NATALIA

English

'Dumplings' is the most traditional of Polish dishes.

Ingredients:

2 cups flour

1 egg yolk (cake)

2 tablespoons oil

0.5 cups of boiling water

salt

40 grams of fatty cheese

sour cream 18%

cinnamon

sugar

1 egg yolk (stuffing)

raisins

Half a cup of raisins soaked in boiling water (or rum). Pour the flour into a bowl and pour boiling water half a glass of it – mix it all with a spoon. Then we add the egg yolk, oil and a pinch of salt. Knead all of it in a food processor or by hand. Let it stand for 30 minutes.

After this time, roll out the dough thinly and cut with the top of a drinking glass. Stuffing is formed from the combination of cheese with 1 tablespoon sour cream, egg yolk and sugar and a pinch of cinnamon to taste. Knead the stuffing. We put in each disc of dough one spoonful of stuffing and a few raisins. Pinch the sides and toss into lightly salted, boiling water. Leave it to cook a few minutes. Enjoy!

Mother tongue

Pierogi to najbardziej tradycyjna z polskich potraw.

Składniki:

2 szklanki mąki

1 żółtko (ciasto)

2 łyżki oleju

0,5 szklanki wrzątku

sól

40 dag białego sera tłustego

śmietana kwaśna 18%

cynamon

cukier

1 żółtko (farsz)

rodzynki

Przepis

Namaczamy pół szklanki rodzynek we wrzątku (lub w rumie). Wsypujemy do miski mąkę i zalewamy ją połową szklanki wrzątku – mieszamy całość łyżką. Gdy wszystko lekko przestygnie dodajemy żółtko, olej oraz szczyptę soli. Wyrabiamy całość w malakserze, albo ręcznie. Odstawiamy do odpoczęcia na ok. 30 min.

Po tym czasie ciasto cienko rozwałkujemy i wykrawamy krążki szklanką. Farsz powstaje z połączenia sera z 1 łyżką śmietany, żółtkiem oraz cukrem i szczyptą cynamonu do smaku. Wyrabiamy farsz. Nakładamy do każdego krążka ciasta jedną łyżeczkę farszu i kilka rodzynek. Zaklejamy i wrzucamy do lekko osolonej, wrzącej wody. Po wypłynięciu gotujemy kilka minut. Smacznego!

French

«Pierogi» est le plus traditionnel des plats polonais.

ingrédients:

2 tasses de farine

1 jaune d'oeuf (gâteau)

2 cuillères à soupe d'huile

0,5 tasses d'eau bouillante

sel

40 grammes de fromage gras

crème sure 18%

cannelle

sucre

1 jaune d'oeuf (farce)

raisins secs

recette

Une demi-tasse de raisins secs trempés dans l'eau bouillante (ou de rhum). Verser la farine dans un bol et versez de l'eau bouillante moitié un verre d'elle - tout le mélange avec une cuillère. Apres ajouter l'oeuf, l'huile et une pincée de sel. Pétrir le tout dans un robot culinaire ou à la main. Laisser reposer pendant pendant environ 30 minutes.

Après ce temps, étaler la pâte finement et découper des disques de verre. Farce est formé de la combinaison de fromage à la crème sure 1 cuillère à soupe, le jaune d'oeuf et le sucre et une pincée de cannelle au goût. Pétrir la farce. Nous mettons chaque disque de pâte une cuillerée de farce et quelques raisins secs. Dimensionnement et mélanger à la légère l'eau bouillante salée. Après avoir quitté cuire quelques minutes. Profitez-en!

MENGRU from China

English

Kung Pao Chicken

This dish is red instead of hot, spicy but not fierce, fleshy slip brittle.

Ingredients:

3/4 lb. chicken, boned and skinned

2 tbsps. oyster sauce

2 1/2 tbsps. cooking oil

8 small dried red chilies

4 tsps. minced garlic

2 stalks celery, diced

1/2 red bell pepper, cut into 1−inch squares

1 can (8 oz.) bamboo shoots, sliced and drained

2 tsp. cornstarch dissolved in 1 tablespoon water

1 tsp. cornstarch

1/3 cup roasted peanuts

Sauce:

3 tbsps. Chinese rice wine or dry sherry

1/4 cup Chinese black vinegar or balsamic vinegar

1/4 cup chicken broth

1 tbsp. soy sauce

2 tbsps. hoisin sauce

2 tsp. sesame oil

2 tsps. chili garlic sauce

2 tsps. sugar

Directions:

Cut chicken into 1−inch pieces. Marinade chicken with oyster sauce in a bowl and let stand for 10 minutes.

Combine sauce ingredients in a bowl.

Place a wok over high heat until hot. Add 2 tablespoons oil, swirling to coat sides. Add chilies and cook, stirring, until fragrant, about 10 seconds.

Add chicken and stir fry for 2 minutes. Remove chicken and chilies from wok.

Add remaining 1/2 tablespoon oil to wok, swirling to coat sides. Add garlic and cook, stirring, until fragrant, about 10 seconds. Add celery, bell pepper, and bamboo shoots; stir fry for 1 1/2 minutes.

Return chicken and chilies to wok; stir fry for 1 minute. Add sauce and bring to a boil.Add cornstarch solution and cook, stirring, until sauce boils and thickens. Add peanuts and stir to coat

French

Recette du Sauté de poulet aux cacahouètes et aux piments (poulet kung bao)

Ingrédients :

125 g de dés de poulet

50 g de concombres (ou poivrons) coupés en dés;

20 g de cacahouètes

40 g d'huile d'arachide

40 g de blancs d'oeuf;

20 g de fécule; 5 g de sel fin

5 g de vin de riz

5 g de sucre blanc et autant de sauce de soja;

1 g d'huile pimentée; 1 g de gingembre en poudre

1 g de poireau coupé en dés

1 g d'ail coupé en émincés; un peu de bouillon.

Préparation :

1.Couper la viande de poulet en dés. Éplucher les cacahouètes et les faire frire à l'huile pour qu'elles deviennent croquantes.

2.Brasser de façon homogène les dés de viande avec le sel. Ajouter les blancs d'oeuf et la fécule. Mélanger.

3.Préparer une sauce avec du bouillon, de la fécule, du sel fin, du vin de riz, de la sauce de soja, du poireau, du gingembre, de l'ail, du sucre et un peu d'eau.

4.Dans une poêle faire chauffer l'huile à 50% de son point d'ébullition. Mettez alors les dés de viande et remuez doucement la poêle jusqu'à ce que la viande prenne une teinte dorée avant de verser le tout dans la passoire. Faites sauter ensuite « à l'instantanée » les dés de concombre (ou de poivron). Ajoutez les dés de viande et laissez revenir en remuant quelques secondes. Verser la sauce aux assaisonnements. Ajoutez les cacahouètes et l'huile pimentée en attendant que la sauce entre en ébullition.

Mother tongue :

宫保鸡丁

食材：

125克鸡丁

50克切成丁的黄瓜（或是菜椒）

20克花生

40克花生油

40g蛋清

5克淀粉 5克细盐

5克白糖 5克酱油

1克辣椒油 1克姜粉

1克切碎的葱  
1克切成薄片的洋葱 一些原汁清汤

准备工作：

把鸡肉切成丁。花生去壳，炒至口感爽脆

把肉丁均匀地与盐搅拌。加入蛋清和淀粉。混合拌匀。

用原汁清汤，淀粉，细盐，料酒，酱油，葱，姜，洋葱，糖和少量水准备酱汁  
在锅中把油加热至五分。加入肉丁，轻微晃动油锅直到肉丁呈金黄色，之后把肉倒入滤勺。之后翻炒一下黄瓜丁（或菜椒丁），再加入肉丁回炒几秒钟。倒入调味料。在调料沸腾前，加入花生和辣椒油。

XIN (from China)

English :

**Peking duck** is a famous [duck dish](http://en.wikipedia.org/wiki/Duck_dish" \o "Duck dish) from [Beijing](http://en.wikipedia.org/wiki/Beijing" \o "Beijing) that has been prepared since the imperial era, and is now considered a [national dish](http://en.wikipedia.org/wiki/National_dish" \o "National dish) of [China](http://en.wikipedia.org/wiki/People%27s_Republic_of_China" \o "People's Republic of China).

The dish is prized for the thin, crisp skin, with authentic versions of the dish serving mostly the skin and little meat, sliced in front of the diners by the cook. Ducks bred specially for the dish are [slaughtered](http://en.wikipedia.org/wiki/Slaughter_(livestock)) after 65 days and [seasoned](http://en.wikipedia.org/wiki/Seasoning) before being roasted in a closed or hung oven. The meat is eaten with [pancakes](http://en.wikipedia.org/wiki/Spring_pancake), [scallion](http://en.wikipedia.org/wiki/Scallion), and [hoisin sauce](http://en.wikipedia.org/wiki/Hoisin_sauce" \o "Hoisin sauce) or [sweet bean sauce](http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_bean_sauce).

Two notable restaurants in Beijing which serve this dish are [Quanjude](http://en.wikipedia.org/wiki/Quanjude" \o "Quanjude) and [Bianyifang](http://en.wikipedia.org/wiki/Bianyifang" \o "Bianyifang), two centuries-old establishments which have become household names.

The ducks used to prepare Peking Duck originated in Nanjing. They were small, had black feathers, and lived in the canals around the city linking major waterways. With the relocation of the Chinese capital to Beijing, supply barge traffic increased in the area. Often these barges would spill grain into the canals, providing food for the ducks. By the Five Dynasties, the new species of duck had been domesticated by Chinese farmers. Nowadays, Peking Duck is prepared from the Pekin duck (Anas platyrhynchos domestica).[16] Newborn ducks are raised in a free range environment for the first 45 days of their lives, and force fed 4 times a day for the next 15–20 days, resulting in ducks that weigh 5–7 kg (11–15 lbs).The force feeding of the ducks led to an alternate name for the dish, Peking Stuffed Duck

French

Dans la recette originale, le [canard](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canard) est tué 24 à 48 heures à l'avance. En pratiquant une incision au niveau du croupion et en soufflant, la peau est décollée de la chair et le canard est ensuite enduit d'un mélange contenant notamment du [miel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Miel) et est enfin suspendu dans une pièce bien aérée.

Le plat original consistait uniquement de la peau du canard coupée en lamelles mais suite aux « demandes » occidentales, ce plat est maintenant servi ainsi : la peau et la chair sont découpées en lamelles qu'on trempe dans de la sauce très épaisse à base de farine de blé fermentée. Puis on les roule dans de petites crêpes avec un tronçon d'oignon vert et de concombre. Enfin, on enroule la crêpe. Le tout est suivi d'un bouillon préparé à partir de la carcasse et d'un légume conservé dans du vinaigre, son arrière-goût un peu sur est considéré comme un bon accompagnement pour un plat un peu gras au goût fort.

La préparation du canard laqué commence dès que le canard à rôtir est né. On l’engraisse par gavage pendant deux mois et puis l’égorge lorsqu’il pèse 3 kilos. Ensuite, on le gonfle d’air sous la peau, on lui enlève les entrailles, on l’ébouillante, on l’enduit de miel et on le laisse sécher. Lors du rôtissage, la chair du canard est cuite de l’intérieur par vaporisation de l’eau bouillante. Les combustibles sont du bois d’arbres fruitiers comme jujubier, poirier et pêcher, qui fument très peu lors du brûlage et imprègnent le canard du parfum, Enfin, le canard rôti est suspendu dans une pièce bien aérée et laissé à refroidir. Après un tel processus compliqué et exquis, le canard doit avoir une couleur de datte, sa viande étant tendre et sa peau croustillante.

Mother tongue :

北京烤鸭是具有世界声誉的著名汉族菜式，用料为优质肉食鸭[北京鸭](http://baike.baidu.com/view/21600.htm)，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻。北京烤鸭分为两大流派，而北京最著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。

相传，烤鸭之美，是源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说，这一特种纯北京鸭的饲养，约起于千年前左右，是因辽金元之历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，后为游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，经繁育一鸣惊人。因而，作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

**北京烤鸭第一种吃法：**据说是由大宅门里的太太小姐们兴起的。她们既不吃葱，也不吃蒜，却喜欢将那又酥又脆的鸭皮蘸了细细的白糖来吃。此后，全聚德的跑堂一见到女客来了，便必然跟着烤鸭，上一小碟白糖。

ROUSTAM (from TCHETCHENIA)













