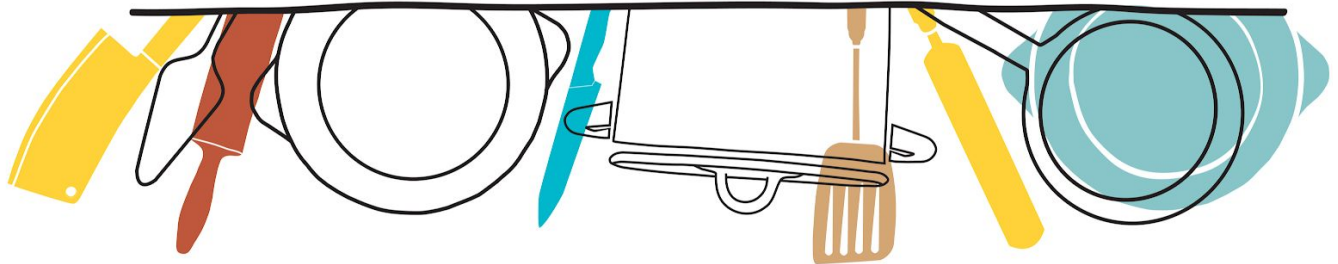


Culinary Heights

2020-2021

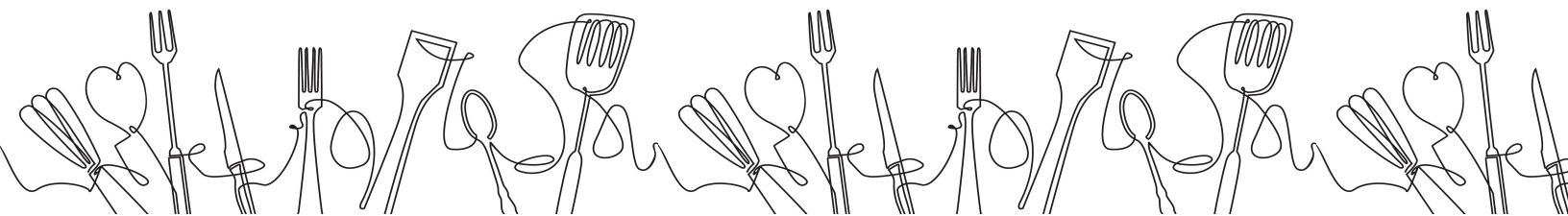


OUR MISSION

Columbia Heights Public Schools
Creating worlds of opportunity for each and every learner
"All Belong, All Succeed"

Table of Contents

<u>Cheesy Crumb Chicken / Pollo con Migas de Queso</u>	1
<u>Cheesy Potatoes / Papas con Queso</u>	3
<u>Chicken ala King / Pollo al Rey</u>	5
<u>Chicken Soup / Sopa de Pollo</u>	7
<u>Coffy Famous Parfaits / Famosos Parfaits de Cafe</u>	9
<u>Delicious Chocolate Chip Cookies / Deliciosas Galletas con Pedacitos de Chocolate</u>	11
<u>Ethiopian Bread / Pan Etíope</u>	13
<u>Jelly Cocktail / Cóctel de Gelatina</u>	15
<u>Mansaf / Mansaf</u>	17
<u>Mr. Schulz's Lemon Tortes / Tarta de limón del Sr. Schulz</u>	19
<u>Fried Green Plantains with Cheese / Patacones con Queso</u>	21
<u>Rice with Sausage / Arroz con Salchichas</u>	23
<u>Rotel Dip / Rotel Dip</u>	25
<u>Scrambled Eggs / Huevos Revueltos</u>	27
<u>Three Cheese Spaghetti / Espaguetis con Tres Quesos</u>	29
<u>Zucchini Pizza Bites / Bocaditos de pizza de Calabacín</u>	31





Cheesy Crumb Chicken

Directions:

1. Place crackers in a ziplock bag, and crush until mostly all fine.
2. Then in a shallow dish, combine crackers, parmesan, salt, pepper, garlic and onion powder.
3. Mix together well and set aside.
4. Slice the chicken breasts in half horizontally, keep the inner edge intact and separate gently press flat until you have one very large, thin piece. Gently pound each piece a bit flat.
5. Once you've finished that, melt your butter in a wide flat dish.
6. Take each piece of chicken and dip both sides in the butter, then press the chicken directly into the cracker and cheese mixture on both sides so you have a nice, even coating. Set aside.
7. In a large, heavy bottomed skillet add about 1T oil, heat on med-high until oil is hot and shines. Then add half the chicken to the pan, cook each side about 4-5 minutes, until cooked through and crispy. Remove to a plate and cover with foil, repeat with remaining chicken.

Serve with some great sides and enjoy!

*You can toss the cooked chicken in the oven on very low to keep warm while the second batch cooks if preferred, but be sure to cover, so it doesn't dry out too much.

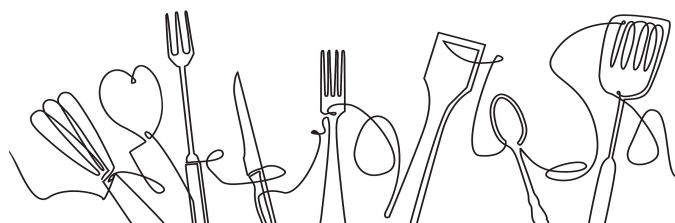
*Alternately, you can cook this on a sheet pan in the oven, at 425 degrees for about 12 minutes, it just doesn't crisp up on the bottom side as much, stovetop is just what our family prefers though!

Ingredients:

- 4 boneless skinless chicken breasts
- 1 cup ritz crackers (or similar)
- 3/4 cup shredded parmesan cheese
- 1/2 tsp. black pepper
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. onion powder
- 1 tsp. garlic powder
- 4 tbsp. butter
- 2 tbsp. olive/ canola oil

Name: Camille R.
(3rd Grade)

Additional Information: Our family enjoys fresh, simple, flavorful comfort food that makes us feel happy and good when we eat it. We like to have this for a quick, satisfying meal. It's pretty much impossible to mess up, and has been a regularly requested favorite for years.



Pollo con Migas de Queso

Direcciones:

1. Coloque las galletas en una bolsa con cierre hermético y triture hasta que estén casi todas finas.
2. Luego, en un plato poco profundo, combine las galletas, el parmesano, la sal, la pimienta, el ajo y la cebolla en polvo.
3. Mezclar bien y reservar.
4. Corta las pechugas de pollo por la mitad horizontalmente, mantén el borde interior intacto y separa, presiona suavemente hasta que tengas una pieza muy grande y delgada. Golpee suavemente cada pieza hasta que quede un poco plana.
5. Una vez que hayas terminado, derrita la mantequilla en un plato ancho y plano.
6. Tome cada trozo de pollo y sumerja ambos lados en la mantequilla, luego presione el pollo directamente en la mezcla de galletas y queso en ambos lados para que tenga una capa agradable y uniforme. Dejar de lado.
7. En una sartén grande de fondo grueso, agregue aproximadamente 1 cucharada de aceite, caliente a fuego medio alto hasta que el aceite esté caliente y brille. Luego agregue la mitad del pollo a la sartén, cocine por cada lado unos 4-5 minutos, hasta que esté bien cocido y crujiente. Retirar a un plato y cubrir con papel aluminio, repetir con el pollo restante.

¡Sirve con algunos acompañamientos geniales y disfruta!

* Puede colocar el pollo cocido en el horno a fuego muy bajo para mantenerlo caliente mientras lo va cocinando si lo prefiere, pero asegúrese de tapanlo para que no se seque demasiado.

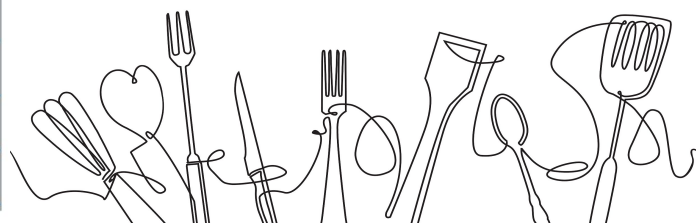
* Alternativamente, puede cocinar esto en una sartén en el horno, a 425 grados durante aproximadamente 12 minutos, simplemente no se dora tanto en la parte inferior, ¡hacerlo en la estufa es justo lo que nuestra familia prefiere!

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 taza de galletas ritz (o similar)
- 3/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva / canola

Nombre: Camille R.
(3ro Grado)

Información adicional: Nuestra familia disfruta de comida reconfortante fresca, sencilla y sabrosa que nos hace sentir felices y bien cuando la comemos. Nos gusta tener esto para una comida rápida y satisfactoria. Es prácticamente imposible equivocarse y ha sido una receta favorita solicitada regularmente durante años.





Cheesy Potatoes

Directions:

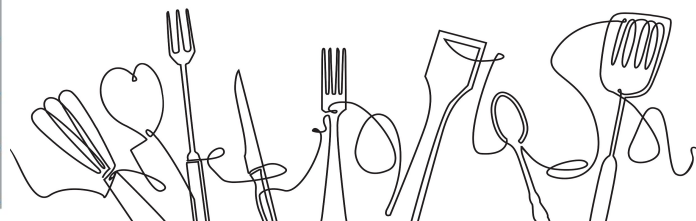
1. Mix hash browns, salt, pepper, soup, cheese, and sour cream together.
2. Place in a large 9"x13" greased pan.
3. Top with crushed corn flakes that have been mixed with the melted butter.
4. Bake at 350 for 40-45 minutes.

Ingredients:

- 2 pounds of frozen shredded hash browns (thawed)
- 1/4 cup soft butter
- 1/2 tsp. salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1/2 pound shredded cheddar cheese
- 8 oz. of sour cream
- 1 can cream of chicken soup
- 2 cups of crushed corn flakes

Name: Mrs. Ostrander

Additional Information: I hope you enjoy one of my family's favorite side dishes that we make often. Cheesy potatoes goes with almost anything.



Papas con Queso

Direcciones:

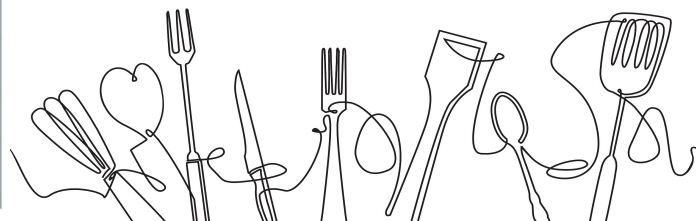
1. Mezcle las croquetas de papa, sal, pimienta, sopa, queso y crema agria.
2. Coloque en un molde engrasado grande de 9 "x 13".
3. Cubra con hojuelas de maíz trituradas que se hayan mezclado con la mantequilla derretida.
4. Hornee a 350 durante 40-45 minutos.

Ingredientes:

- 2 libras de croquetas de papa ralladas congeladas (descongeladas)
- 1/4 taza de mantequilla blanda
- 1/2 cucharadita sal
- 1/4 cucharadita pimienta
- 1/2 libra de queso cheddar rallado
- 8 oz. de crema agria
- 1 lata de crema de pollo
- 2 tazas de hojuelas de maíz trituradas

Nombre: Sra. Ostrander

Información adicional: Espero que disfrute de una de las guarniciones favoritas de mi familia que preparamos con frecuencia. Las patatas con queso van con casi cualquier cosa.



Chicken ala King

Directions:

1. Melt the butter and add the flour, blending thoroughly.
2. Add the chicken broth and cook until thickened.
3. Add the chicken (I also like to add peas) and cook until hot.
4. In a small bowl, beat the eggs and add the sour cream, then combine with the chicken mixture.
5. Heat 1 to 2 minutes.
6. We serve on toast, but would be great over noodles too.

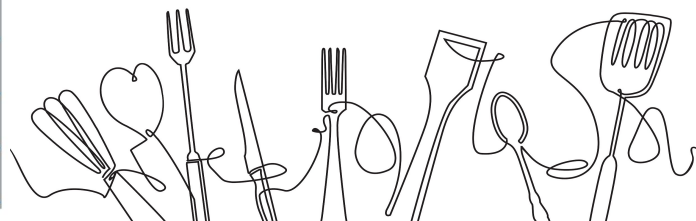
Enjoy!

Ingredients:

- 4 tbsp. butter
- 2 tbsp. flour
- 1 cup chicken broth
- 2 cups diced cooked chicken
- 2 eggs
- 1 cup sour cream

Name: Ms. Shari (office)

Additional Information: My mother used to make this for us and it seemed very fancy to me when I was a child. I like to add peas and sometimes some nutmeg. My mother was from Norway and both are very Norwegian.





Pollo al Rey

Direcciones:

1. Derretir la mantequilla y agregar la harina, mezclando bien.
2. Agrega el caldo de pollo y cocina hasta que espese.
3. Agrega el pollo (también me gusta agregar guisantes) y cocina hasta que esté caliente.
4. En un tazón pequeño, bata los huevos y agregue la crema agria, luego combine con la mezcla de pollo.
5. Calentar de 1 a 2 minutos.
6. Servimos sobre tostadas, pero también sería genial con fideos.

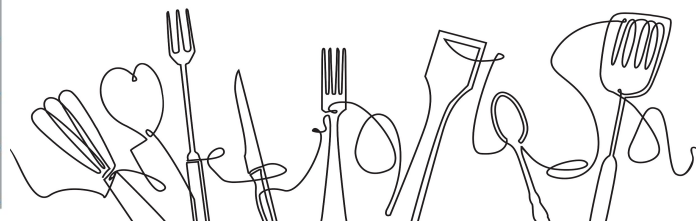
¡Disfrutar!

Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 tazas de pollo cocido cortado en cubitos
- 2 huevos
- 1 taza de crema agria

Nombre: Ms. Shari (office)

Información adicional: Mi madre solía hacer esto para nosotros y me pareció muy elegante cuando era niño. Me gusta agregar guisantes y, a veces, algo de nuez moscada. Mi madre era de Noruega y ambas son muy noruegas.





Chicken Soup

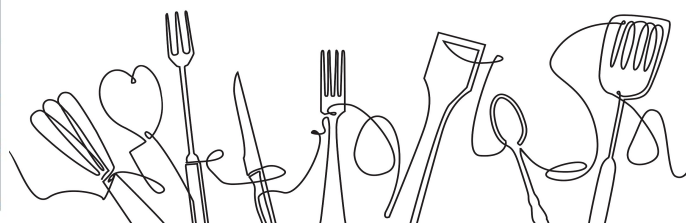
Ingredients:	
•	4 pieces of chicken
•	Cilantro
•	3 Potatoes
•	3 carrots
•	8 cups of water
•	One garlic
•	Salt
•	Cumin

Directions:

Temperature of stove: 4

1. In one pot, put the water.
2. Then add the chicken, let it cook for 20 minutes.
3. Cut the carrots and potatoes into squares.
4. Then add these to the pot for 20 more minutes.
5. You put the cilantro last and if you want lemon.

Names: Jennifer T. (4th grade) & Leslie T. (2nd grade)





Sopa de Pollo

Direcciones:

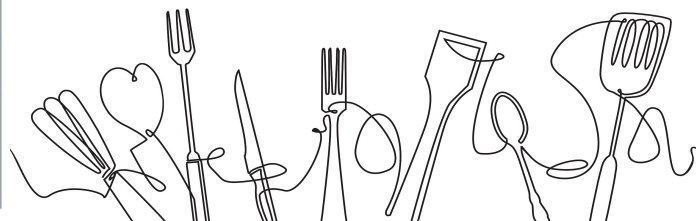
Temperatura de la estufa: 4

1. En una olla, ponga el agua.
2. Luego agrega el pollo, déjalo cocinar por 20 minutos.
3. Corta las zanahorias y las patatas en cuadritos.
4. Luego agrégalos a la olla durante 20 minutos más.
5. Pones el cilantro al final y si quieres limón.

Ingredientes:

- 4 piezas de pollo
- Cilantro
- 3 patatas
- 3 zanahorias
- 8 tazas de agua
- un ajo
- Sal
- Comino

Nombres: Jennifer T. (4to grado) & Leslie T. (2do grado)





Coffy Famous Parfaits

Directions:

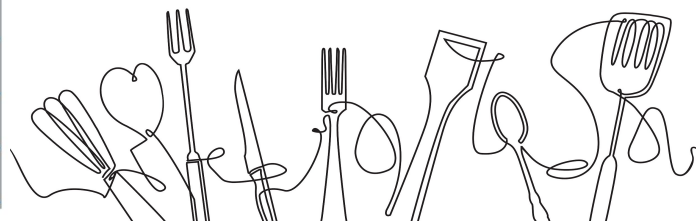
1. Put cream cheese, milk, and vanilla in the small bowl.
2. Stir with the wooden spoon until smooth.
3. Divide half of the crushed pretzels among the parfaits glasses or drinking glasses.
4. Spoon half of the cream cheese mixture over pretzels.
5. Layer half of the strawberries over cream cheese mixture.
6. Repeat layers.
7. Serve immediately or cover with plastic wrap and chill in the refrigerator for up to 4 hours before serving.
8. If you like, top each serving with a whole pretzel.

**Makes 4 servings

Ingredients:

- 1 eighteen oz. tub light cream cheese, softened
- 1 tbsp. fat free milk
- 1 tsp. vanilla
- 1 cup coarsely crushed pretzels (about 2 1/4 ounces)
- 1 1/2 cups sliced fresh strawberries
- 4 whole pretzels (if you like)

Name: Coffy L. (3rd Grade)



Famosos Parfaits de Cafe

Direcciones:

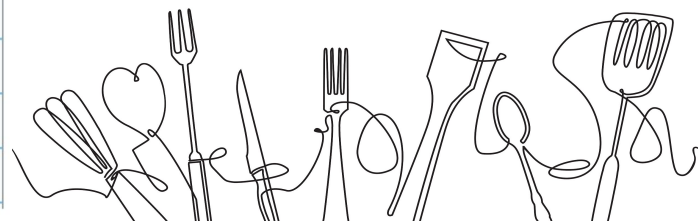
1. Ponga queso crema, leche y vainilla en un tazón pequeño.
2. Revuelva con la cuchara de madera hasta que quede suave.
3. Divida la mitad de los pretzels triturados entre los vasos parfaits o vasos para beber.
4. Vierta la mitad de la mezcla de queso crema sobre los pretzels.
5. Coloque la mitad de las fresas sobre la mezcla de queso crema.
6. Repite las capas.
7. Sirva inmediatamente o cubra con una envoltura de plástico y enfríe en el refrigerador hasta por 4 horas antes de servir.
8. Si lo desea, cubra cada porción con un pretzel entero.

** Rinde 4 porciones

Ingredientes:

- Una onza dieciocho de queso crema ligero, ablandado
- 1 cucharada de leche descremada
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de pretzels triturados en trozos grandes (aproximadamente 2 1/4 onzas)
- 1 1/2 tazas de fresas frescas en rodajas
- 4 pretzels enteros (si quieres)

Nombre: Coffy L. (3er grado)





Delicious Chocolate Chip Cookies

Directions:

The wet ingredients :

1. Cream the butter and sugars together in a mixer on a medium setting for 20-30 seconds, stop to scrape the bowl and beater, then mix on medium for another 20 second.
2. Add the eggs one by one, beating on a medium speed for 10-20 seconds. Stop to scrape the bowl and add the vanilla, then beat until the eggs are fully incorporated into the mix, 20-30 seconds. Do not over mix.

The dry ingredients:

1. Mix the flour, salt, and baking soda together before you add to the wet ingredients.
2. Start the mixer and slowly add the flour mixture to the bowl. Stop to scrape the bowl and beater, then mix on medium for another 20 second.
3. Add in the chocolate chips and mix by hand.

Baking:

Using a spoon, scoop a heaping mound of dough onto a cooking sheet, placing the cookies about two inches apart to allow them to spread out while cooking. Bake for 10-15 minutes at 375 degrees.

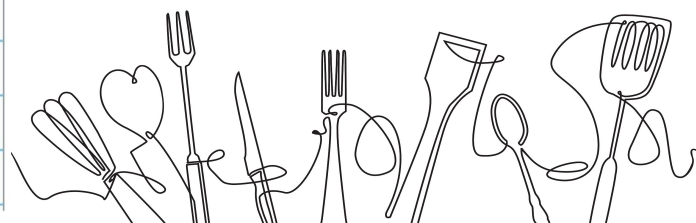
The secret to making really tasty cookies is in the mixing steps!

Ingredients:

- 2 sticks of butter (softened)
- 3/4 cup granulated sugar
- 3/4 cup brown sugar
- 2 large eggs (room temp)
- 1 tsp. vanilla extract
- 1 tsp. baking soda
- 1 tsp. salt
- 2 1/4 cups all-purpose flour
- 1 package of your favorite chocolate chips (we prefer Ghirardelli milk chocolate)

Name: Julian G. (4th Grade)

Additional Information: The boys normally help me whenever I make these cookies, so it's a nice way to spend some time with them away from a screen.



Deliciosas Galletas con Pedacitos de Chocolate

Direcciones:

Los ingredientes húmedos:

1. Batir la mantequilla y los azúcares en una batidora a temperatura media durante 20-30 segundos, detener para raspar el tazón y la batidora, luego mezclar a temperatura media durante otros 20 segundos.
2. Agregue los huevos uno a uno, batiendo a velocidad media durante 10-20 segundos. Deténgase para raspar el tazón y agregue la vainilla, luego bata hasta que los huevos estén completamente incorporados a la mezcla, 20-30 segundos. No haga sobre mezcla.

Los ingredientes secos:

1. Mezcle la harina, la sal y el bicarbonato de sodio antes de agregarlos a los ingredientes húmedos.
2. Encienda la batidora y agregue lentamente la mezcla de harina al bol. Deténgase para raspar el tazón y el batidor, luego mezcle a fuego medio durante otros 20 segundos.
3. Agregue las chispas de chocolate y mezcle a mano.

Horneando:

Con una cuchara, coloque una porción de masa en una bandeja para cocinar, colocando las galletas a unas dos pulgadas de distancia para permitir que se extiendan mientras se cocinan. Hornee durante 10-15 minutos a 375 grados.

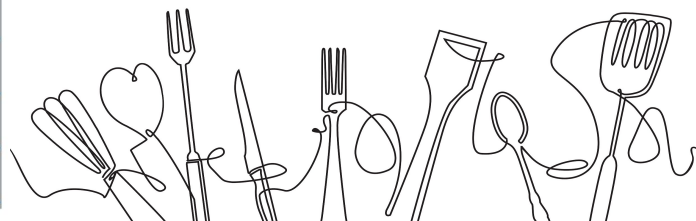
Sé que esta es una receta simple de galletas con chispas de chocolate, pero el secreto para hacer galletas realmente sabrosas está en los pasos de mezcla.

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla (blanda)
- 3/4 taza de azúcar granulada
- 3/4 taza de azúcar morena
- 2 huevos grandes (temperatura ambiente)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 2 1/4 tazas de harina para todo uso
- 1 paquete de tus chispas de chocolate favoritas (preferimos el chocolate con leche Ghirardelli)

Nombre: Julian G. (4to Grado)

Información adicional: Los chicos normalmente me ayudan cada vez que hago estas cookies, por lo que es una buena manera de pasar un tiempo con ellos lejos de la pantalla.





Ethiopian Bread

Directions:

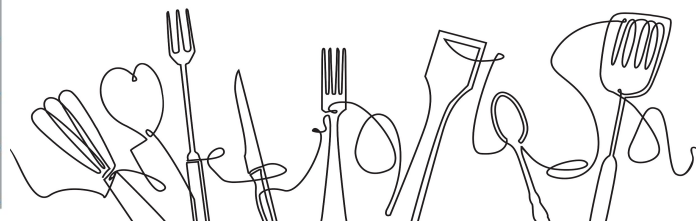
1. Mix all ingredients together.
2. Then, leave the dough in a hot space for 1 hour.
3. When the dough is up, put it in the pan (9 x 16) and then put it in the oven (temperature: 350 degrees).
4. Cook for 1 hour.

Ingredients:

- 6 cup Flour
- 1 tbsp. yeast
- 1 tbsp. sugar
- 1.5 tsp. salt
- 3 tbsp. oil
- Black seed as needed , white seed
- 0.5 tsp. baking powder
- 1 tsp. coriander

Names: Sudais A. (4th Grade) & Shuraim A. (1st grade)

Additional Information: We cook this food, it is called defodabo. We cook this food mostly on a holiday but you can make it for breakfast. You can eat it with tea or coffee, etc.



Pan Etíope

Direcciones:

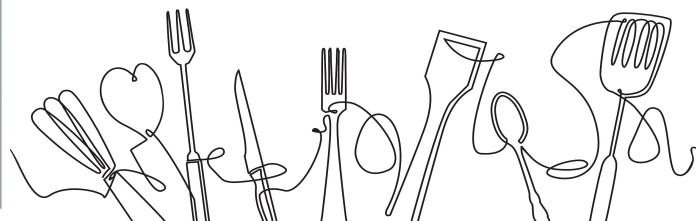
1. Mezcle todos los ingredientes.
2. Luego, deja la masa en un espacio caliente durante 1 hora.
3. Cuando la masa esté levantada, ponerla en la sartén (9 x 16) y luego meterla al horno (temperatura: 350 grados).
4. Cocine por 1 hora.

Ingredientes:

- 6 tazas de harina
- 1 cucharada de levadura
- 1 cucharada de azúcar
- 1.5 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite
- semilla negra según sea necesario, semilla blanca
- 0.5 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de cilantro

Nombres: Sudais A. (4to Grado) & Shuraim A. (1er Grado)

Información adicional: Cocinamos este alimento, se llama defodabo. Cocinamos esta comida principalmente durante las vacaciones, pero puedes prepararla para el desayuno. Puedes comerlo con té o café, etc.





Fried Green Plantains with Cheese

Directions:

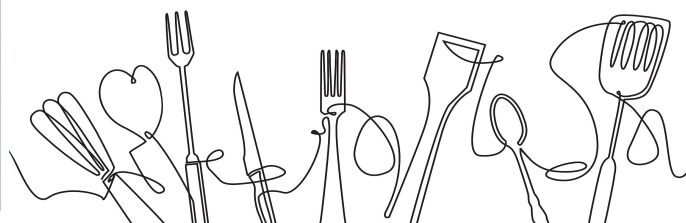
1. Peel the 2 green plantains.
2. Cut the green plantains in 6 pieces, each green plantain.
3. Fry in a pan for 2 minutes, fry when the oil is hot and brown plantains on both sides.
4. After the 2 minutes have passed, take them out and crush them.
5. Once crushed, return to the pan and fry until they are golden brown on both sides.
6. Finally, take out of the pan and put the cheese of each piece and serve with a good coffee.

Ingredients:

For 2 people:

- 2 green plantains
- 8 oz. cheese
- 4 oz. olive oil

Name: Keyler V. (4th Grade)



Patacones con Queso

Direcciones:

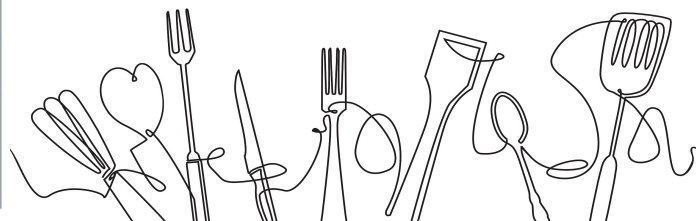
1. Le quitamos la cáscara a los 2 plátanos.
2. Cortamos los plátanos en 6 en pedazos cada plátano.
3. Ponemos a freír en un sartén por 2 minutos, poner a freír cuando el aceite esté bien caliente y dorarlo por los dos lados.
4. Luego que haya pasado los 2 minutos sacarlos y aplastarlos.
5. Una vez aplastados se regresa al sartén y freír hasta que estén dorados por los dos lados.
6. Finalmente sacar del sartén y poner queso encima de cada pedazo y servir con un buen cafe.

Ingredientes:

Para 2 personas:

- 2 platanos verdes
- 8 oz. de queso
- 4 oz. de aceite de olivo

Nombre: Keyler V. (4to Grado)





Directions:

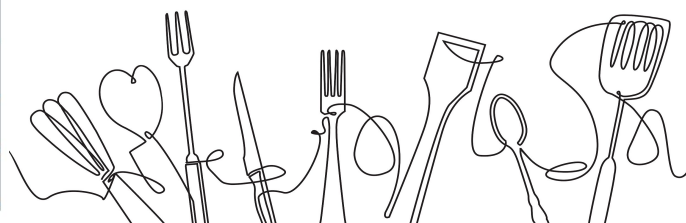
1. Prepare your jellies normally.
2. Follow the instructions on the jelly and put them in the fridge until they are ready.
3. Then cut them into squares in a bowl and mix it together.
4. Then add the two cans of milk and the pecans, and it is ready.

Ingredients:

- Three jellies of different flavor and color
- A can of condensed milk
- A can of evaporated milk
- Chopped pecans

Name: Estefanny M. (3rd Grade)

Additional Information: We like this recipe because it is very delicious and we like to spend time making it together.





Cóctel de Gelatina

Direcciones:

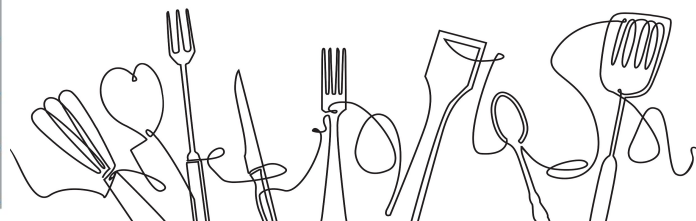
1. Prepara tus jaleas normalmente.
2. Sigue las instrucciones de la gelatina y ponlas en la nevera hasta que estén listas.
3. Luego córtalos en cuadrados en un bol y mézclalas.
4. Luego agrega las dos latas de leche y las nueces, y ya está listo.

Ingredientes:

- Tres gelatinas de diferente sabor y color.
- Una lata de leche condensada
- Una lata de leche evaporada
- Nueces picadas

Nombre: Estefanny M. (3er grado)

Información adicional: Nos gusta esta receta porque es muy deliciosa y nos gusta pasar tiempo haciéndola juntos.





Mansaf

Directions:

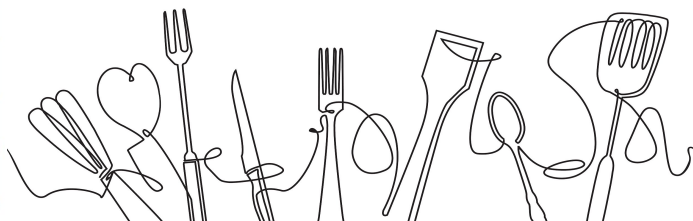
1. Wash meat cubes first.
2. Then melt 1/4 cup of the clarified butter in a heavy skillet over medium-high heat.
3. Drain and pat dry meat cubes. Place in a skillet and cook for 20 minutes until browned on all sides. Season meat with salt, pepper, bay leaves and cardamom, to taste, and add enough water to cover meat. Reduce heat, cover and cook for 1 hour.
4. Add onion and simmer uncovered for 30 minutes.
5. While meat and onion are cooking, place yogurt in a large saucepan and whisk over medium heat until liquid, add 1/2 teaspoon of salt.
6. Slowly bring yogurt mixture to boil stirring constantly with a wooden spoon in one direction only to reach desired consistency. Reduce heat to low and allow yogurt to softly simmer uncovered for 10 minutes.
7. Stir yogurt into meat and add seasonings as desired. Simmer gently for 15 minutes.
8. Taste and adjust seasonings, as needed.
9. In a small skillet, melt 2 tablespoons of the remaining 4 tablespoons of clarified butter. Add almonds and cook for 5 minutes. Stir in pine nuts and cook for 3 minutes. Remove from heat and set aside.
10. Split the bread (markup) open and arrange, overlapping on a large serving tray. Arrange rice over the bread leaving a well in the center of the rice. Spoon the meat into the rice well and then spoon the butter and nuts over the meat. Sprinkle parsley over top.

Ingredients:

- 2 lbs lean lamb (1-1/2 inch cubes, beef can be substituted)
- 1/2 cup clarified butter (use samna or ghee if available, or make your clarified butter, see clarified butter note)
- 1 tsp. Salt
- 1 tsp. Black pepper
- 1 medium onion, finely chopped
- 4 cups plain Greek yogurt
- 1 tsp. fine cardamom
- 2 leaves of bay
- 1/2 cup whole blanched almond
- 1/2 cup pine nuts
- 2 Markuk bread (in Arabic is type bread is used in Jordan)
- 4 cups rice, raw measure, cooked (Jasmine med grain or Basmati is good)
- 1 punch of parsley chopped for garnish

Names: Jawad I. (4th Grade), Sanad I. (Kindergarten), and Abdelhadi I. (2nd Grade)

Additional Information: Mansaf is a traditional Jordanian dish made of lamb cooked in a sauce of fermented dried yogurt and served with rice or bulgur. It is the national dish of Jordan and it is also common in Palestine, The name of the dish comes from the term "large tray" or "large dish".





Mansaf

Direcciones:

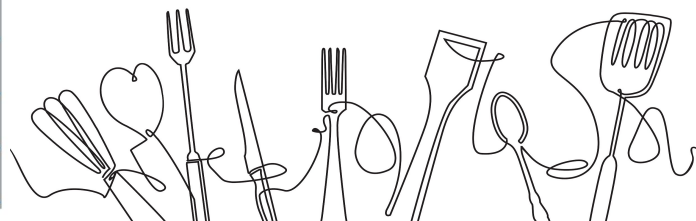
1. Primero lava los cubos de carne.
2. Luego, derrita 1/4 de taza de mantequilla clarificada en una sartén pesada a fuego medio-alto.
3. Escurrir y secar los cubos de carne. Coloque en una sartén y cocine por 20 minutos hasta que se dore por todos lados. Sazone la carne con sal, pimienta, laurel y cardamomo, al gusto, y agregue suficiente agua para cubrir la carne. Reducir el fuego, tapar y cocinar durante 1 hora.
4. Agregue la cebolla y cocine a fuego lento sin tapar durante 30 minutos.
5. Mientras se cocina la carne y la cebolla, coloque el yogur en una cacerola grande y bata a fuego medio hasta que esté líquido, agregue ½ cucharadita de sal.
6. Lleve a ebullición lentamente la mezcla de yogur revolviendo constantemente con una cuchara de madera en una sola dirección para alcanzar la consistencia deseada. Reduzca el fuego a bajo y deje que el yogur hierva a fuego lento sin tapar durante 10 minutos.
7. Agregue el yogur a la carne y agregue los condimentos que desee. Cocine a fuego lento durante 15 minutos.
8. Pruebe y ajuste los condimentos, según sea necesario.
9. En una sartén pequeña, derrita 2 cucharadas de las 4 cucharadas restantes de mantequilla clarificada. Agregue las almendras y cocine por 5 minutos. Agregue los piñones y cocine por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar de lado.
10. Separe el pan (marcado) para abrirlo y colocarlo, superponiéndolo en una bandeja grande para servir. Colocar el arroz sobre el pan dejando un hueco en el centro del arroz. Vierta bien la carne en el arroz y luego vierta la mantequilla y las nueces sobre la carne. Espolvoree perejil por encima.

Ingredientes:

- 2 libras de cordero magro (cubos de 1-1 / 2 pulgada, se puede sustituir la carne de res)
- 1/2 taza de mantequilla clarificada (use samna o ghee si está disponible, o haga su mantequilla clarificada, vea la nota de mantequilla clarificada)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de papel negro
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 4 tazas de yogur griego natural
- 1 cucharadita de cardamomo fino
- 2 hojas de laurel
- 1/2 taza de almendra blanqueada entera
- 1/2 taza de piñones
- 2 panes markuk (en árabe se usa pan tipo en Jordania)
- 4 tazas de arroz, crudo, cocido (Jasmine med grain o Basmati es bueno)
- 1 ponche de perejil picado para decorar

Nombres: Jawad I. (4to Grado), Sanad I. (Kindergarten), and Abdelhadi I. (2do Grado)

Información adicional: Mansaf es un plato tradicional jordano hecho de cordero cocido en una salsa de yogur seco fermentado y servido con arroz o bulgur. Es el plato nacional de Jordania y también es común en Palestina, el nombre del plato proviene del término "bandeja grande" o "plato grande".





Mr. Schulz's Lemon Torte

Directions:

1. Make crust first.
2. Crush up 2 packages of graham crackers (or enough to cover bottom of pan and have some left over for the top).
3. Next, add about $\frac{3}{4}$ stick melted butter. Mix with a fork and cover bottom of a 9x13 inch pan. Save some for the top of the Torte for later.
4. Bake 5-7 minutes at 350 degrees.
5. Let this get completely cold-at least an hour- Could be overnight in refrigerator.
6. Next, juice 4 lemons and shred a teaspoon of the lemon rind into the juice.
7. Could add more if you like it very lemon-y.
8. Mix this with two cans of sweetened condensed milk in a bowl (mix together with the lemon juice and rind).
9. Separately, whip 1 pint of whipped cream, then fold this into the lemon and condensed milk (which is already thick).
10. Then pour all of this onto the cooled graham cracker crust.
11. Last, add the remaining crushed graham cracker on top and place in refrigerator to cool.

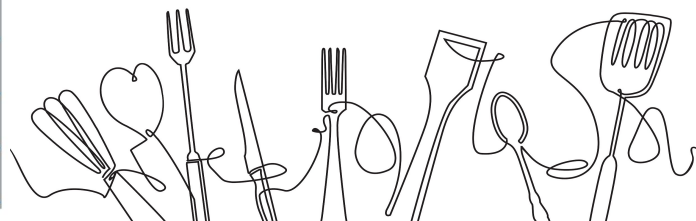
Enjoy!

Ingredients:

- 2 packages Graham Crackers
- $\frac{3}{4}$ stick butter (melted)
- 4 lemons
- 1 tsp. shredded lemon rind
- 1 - 9X13 pan
- 2 cans Sweetened Condensed milk
- 1 pint whip cream

Name: Mr. Schulz (EL Teacher)

Additional Information: This is a recipe passed down from my great grandma to my grandma, and then to my mom. I remember having this torte about twice a year- usually in the summer, and sometimes either at Easter or Thanksgiving.



Tarta de Limón del Sr. Schulz

Direcciones:

1. Primero haz la corteza.
2. Triture 2 paquetes de galletas Graham (o lo suficiente para cubrir el fondo de la sartén y sobraré un poco para la parte superior).
3. A continuación, agregue aproximadamente $\frac{3}{4}$ barra de mantequilla derretida. Mezcle con un tenedor y cubra el fondo de un molde de 9x13 pulgadas. Guarde un poco para la parte superior del pastel para más tarde.
4. Hornee de 5 a 7 minutos a 350 grados.
5. Deje que se enfríe por completo, al menos una hora, podría estar toda la noche en el refrigerador.
6. Luego, exprime 4 limones y tritura una cucharadita de cáscara de limón en el jugo.
7. Podría agregar más si le gusta muy limón.
8. Mezclar esto con dos latas de leche condensada azucarada en un bol (mezclar con el jugo de limón y la cáscara).
9. Por separado, bata 1 litro de crema batida, luego mezcle esto con el limón y la leche condensada (que ya está espesa).
10. Luego, vierta todo esto sobre la corteza de galletas Graham enfriada.
11. Por último, agregue la galleta Graham triturada restante encima y colóquela en el refrigerador para que se enfríe.

¡Disfrutar!

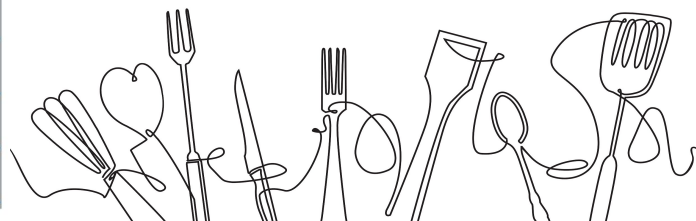
Ingredientes:

- 2 paquetes de galletas Graham
- 3/4 barra de mantequilla (derretida)
- 4 limones
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 1 - bandeja 9X13
- 2 latas de leche condensada azucarada
- 1 pinta de crema batida

Nombre: Sr. Schulz (maestro EL)

Información adicional: Esta es una receta transmitida de mi bisabuela a mi abuela y luego a mi madre.

Recuerdo tener esta tarta aproximadamente dos veces al año, generalmente en el verano y, a veces, en Pascua o Acción de Gracias.





Rice with Sausages

Directions:

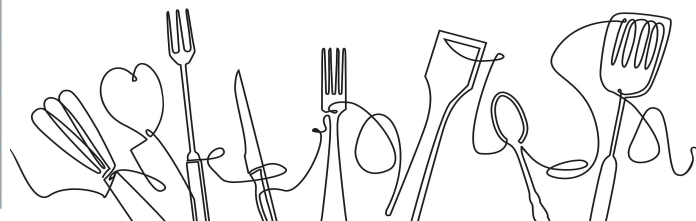
1. Heat a deep frying pan or a pot and sauté all the vegetables you are going to use in olive oil, starting with the garlic onion and carrot. Save the tomato, chives, and a few celery leaves for later.
2. Add the sausages to the vegetables and cook for a couple of minutes.
3. Crush the tomato and add to the sauce. Add the tomato paste, salt, pepper and if it is very dry, a little water (less than 1/4 cup). Taste the stew and check that it is well salt and pepper.
4. Let cook for 2 minutes, add the previously cooked white rice. Mix well, add the chives and celery leaves, both finely chopped.
5. Remove from the heat and serve your delicious and easy sausage rice.

Ingredients:

- 2 cups of cooked rice
- 1 cup sliced sausage
- 1/2 red onion
- 2 cloves of garlic
- 1 carrot
- 1 piece of leek
- 1 piece of celery with some leaves
- 1 stalk chives
- 1 sweet or hot chili pepper (according to taste)
- 1 tomato
- 1 small zucchini
- 1 tablespoon tomato paste
- Salt
- Pepper

Names: Kely T. (4th grade) and Italy T. (Kindergarten)

Additional Information: This rice with sausages is always served at some Ecuadorian party or dinner accompanied by a piece of meat.





Arroz con Salchicha

Direcciones:

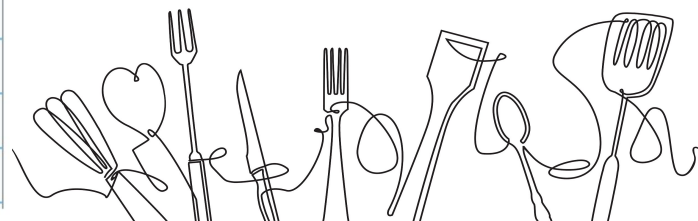
1. Calienta un sartén profunda o una olla y saltear en aceite de oliva todos los vegetales que vayas a usar comenzando por la cebolla el ajo y la zanahoria . Reserva el tomate, cebollín y unas hojas de apio para más adelante.
2. Agrega las salchichas en los vegetales y deja que se cocine un par de minutos.
3. Machaca el tomate y agrega al sofrito . Ponle la pasta de tomate ,sal, pimienta y si está muy seco , un poquito de agua (menos de 1/4 de taza) Prueba el guiso y chequea que esté bien de sal y pimienta.
4. Deja cocinar por 2 minutos incorpora el arroz blanco previamente cocinado . Mezcla bien , agrega el cebollín y las hojas de apio , ambos picados bien pequeño.
5. Retira del fuego y sirve tu delicioso y fácil arroz con salchichas.

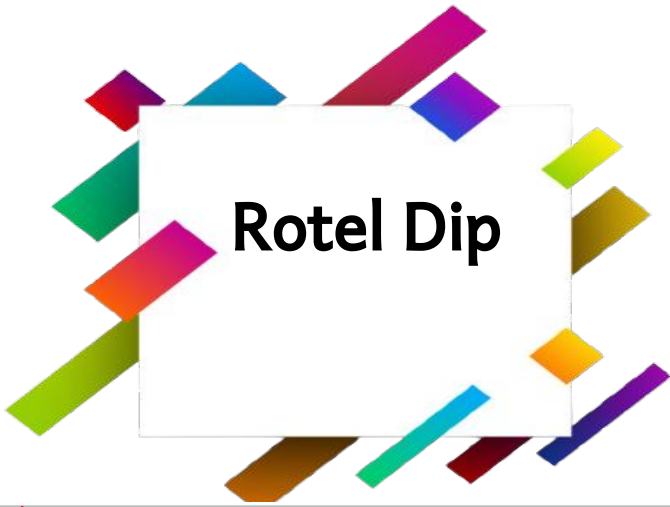
Ingredientes:

- 2 tazas de arroz cocido
- 1 taza de salchichas picadas en rodajas
- 1/2 cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 trozo de puerro
- 1 trozo de apio con algunas hojas
- 1 tallo de cebollín
- 1 ají dulce o picante (según el gusto)
- 1 tomate
- 1 calabacín pequeño
- 1 cucharada de pasta de tomate
- Sal
- Pimienta

Nombres: Kely T. (4to grade) y Italy T. (Kindergarten)

Información adicional: Este arroz con salchichas siempre se sirve en alguna fiesta o cena Ecuatoriana acompañada de un pedazo de carne.





Rotel Dip

Ingredients:

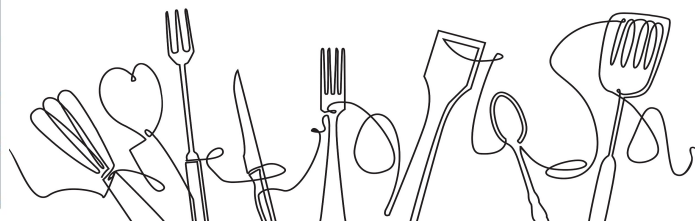
- 1 lb. ground beef
- 8 oz. velveeta cheese
- 10 oz. can of rotel tomatoes

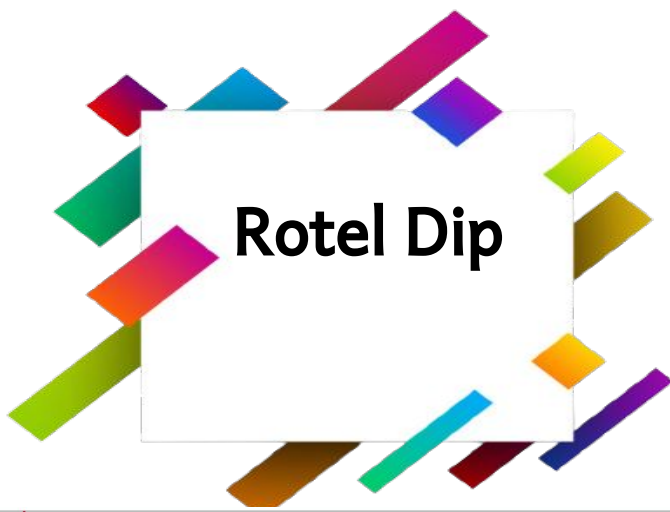
Directions:

1. Brown meat and drain.
2. Add Rotel tomatoes and cheese to the same pan.
3. Stir until melted.

Names: Saniyah H. (4th Grade) & Sadiyah W. (Kindergarten)

Additional Information: We make Rotel dip with our Mom on football nights!





Rotel Dip

Ingredientes:

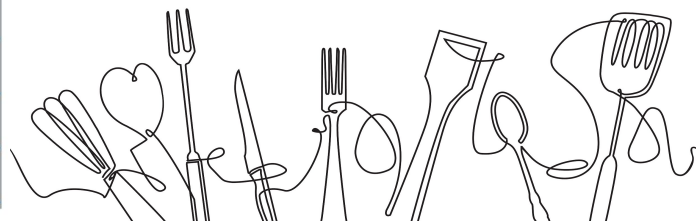
- 1 libra de carne molida
- 8 oz. queso velveeta
- 10 onzas lata de tomates rotel

Direcciones:

1. Dorar la carne y escurrir.
2. Agrega tomates Rotel y queso a la misma sartén.
3. Revuelva hasta que se derrita.

Nombres: Saniyah H. (4to Grado) & Sadiyah W. (Kindergarten)

Información adicional: ¡Hacemos que Rotel se bañe con nuestra mamá en las noches de fútbol!





Scrambled Eggs

Directions:

1. Get a pan out.
2. Add the eggs, salt, pepper, and milk and beat them together.
3. Then turn on the stove to medium and make scrambled eggs.
4. After the eggs are cooked, add the cheese on the top.

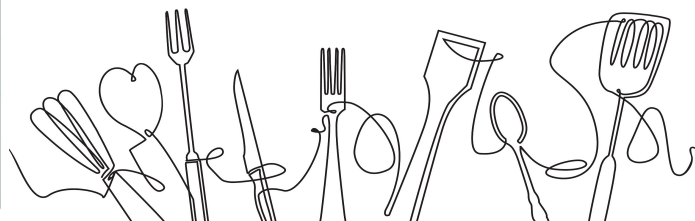
This should take about 10 minutes.

Ingredients:

- 2-3 Eggs
- Dash of salt and pepper
- 1 tablespoon milk
- American cheese slices

Name: Chanze B. (4th Grade)

Additional Information: These are so good! I enjoy watching my mom cook them so I can learn how to make scrambled eggs!





Huevos Revueltos

Direcciones:

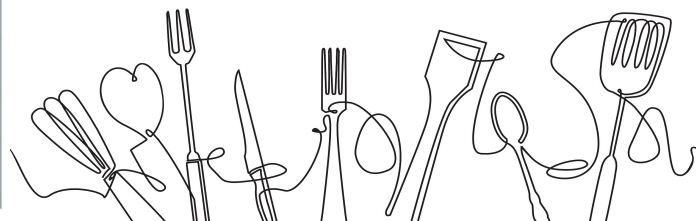
1. Sacar un pan.
2. Agrega los huevos, la sal, la pimienta y la leche y batelos.
3. Luego enciende la estufa a fuego medio y haz huevos revueltos.
4. Después de que los huevos estén cocidos, agregue el queso por encima.
5. Esto debería tardar unos 10 minutos.

Ingredientes:

- 2-3 huevos
- Pizca de sal y pimienta
- 1 cucharada de leche
- Lonchas de queso americano

Nombre: Chanze B. (4to Grado)

Información adicional: ¡Son tan buenos! ¡Disfruto viendo a mi mamá cocinarlos para que pueda aprender a hacer huevos revueltos!





Three Cheese Spaghetti

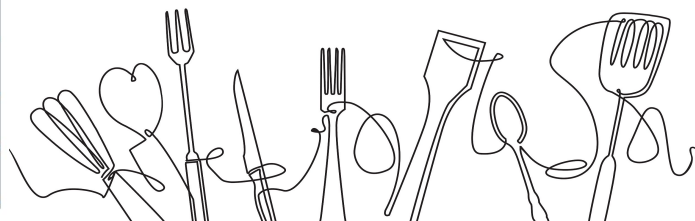
Directions:

1. Preheat the oven to 350 degrees.
2. Cook the pasta noodles as directed. Drain and rinse with cold water.
3. Meanwhile, in a large, ovenproof skillet, heat the olive oil and balsamic vinegar and saute the tomatoes and chopped onion, for 3 to 5 minutes, or until most of the tomatoes have "popped."
4. In a mixing bowl, combine the feta, parmesan, mozzarella, milk and eggs. Once the pasta is rinsed and cooled, fold it into the cheese mixture.
5. Combine the cheese-pasta mixture with the sauteed onions and tomatoes. Spread flat in the skillet.
6. Transfer the skillet to the preheated oven and bake for 30 minutes, or until eggs have set in the middle. Let cool slightly before cutting and serving.

Ingredients:

- 9-10 oz. spaghetti noodles
- 1 Tbsp. olive oil
- 1 Tbsp. balsamic vinegar
- 1 pint grape tomatoes
- 1 small onion, chopped
- 6 oz. package Feta cheese
- 1/2 cup Parmesan cheese
- 1 cup mozzarella cheese
- 1 cup milk
- 2 eggs
- Salt and pepper

Names: Dignan P. (3rd Grade) and Lennox P. (Kindergarten)





Espaguetis con Tres Quesos

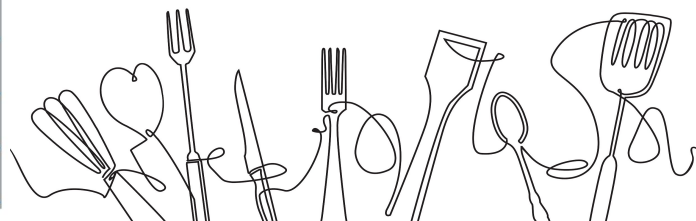
Direcciones:

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Cocine los fideos de pasta como se indica. Escorra y enjuague con agua fría.
3. Mientras tanto, en una sartén grande para horno, caliente el aceite de oliva y el vinagre balsámico y saltee los tomates y la cebolla picada, durante 3 a 5 minutos, o hasta que la mayoría de los tomates hayan "reventado".
4. En un tazón, combine el queso feta, parmesano, mozzarella, leche y huevos. Una vez que la pasta esté enjuagada y enfriada, dóblala en la mezcla de queso.
5. Combine la mezcla de pasta de queso con las cebollas y los tomates salteados. Esparcir plano en la sartén.
6. Transfiera la sartén al horno precalentado y hornee por 30 minutos, o hasta que los huevos se hayan asentado en el medio. Deje enfriar un poco antes de cortar y servir.

Ingredientes:

- 9-10 oz. fideos de espagueti
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 pinta de tomates uva
- 1 cebolla pequeña picada
- 6 onzas. paquete de queso feta
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 taza de queso mozzarella
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Nombres: Dignan P. (3er grado) and
Lennox P. (Kindergarten)





Zucchini Pizza Bites

Directions:

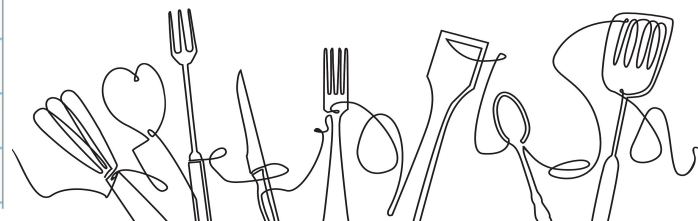
1. Preheat the oven to 400 degrees.
2. Wash the zucchinis and slice them into thin chips or however you prefer.
3. Drizzle olive oil on the zucchinis. Season with salt, pepper, garlic powder, and italian seasoning.
4. Spread the pizza sauce on top of the seasoned zucchinis.
5. Sprinkle shredded cheese on top of the pizza sauce.
6. Place the zucchini bites in the oven for 8 minutes. If you want them crispier, put in oven for 12 minutes.

Ingredients:

- 2 zucchinis
- 4 oz. pizza sauce
- Shredded cheese (any kind you want!)--amount depends on how cheesy you want these!
- Olive oil
- Salt
- Pepper
- Garlic powder
- Italian Seasoning

Name: Imani W. (4th Grade)

Additional Information: I enjoy making this with my family. It's a good activity to do together.



Bocaditos de pizza de Calabacín

Direcciones:

1. Precalienta el horno a 400 grados.
2. Lava los calabacines y córtalos en rodajas finas o como prefieras.
3. Rocíe los calabacines con aceite de oliva. Sazone con sal, pimienta, ajo en polvo y condimento italiano.
4. Unte la salsa para pizza sobre los calabacines condimentados.
5. Espolvoree queso rallado sobre la salsa para pizza.
6. Coloca las picaduras de calabacín en el horno durante 8 minutos. Si quieres que estén más crujientes, metelas al horno durante 12 minutos.

Ingredientes:

- 2 calabacines
- 4 onzas. Salsa de pizza
- Queso rallado (¡del tipo que quieras!):
¡La cantidad depende de qué queso quieras!
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Polvo de ajo
- Condimento italiano

Nombres: Imani W. (4to Grado)

Información adicional: Disfruto haciendo esto con mi familia. Es una buena actividad para hacer juntos.

