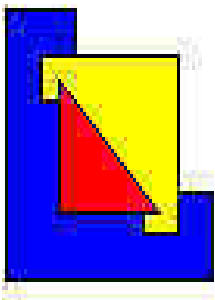


CONCURSO DE RECEITAS EN TEMPO DE NADAL



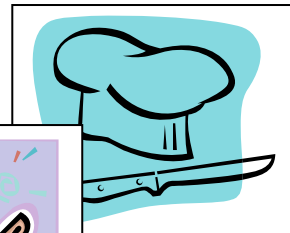
Decembro 2009

IES AS LAGOAS

Con motivo da chegada do Nadal, convócase **concurso de receitas** de acordo coas seguintes

BASES

- ❑ Poden participar todos os membros da comunidade escolar.
- ❑ Cada participante elaborará **unha receita de sobremesa** (doces, tortas, pasteis) preferentemente da época de Nadal.
- ❑ Cada sobremesa presentarse nunha bandexa, convenientemente decorada, e irá acompañada dun folio (tamaño A-4) cos datos da persoa que a presenta (nome, apelido, curso e grupo), o nome do prato e a receita completa do mesmo (ingredientes, modo de preparación, presentación). O texto estará redactado en galego.
- ❑ Os participantes deberán entregar os seus pratos e os textos escritos coas receitas o día **22 de decembro** ás **08:15** horas, na **Cafetería**, onde quedarán depositados ata o momento da exposición dos mesmos ás 12:30.
- ❑ O **xurado** estará formado por unha representación de profesorado, alumnado e persoal non docente. Os membros do xurado puntuarán de acordo cos seguintes aspectos:
 - Sabor.
 - Presentación.
 - Claridade e presentación da receita escrita.
- ❑ Establécense os seguintes **premios**:
 - 1º premio: 40 € e nomeamento de **“REPOSTEIRO DO ANO”**
 - 2º premio: 30 €
 - 3º premio: 20 €



Con todas as receitas recibidas elaborarase e editarase un recetario.

A VICEDIRECCIÓN

OS PARTICIPANTES



BISCOITO DE CHOCOLATE E LARANXA



Ingredientes

175 gr. de zucre
3 ovos
175 gr. de manteiga
175 gr. de fariña
2 cull. de levadura
zume de 1 laranja
3 cull. de cacao en pó
2 cull. de leite

Elaboración

Poñer nun bol a manteiga cun pouco de zucre e montala coas varillas. Engadir pouco a pouco os ovos e seguir batendo.

Mezclar nun bol a fariña, o cacao e mais a levadura. Tamiza a mezcla sobre o bol da manteiga mentres sigues removendo. Verter o leite e o zume da laranja. Volca a masa nun molde untado coa manteiga e espolvoreado coa fariña. Prequento o forno e fornea a 200°C durante 30-35 minutos aproximadamente.

ANA MARÍA DURÁN GONZÁLEZ
SECRETARÍA



Fantasia de Coca Cola con aroma de azahar

Ingredientes

***Para a masa:**

150g fariña con fermento
1 culler raso de fermento químico
200g azucre
100g manteiga branda
2 culleres de cacao en po
75ml Coca Cola
75ml leite
2 ovos
1 ½ culler de azucre vainillado
1 cullerada de aroma de azahar
1 cullerada de bicarbonato

***Para o prebe:**

50g manteiga
1 ½ culleres de cacao en po
100ml Coca Cola
200 g de azucar en pó

***Para a decoración final**

100g noz de pacana
azucre glasé

Modo de preparación

Mesturamos ben todos os ingredientes ata que se forme unha masa homoxénea. Botamos a masa nunha bandexa de forno, preferiblemente unha bandexa de 20cm x 20cm. Introducimos o pastel no forno (quentar o forno previamente a 200° durante 10 min.), e témolo a 160° durante 25-30min.

Mentres se vai facendo no forno, preparamos o prebe para recubrir a masa.

Mesturamos a manteiga, o cacao en po e a coca cola nunha cazola, levámolo a ebulición. Retiramos a cazola do lume e engadimoslle as nozes de pacana traceadas ao pastel aínda quente.

Deixamos que se arrefría, e para rematar adornamos o pastel con motivos do Nadal utilizando azucre glasé.

Bo proveito!

Nome: *Elisa Álvarez Fernández*
Depa

**ELISA ÁLVAREZ
PROFESORA DE ALEMÁN**



TORTA DE NADAL DE FROITOS SECOS

INGREDIENTES

1 torta de masa quebrada. Pódese facer na casa.	<u>Para a masa quebrada:</u>	<u>Para a crema pasteira:</u>	<u>Para o glaseado:</u>
20 ou 25 ameixas	140 grs de fariña	1 ovo e 2 xemas.	3 culleradas de marmelada de albaricoque
20 ou 25 orellóns	1 culler de azucre	100 grs. de azucre	2 culleradas de azucre
100 grs de pasas de Corinto	1 culler de auga	55 grs de fariña	O brandi de macerar os froitos.
100 grs de noces	75 grs de mantega	½ litro de leite	
¼ vaso de brandi	Un pouquiño de sal	½ culleradiña de vainilla.	
		Pel de ½ limón, só a parte amarela.	

MODO DE PREPARACIÓN

Forre un molde desmontable de 26 ou 28 cm de diámetro coa masa, comprada ou feita cos ingredientes que se deron. Hai que estírala, moi fina. Píntea coa clara de ovo, pinchea cun garfo e pónaa no forno a temperatura media durante 15 ou 20 minutos, ata que vexa que etá feita.

Parta as ameixas pola metade e ponías xunto coas pasas nunha cunca, rocíeas co brandi e deixe macerar.

Mentres tanto, prepare a crema pasteira: Poña nun cazo os ovos, mesturados co azucre, a pel do limón, un pouco de leite e a vainilla; quente e remova esta mestura ata que vexa que colle consistencia. Desfaga a fariña no resto do leite, engádaa á mestura e siga removendo ata que colla a consistencia dunha crema.

Retire a torta do forno e cúbraa coa crema pasteira.

Coloque os froitos secos sobre a crema, en forma de círculos, empezando pola parte exterior. Primeiro ameixas, outro círculo de orellóns, nozes e pasas ao gusto.

Prepare o glaseado: Poña nun cazo todos os ingredientes, remova e quéntea durante uns minutos e pinte con isto a superficie da torta. Déixea arrefriar.

JORGE ENRIQUE

**JORGE ENRIQUE ÁLVAREZ
MALINGRE
2º ESO D**



TORTA DE 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

Chocolate negro
 Chocolate branco
 Chocolate con leite
 Leite
 Lacasitos
 Galleta
 Manteiga
 Nata líquida
 Azucre

PREPARACIÓN

Fúndese a manteiga nun cazo e bótase a galleta moída. Ponse na bandexa como base da torta. A continuación, métese na neveira.
 Fúndese o chocolate negro cun pouco de leite e bótase a nata líquida. Bótase no molde da torta por riba da galleta e vólvese poñer unha capa de galletas (pero sen moer). Métese outra vez na neveira.
 Repetir a acción cos outros chocolates.
 Por último, decorar con lacasitos e azucre, a modo de efecto de luces de Nadal e neve.

PATRICIA DE GRACIA DOCAMPO
 2º BACH. D
 ADRIANA Mº FEJOO MORENZA
 2º BACH. E



PATRICIA DE GRACIA
2 BACH D
ADRIANA FEJOO
2º BACH E



BICA DA ALICIA : Alba González Fernández 2º ESO B N:17

• Ingredientes:

- 500 gramos de Margarina (Tulipan)
- 1 Kg de azucre
- 12 ovos (a ser posible caseiros)
- 500 gramos de facina
- Un chorro de anís



• Modo de preparación:

1. Nunha fonteponse a margarina e máis o azucre. E dásele volta coa man durante uns corenta minutos ata que o conxunto teña o aspecto da nata.
2. Logo incorpóranse os ovos un a un, sen engadírase o segundo ata que o primeiro estea incorporado á masa.
3. A continuación engóndese a facina pouquiño a pouco, e finalmente bótase o anís e mestúrase un pouco máis.
4. Anteriormente terase preparado un molde previamente forrado de papel de panadeiro, onde se botará a masa.
5. A bica no forno estará a 180° durante aproximadamente media hora. Ao sacala do forno espalvórese con azucre.

Este dulce tenso que facer a man exclusivamente e moi lentamente, e dicir, sen ningún utensilio.

• Tempo de preparación: Dúas horas aproximadamente e media hora máis no forno

• Modo de presentación:

Xeralmente esta bica preséntase tal cual (só coa facina) e bótase unhas felleas de aciro enriba da bica por enriba do papel por enriba da bandeira.

ALBA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ
2º ESO B



Cora Trigás Santana 1º BACH. E

TORTA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 250g de almôndaz en po.
- 350g de azúcre.
- 6 ovos.
- 60g de farinha.
- 125g de manteiga.
- Uma colherina de anis ou essencia.

Mesturar a almôndaz, ovos, azúcre, farinha e a manteiga en forma de panada, engastir unha colherina de lavadura, e por último o anis.

Remoer todo ben, e meter 35 ou 40 minutos no forno.

Decorar ó gusto.

CORA TRIGÁS SANTANA
1º BACH. E





TORTA DE LIMÓN

INGREDIENTES

Masa: 200 grs de fariña
4 culleradas de azucre
2 culleradas de leite
70 grs de mantenga
1 ovo.

Recheo: 3 xemas
1 ovo
100 grs azucre
2 culleradas de maicena
1 cunca de leite
Zume de 2 limóns.

PREPARACIÓN:


Masa: Nun pote poñer azucre, fariña, maicena, mantenga. Facer unha masa cos ingredientes. Logo unir co leite e o ovo.
Poñer a masa nun molde e cociñar durante 15 minutos en forno a 120°.
Retirar cando a masa estea dourada.

Recheo: Facer unha crema co leite, ovo, xemas, azucre e maicena e zume de limón. Cociñar a pouco lume ata que espese. Verter a crema sobre a masa, decorar con tres claras de ovo a punto de neve e levar ao forno quente durante 3 minutos para dourar.

GIULIANA ANTONELLA

**GIULIANA ANTONELLA
ARTAZO
1º ESO B**




Sofía Dibujá Barroso 2º B
TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para o biscoito empregáronse:

- 4 ovos
- 125 g de azucre
- 130g de farinha
- 1/2 culleríña rasa de levadura

Crema Pasteleira:

- 2 Xemas de ovos
- 1/2 l de leite
- 4 culleríñas de azucre
- 2 colleres de maizena
- 1 cáscara de limón

Modo de preparación do biscoito:

Bater as xemas co azucre 3 minutos e engadir a farinha coa levadura previamente tamizada.
 Bater as claras de ovo a punto de neve durante 3 minutos e incorporalas á mestura anterior.
 Poñer papel barba no fondo do molde e verter a masa pra cocela a 150 de temperatura durante 20 minutos.

Modo de preparación da crema pasteleira:

Poñer nun cazo 250 ml de leite a ferver con 4 colleres de azucre e a casca de limón. Os outros 250 ml engadíranse 2 colleres de maizena e as 2 xemas para que as podamos mesturar.
 O ferver o leite, retírase a casca de limón e bótaselle a mestura restante removéndoa ata que espese. Cando este lista bótanse no biscoito e enrólase suavemente e espérase ata que colla forma.

Decoración da Sobremesa:

Chocolate derretido porriba do biscoito, piñas, azúcre natural, coco e rachilla-doras de chocolate e morogos.

SOFÍA DIBUJA BARROSO
 2º ESO B



Ingredientes varios!!!

Preguntáremoslle a Greta que o fixo e o probou!

GRETA RÚAS MIGÚELEZ
2º BACH. E

Amosáronnos as súas elaboracións e déronnos cantas explicacións lles pedimos. Tamén aproveitaron para ver convencían ao xurado!





O noso si que está rico rico!

Este é o mellor. Se o saberei eu que xa o probei!



Eu aquí, esperando para tomar un bocado.



O XURADO



E entón chegou o Xurado –Luci, Hortensia, Moncho e Diego-, disposto a saborear tantos manxares. E por riba, gratis!



Imos aló!



Esta estaba ben rica!

Eu vou ir tomando notas...

Que boa pinta teñen todas!
Éche un choio isto de ser xurado!



E nós cando comemos?



Deliciooso!



A esta
vulle dar
boa nota!

E chegou a entrega de premios: un diploma acreditativo das súas habilidades no mundo da repostería, un gorro de cocineiro e un sobre con cartos en metálico, que seguro que lles vén moi ben nestas datas.



**PRIMEIRO PREMIO:
SOFÍA DIBUJA
“TRONCO DE NADAL”**



O IES AS LAGOAS concede a **SOFÍA DIBUJA**
o Primeiro Premio do
“Concurso de receitas en tempo de Nadal”
e o nomeamento de
MELLOR COCIÑEIRA DO ANO 2009

Ourense, 22 de decembro de 2009

O Director
Afonso Vázquez-Monjardín



**2º PREMIO:
ALBA GONZÁLEZ
“BICA DA ALICIA”**



O IES AS LAGOAS concede a ALBA GONZÁLEZ
o Segundo Premio do
“Concurso de receitas en tempo de Nadal”

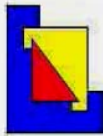
Ourense, 22 de decembro de 2009

O Director

Afonso Vázquez-Monjardín



**3º PREMIO
ELISA ÁLVAREZ
“FANTASÍA DE COCA COLA
CON AROMA DE AZAHAR”**



O IES AS LAGOAS concede a **ELISA ÁLVAREZ**
o **Terceiro Premio** do
“Concurso de receitas en tempo de Nadal”

Ourense, 22 de decembro de 2009

O Director

Afonso Vázquez-Monjardín



AS GAÑADORAS



O próximo ano repetimos!