

## EOI "MAR DE VIÑAS" TOMELLOSO

Con la colaboración del alumnado y profesorado del Centro



Marco Cano, Blanca Real, Alberto Lomas. A1 Alemán  
Einfache Plätzchen Rezept

# Einfache Plätzchen Rezept



### ZUTATEN:

300g Mehl

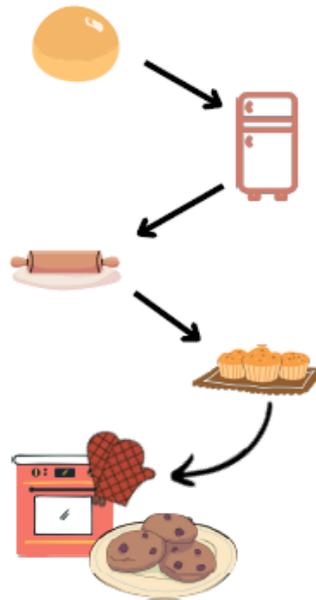
100g Zucker

200g Butter

1 Ei

## SCHRITT FÜR SCHRITT

1. ein Teig machen (rollen)
2. 30 Min. im Kühlschrank
3. Teig ausrollen
4. Formen ausstechen
5. plätzchen backen
6. Backzeit: 10-15 min. lang



## Toppings und fertig

[https://www.canva.com/design/DAFUvMOaSF4/qcLp11HEtP69WybxAZbmqw/edit?utm\\_content=DAFUvMOaSF4&utm\\_campaign=designshare&utm\\_medium=link2&utm\\_source=sharebutton](https://www.canva.com/design/DAFUvMOaSF4/qcLp11HEtP69WybxAZbmqw/edit?utm_content=DAFUvMOaSF4&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton)

Rocío Sánchez Lomas B2.1 Alemán

# Christstollen

Der deutsche Weihnachtsklassiker

**Zutaten für den Stollen:**

- \* 500g Weizenmehl
- \* 120mL Milch lauwarm
- \* 50g Zucker
- \* 1 Würfel frische Hefe
- \* 220g weiche Butter
- \* 1 mittleres Ei
- \* 1 mittleres Eigelb
- \* 1/4 Teelöffel gemahlene Vanille
- \* 2 Salz Prise
- \* 80mL Rum oder Apfelsaft

**Zutaten zum Bestreichen:**

- \* 250g Rosinen
- \* 50g Mandeln (gehackt)
- \* 100g Marzipan (Rohmasse)
- \* 1 Teelöffel Stollengewürz (Zimt, Ingwer, Kardamom, Koriander)
- \* 100 Gramm Butter
- \* 3 Esslöffel Zucker
- \* 60 Gramm Puderzucker

### Zubereitung:

In einer Schüssel die Rosinen und Mandeln mit dem Saft mischen. Mindestens eine Stunde zugedeckt stehen lassen.

Die Hefe in der warmen Milch mit einem Teelöffel Zucker auflösen.

In einer großen Schüssel das Mehl mit dem restlichen Zucker vermischen und in der Mitte eine Vertiefung machen, in die die Hefemilch gegossen wird. Die Mischung mit einem Geschirrtuch abdecken und 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.

Das Marzipan in sehr kleine Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Die weiche Butter, die Eier und die Gewürze hinzufügen. Mischen und 5 Minuten lang kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Die Nussmischung dazugeben, nochmals durchkneten und in eine Stollenform (ca. 33 cm) geben. Den Stollen wieder zudecken und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und die Hitze reduzieren. Den Stollen 10 Minuten lang backen, dann die Temperatur auf 170°C senken und weitere 40 Minuten backen.

Den Stollen aus dem Ofen nehmen und mehrmals mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Mit dem einfachen Zucker bestreuen. Vollständig abkühlen lassen, bevor der gesiebte Puderzucker darauf gegeben wird.



---

## RECIPÉ “ DUELOS Y QUEBRANTOS”

Irene Merlo Zapata. English B2.1

The “Duelos y Quebrantos” is a traditional meal from La Mancha, whose main ingredients are: scrambled eggs, chorizo and pork bacon. All of them are prepared in a pan.

It's really easy to cook and delicious to eat with bread and a good glass of red wine.

### 1 Firstly

Put the brains to boil in cold water for ten minutes. After that, you can refresh them, put away the membrane and cut them.

### 2 Secondly

Cut the bacon in small pieces and chorizo too. First, fry well the “torreznos” ( rasher/a slice of bacon- a rasher of bacon ), after that, add the chorizo in the pan.

### 3 Last

Add the brains, which are sauted ( fry lightly). Once everything is well cooked, add the scrambled eggs. Let it cook until the egg sets.

You can taste it to see if more salt is necessary.

And then, they will be ready!

In Valdepeñas there is an association called “Duelos y Quebrantos” as the meal, which is very active, and collaborative in the village. They usually cook in popular events and activities.

A woman has written a book, which is called “ In a place of the Kitchen”, where you can find a lot of recipes and experiences from La Mancha area.

The Association is well-known in Valdepeñas. If you have the opportunity to meet them, you will enjoy with their meals and of course, with their members.

If you want to know more about this association: <https://es-es.facebook.com/duelos.valdepenas/>



---

**Nada El Ayoubi Barbar 2ºB2B**  
**Why do I Love writing?**

And they ask me why do I love writing?

Because it is a reflection of myself, in which I see my personality, my attitude and my individuality, it is related to the depths of my inner feelings.

It is love and pleasure that surrounds me, especially when I complete the rituals of quietness around me, such as silence, calmness, and a cup of tea.

It is a kind of seduction of feelings and thoughts. I write to be happy, I write for love, to celebrate friendship, for peace. And it takes me there, to where peace is.

It helps me keep calm and peaceful in a world of not too virtuous values.

I can be anything and do anything, I feel in almost absolute control.

The words come to me naturally and I just have to say hello and open the door for them.

---

**Ramón Martín. 2º B2B**

Existe un lugar al que acudir siempre, sin hora de cierre,

Allí se dialoga en silencio, se mira alrededor, pero con los ojos cerrados,

También se escucha la calma o el regalo de la Creación.

Allí uno se desprende del ego y comprende cuan poco necesita para ser feliz.

Y allí, ante todo, se dan gracias.

Este rincón se llama luz, pero podéis llamarlo también libertad.

There's a place where you can go whenever you want, open to all the people, without shutting down,

You can talk in silence over there, just looking around, but closing your eyes.

You can also hear the calm or the gift of the Creation. There you can get rid of ego and point out how few we need to be glad.

And there, above all, you give thanks.

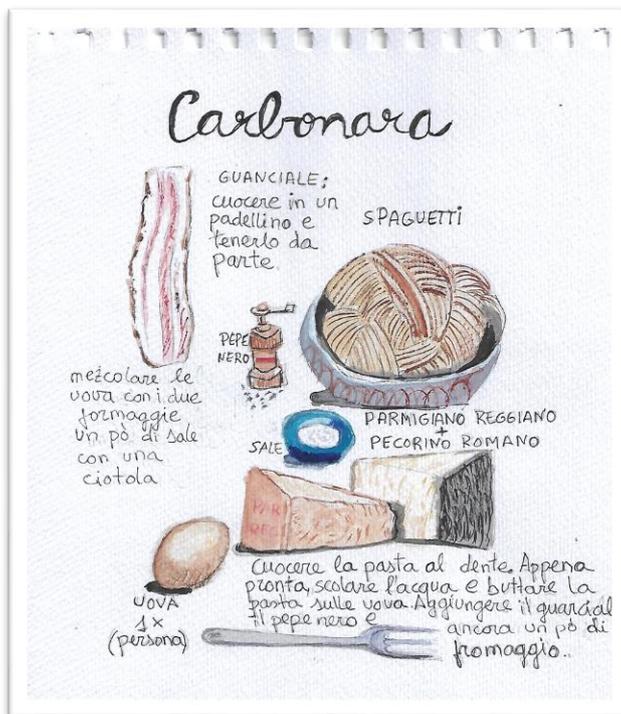
This retreat is called light, but you can also call it hope.

---

María N.T. A2.1 italiano



Lidia A2.1 italiano



# BRITISH WOMEN WRITERS

Find ten hidden British writers

M	I	J	O	A	Q	S	I	T	V	Q	F	R	A
H	Q	.	F	N	B	U	E	H	I	D	W	S	.
T	T	K	R	G	E	M	N	J	R	I	E	T	C
U	D	.	E	E	A	A	I	A	G	M	T	E	H
D	V	R	Y	L	T	R	D	N	I	Z	M	L	R
E	E	O	A	A	R	Y	B	E	N	V	P	L	I
X	N	W	S	C	I	S	L	A	I	J	M	A	S
C	J	L	T	A	X	H	Y	U	A	M	M	G	T
B	C	I	A	R	P	E	T	S	W	U	T	I	I
H	G	N	R	T	O	L	O	T	O	S	T	B	E
G	W	G	K	E	T	L	N	E	O	H	X	B	B
M	O	K	K	R	T	E	J	N	L	G	U	O	A
Y	W	A	U	H	E	Y	T	B	F	M	A	N	C
D	G	R	H	J	R	J	D	D	N	Q	S	S	C



A.Christie  
BeatrixPotter  
FreyaStark  
JaneAusten  
StellaGibbons

AngelaCarter  
EnidBlyton  
J.K.Rowling  
MaryShelley  
VirginiaWoolf



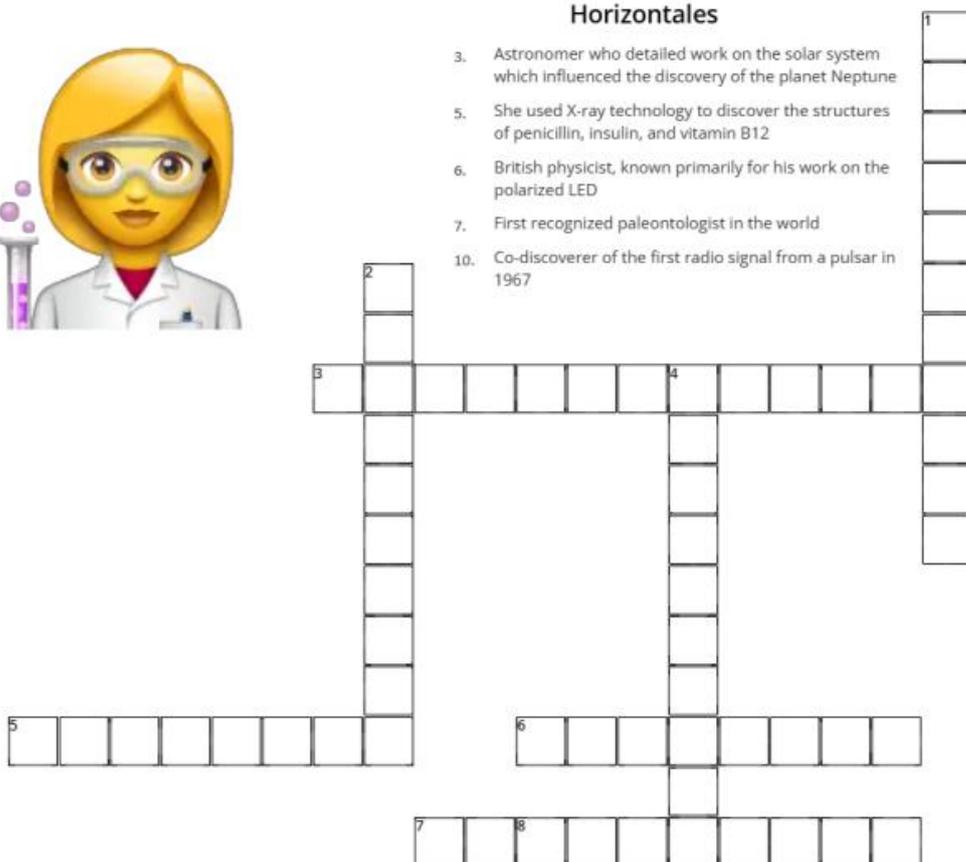
# BRITISH WOMEN SCIENTISTS

Find ten hidden British women scientists



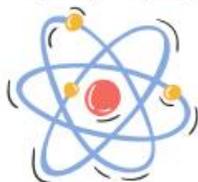
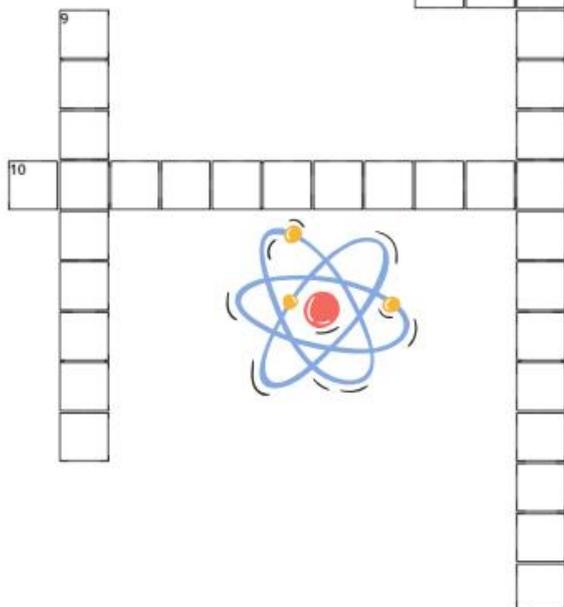
## Horizontales

3. Astronomer who detailed work on the solar system which influenced the discovery of the planet Neptune
5. She used X-ray technology to discover the structures of penicillin, insulin, and vitamin B12
6. British physicist, known primarily for his work on the polarized LED
7. First recognized paleontologist in the world
10. Co-discoverer of the first radio signal from a pulsar in 1967



## Verticales

1. British mathematician and writer, best known for her work on the mechanical computer
2. First woman to qualify in the UK as a doctor
4. British dietitian and nutritionist, responsible for supervising the addition of vitamins to food during rationing in the UK in World War II
8. British chemist who worked and studied for the understanding of molecular structures
9. British chemist who was awarded the Nobel Prize in Chemistry in 1964



**Der Karneval. Alberto Lomas González y Marco Cano Chacón A1 Alemán**



Unter folgendem Link könnt ihr mitspielen:

<https://view.genial.ly/63eba855b962700011c9dd0d/interactive-content-eoi-a1-quiz-karneval>

**Der Valentinstag. Marco Cano Chacón y Alberto Lomas González A1 Alemán**



Präsentation unter folgendem Link verfügbar:

<https://view.genial.ly/63ebabfab305b30012d02e54/interactive-content-flecha-cupido>

---

## **PIPIRRANA DE JAÉN**



- **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- 1kg de tomates bien mûres.
- 1 poivron vert (variété italienne).
- 3 œufs.
- Une gousse d'ail.
- Du sel gros.
- De l'huile d'olive (variété picual).
- Une boîte de thon à l'huile d'olive.

- **Ustensiles**

- Un couteau.
- Un saladier.
- Une spatule.
- Un mortier.

- **Préparation**

- Faire cuire les œufs dans une casserole avec de l'eau et du sel pendant 15 minutes.
  - Pelez les tomates et coupez-les en petits morceaux dans le saladier.
  - Ajoutez un demi poivron vert en petits morceaux et le blanc d'œuf en morceaux.
  - Dans le mortier, mettez une gousse d'ail, deux pincées de sel gros, un demi poivron vert en petits morceaux et les jaunes d'œuf. Écrasez tous les ingrédients et ajoutez de l'huile d'olive.
  - Incorporez le mélange au saladier.
  - Mélangez les ingrédients et ajoutez la boîte de thon à l'huile d'olive.
  - Laissez reposer pendant quatre heures et servez.
-

## GÂTEAU AU YAOURT



- **Ingrédients**

- 1 yaourt au citron.
- 125 g. d'huile de tournesol.
- 250 g. de farine T55.
- 1 sachet de levure.
- Le zeste d'un citron.
- Du beurre pour graisser le moule
- 3 œufs.

- **Ustensiles**

- Un four
- Un fouet
- Un tamis
- Un moule
- Une balance de cuisine

- **Préparation**

- Préchauffez le four à 180°
  - Fouettez les oeufs avec le sucre et incorporez le yaourt, l'huile et le zeste de citron.
  - Mélangez la farine et la moitié d'un sachet de levure. Tamisez et incorporez.
  - Graissez le moule avec le beurre.
  - Versez la pâte dans le moule, puis enfournez et laissez cuire pendant 35 minutes.
  - Sortez le moule du four et laissez refroidir.
  - Démoulez sur une assiette et servez froid.
-

### MADELEINE BRÈS



Source : Wikipedia

Première femme française à obtenir son diplôme de médecin. Modèle pour tous les médecins, elle a fait égale part des figures symboliques de l'émancipation des femmes au cours de l'histoire. Née dans le Gard en 1842, elle trouvera sa vocation 8 ans plus tard à l'hôpital de Nîmes, qu'elle fréquentait accompagnant son père venu y réaliser des travaux.

Prise d'affection d'une religieuse elle assista le service du médecin en préparant tisanes, bouillons et cataplasmes.

Les mœurs à l'époque étaient quelque peu différentes de ceux actuels, les femmes ne pouvant accéder à certains diplômes que très difficilement. Mais cela ne freina pas Madeleine, qui se présenta fièrement en 1866 devant le doyen de la faculté de médecine, le professeur Wurtz, pour lui demander la possibilité de préparer le fameux diplôme. Intrigué, le doyen lui fit la promesse de l'accueillir si elle obtenait son baccalauréat.

La jeune femme revint 3 ans plus tard, bac en poche, avec des fermes intentions. 10 ans plus tard, elle préparait sa thèse de doctorat avec un mention "extrêmement bien" à la clé.

Durant la guerre de 1870, elle fut nommée interne provisoire et ses responsables ne cessèrent de tarir des éloges à son sujet. Malgré cela, elle ne pourra pas accéder à cette fonction à titre définitif et finira par faire carrière dans la pédiatrie.

S'en est suivie une carrière autour de la puériculture et de l'étude de l'hygiène.

Madeleine Brès mourra malheureusement dans l'oubli, la solitude et la pauvreté, une fin indigne de la grandeur de cette femme, devenue aujourd'hui référence.



## LES AMOUREUX AUX POIREAUX (1950) Robert Doisneau

Source : Pinterest

### HUGO ET CHLOÉ

C'est l'histoire d'amour de Hugo et Chloé, c'était en mars 1950, le marché était plein, les gens se promenaient en décidant sur quel étal acheter. Hugo était cuisiner et Chloé était pâtissière. Quand ils achetaient les poireaux, elle l'a regardé et à ce moment-là, elle est tombée amoureuse.

Hugo lui a demandé son numéro de téléphone, et ils se sont parlé tous les jours, et au bout d'un mois, ils ont commencé à sortir ensemble. Hugo lui a offert des fleurs et ils ont parlé de la vie. Ils ont pensé à travailler ensemble, c'était le rêve de Chloé. Ils ont cherché un bon local et se sont mis au travail.

Ils travaillent ensemble depuis deux ans et ils se comprenaient très bien. Hugo lui a demandé de l'épouser sur l'étal du marché où ils se sont rencontrés. Ils se sont mariés en mai 1953 et au bout de 9 mois, ils ont eu leur fils Loïc. Avec l'arrivée de leur fils, Chloé s'est occupée de lui et au bout d'un an, le magasin a brûlé, et elle a fait une dépression. Et lui, il a trouvé un emploi de chauffeur, parcourant tout le pays sans interruption.

C'est cette absence qui les a rendus incapable se supporter l'un à l'autre et qui a provoqué la séparation définitive du couple.

Le papillon - FRANCÉS B1

### POIREAUX ET NOTES

Il y a un an que les amoureux aux poireaux se sont perdus de vue, selon les gens, ils se sont séparés puisque quand ils se sont mariés, l'homme et sa femme se sont disputés.

C'est la vie, une belle chose qu'ils ont, c'est leur histoire, quand ils se sont connus.

Le 19 Mars 1947 ils se sont vus, elle marchait par la rue et il portait un sac de poireaux, ils se sont plu dès le premier jour. Il lui a écrit une note, pour se rencontrer à 18 heures à la place de Paris, il lui a donné la note avec un poireau. A l'heure du rendez-vous ils se sont souri et ils ont beaucoup parlé.

Quand ils l'ont terminé, ils ont commencé une relation amoureuse. Tous les jours, il lui donnait un poireau avec une note, une fois par semaine ils se voyaient au balcon de la maison de la femme.

Leur amour était si grand qu'en trois mois, ils se sont mariés. Ils ont acheté un appartement très grand au centre de Paris qu'ils ont meublé, décoré... Pour le payer, il devait travailler dur puisque la femme ne travaillait pas. Cinq mois après, ils ont commencé à se disputer beaucoup, comme la cohabitation n'était pas facile, ils ont fini par se séparer.

Elle, elle lui a rendu les poireaux et les notes. Et lui, il lui a laissé la maison et a quitté la ville. Les gens disent qu'il a quitté la France et qu'il est allé en Angleterre.

Chaque matin, les gens la voient, elle arrose son jardin de poireaux.

Véronique - FRANCÉS B1

Une histoire d'amour qui commence le jour où Marie et Hugo se sont regardés dans le trajet Madrid-Paris. Ils se sont assis ensemble dans le train, pendant la voyage ils se sont parlé et à la fin du trajet ils se sont échangé leur numéro de téléphone et leur mail pour continuer avec la bonne amitié qu'ils ont commencée.

Ils voulaient juste être ensemble, ils se sont promenés, ils se sont amusés et ils ont décidé d'aller vivre en couple. Ils ont été très heureux.

América - FRANCÉS B1

---