrojte jádřince</li> <li>- Nakrájejte jablka na tenké plátky a dejte je na dno formy</li> </ul>                           |



|  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparez la pâte</li> <li>- Dans un bol, mélanger le beurre ramolli avec le sucre et ajouter le zeste d'orange</li> <li>- Cassez les œufs et les ajouter</li> <li>- Enfin, ajoutez la farine tamisée mélangée avec la levure</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Prepare the dough</b></li> <li>- <b>In a bowl, mix the softened butter with sugar and add the orange zest</b></li> <li>- <b>Break the eggs and add them</b></li> <li>- <b>Finally, add the sifted flour mixed with yeast</b></li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Připravte těsto</b></li> <li>- <b>V míse smíchejte máslo s cukrem a přidejte pomerančovou kůru</b></li> <li>- <b>Rozklepněte vajíčka a přidejte je</b></li> <li>- <b>Nakonec smíchejte s prosetou moukou s droždím</b></li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre la pâte sur les tranches de pomme</li> <li>- Cuire au four pendant 40 minutes</li> <li>- Éteindre le four, ouvrez la porte et laissez le gâteau refroidir</li> <li>- Retournez-le quand il est encore tiède sur une assiette et le mettre dans le frigo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Put the batter over apple slices</b></li> <li>- <b>Bake for 40 minutes</b></li> <li>- <b>Turn off the oven, open the door and let the cake cool</b></li> <li>- <b>Return it when it is still warm on a plate and put it in the fridge</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Těsto nasypete na plátky jablek</b></li> <li>- <b>Pečte 40 min.</b></li> <li>- <b>Vypněte troubu a nechte dort vychladnout</b></li> <li>- <b>Pokud je ještě teplý, vraťte ho na talíř a dejte do lednice vychladnout</b></li> </ul> |

This recipe was made by Adrien (French recipe)



**Thanks to the Czech and French pupils  
who participated in the eTwinning project  
Food bridges**

**Thanks to my French friend and colleague Sophie  
for her help and kindness**



**eTwinning project Food bridges – 2011/12:**

**© Collège Jean Rostand, Draguignan, France**

**© Základní škola Přimda, Czech Republic**