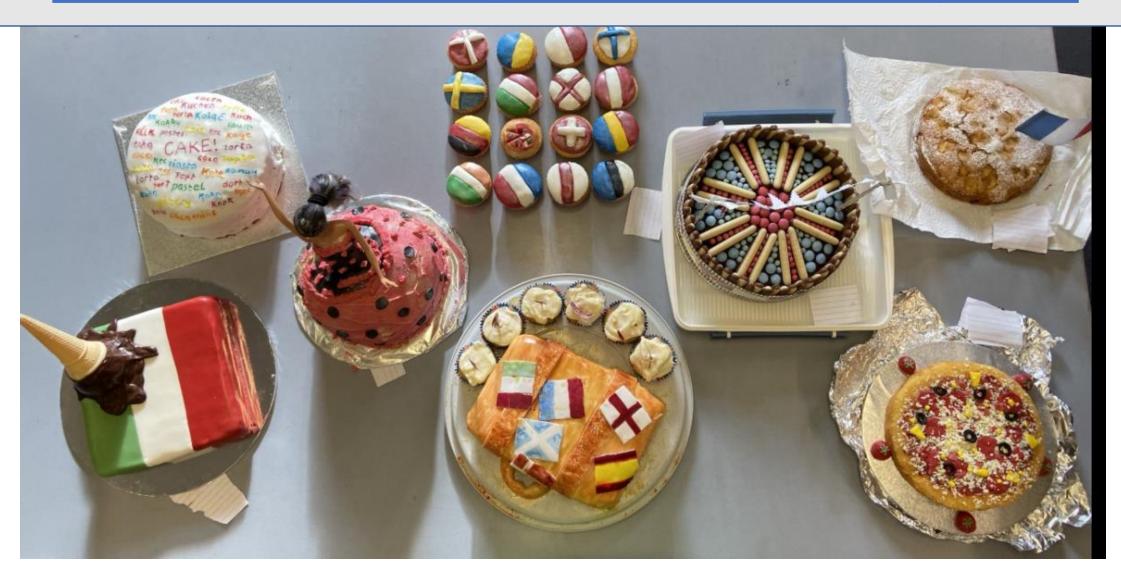




# Need some inspiration? Cakes made by Hungerhill students last year....



# Need some inspiration? Cakes made by Hungerhill students last year....







Could you make a Tortilla Española to beat Anna's?

Can you follow her Spanish recipe?

Could you write up your recipe like this and email it too?

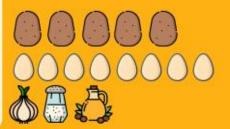
SPANISH OMELETTE

### TORTILLA ESPAÑOLA

ISIMPLE Y DELICIOSA!

#### INGREDIENTES

- 5 patatas grandes/medianas
- 8 huevos
- 1 cebolla
- sal
- aceite de oliva virgen extra





 Lavar, pelar y cortar las patatas en trozos pequeños.

4. Añadir sal al gusto.



2. Freír las patatas con el aceite de oliva hasta que estén blandas.



5. Batir los huevos.



 Cortar la cebolla en trozos muy pequeños.
 Freírla con las patatas.



6. Escurrir las patatas en un colador.



7. Mezclar las patatas, la cebolla y los huevos en un bol grande.



10. Esperar unos 5 /10 minutos más.



8. Calentar la misma sartén. Echar toda la mezcla.



11. Con un plato, dar la vuelta y sacarla de la sartén. iY listo!



 10 minutos después, con un plato, dar la vuelta a la tortilla.



 TIP!! Servir con jamón y pan con tomate.

#### **USEFUL EXPRESSIONS**

• ¿Te gusta?

· ¿Está rico?

¿Quieres más?

¡Está delicioso!

• ¡Está riquísimo!

• ¡Está muy sabroso!

Do you like it?

Is it yummy?

Would you like some more?

It's delicious!

It tastes lovely!

It's very tasty!

# Watch Anna making her Tortilla Española Could you make your own video like this?

Tortilla española - YouTube



# Here are some Spanish recipes ideas from Anna.

## Could you make one of these?

## OTRAS RECETAS

CHOOSE YOUR FAVOURITE!

- Patatas bravas (tapa/ a starter)
- Gambas al ajillo (tapa/ a starter)
- Croquetas (tapa/ a starter)
- Paella (main course)
- Churros (a dessert)
- Crema catalana (a dessert)
- Torrijas (a dessert)

#### RECETAS MEXICANAS

- Nachos con guacamole
- Quesadillas
- Fajitas/ Burritos



## Do you prefer French food?

# Could you follow Justine's recipe to make your own crêpes?





#### Ingrédients:

300g de farine 3 œufs 2 cuillères à soupe de sucre 50g de beurre fondu 60cl de lait

#### Ustensiles:

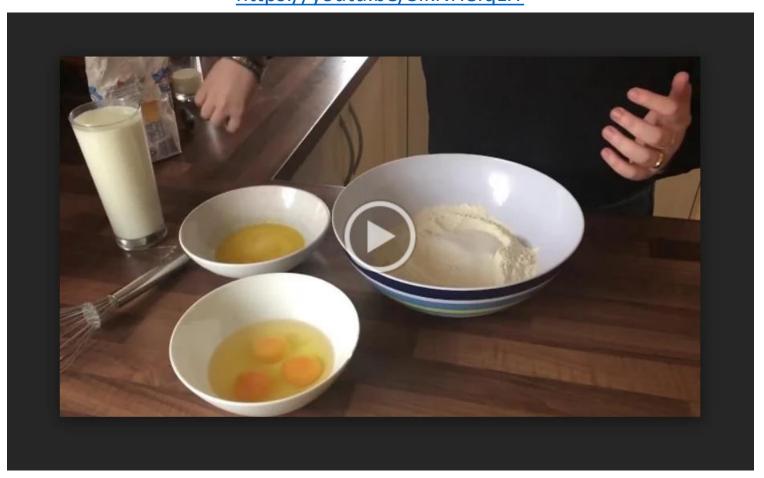
1 saladier 1 poële 1 louche 1 fouet

#### Préparation pour 10 crêpes

- 1. Versez la farine dans le saladier.
- 2. Ajoutez les œufs, le sucre et le beurre fondue.
- 3. Mélangez la préparation en ajoutant le lait petit à petit.
- 4. Attention à ne pas faire de grumeaux!
- 5. Faire cuire les crêpes dans une poêle.
- 6. Dégustez les crêpes!

## Watch Justine making crêpes. Could you make your own video like this?

https://youtu.be/SlkNHefqLIY



## Could you get your family to review your dish in French?

## Questions à poser Questions you can ask

Dit moi ce que tu en penses. Tell me what do you think of it.

Tu trouves ça comment?

How do you find it?

Est-ce que tu aimes?

Do you like it?

Est-ce que c'est bon?

Does it taste good?



## Here are some French recipe ideas from Justine.

Could you make one of these?



#### SPÉCIALITÉS CULINAIRES FRANÇAISES

- QUICHE LORRAINE
- GRATIN DAUPHINOIS
- CRÈME BRULÉE
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- GALETTE DES ROIS
- TARTE TATIN
- PAIN PERDU
- CLAFOUTIS
- CROQUE MONSIEUR

