



Turda ville : ville roumaine jumelée avec Angoulême depuis 1994

Turda est située en Transylvanie, dont la capitale est Cluj Napoca. Cette région, dont le nom signifie en latin « au-delà des forêts », se trouve au Nord-Ouest de la Roumanie dans l'arc des Carpates. La Transylvanie se compose de plateaux, de collines et de vallées et compte plus de 3500 lacs.

Turda est installée au flanc d'une montagne de sel pratiquement pur de 45 km de surface et de 1200 m de hauteur. Pour cette raison, les collines à l'Est de la ville sont parsemées de lacs salés aux vertus thérapeutiques. La ville se situe à 30 km au sud de la capitale régionale Cluj. Elle compte près de 50 000 habitants. Turda abrite également des vestiges romains de thermes, lorsque la ville s'appelait « Potaissa ».



PROJETS EN COURS

- > Collaborations entre deux troupes de théâtre d'adolescents.
- > Partenariat entre l'Université d'Arts et de Design de Cluj et l'ESI d'Angoulême
- > Echanges professionnels dans le domaine du journalisme

23 / 24 / 25 NOVEMBRE 2018
GASTRONOMADES
Angoulême



Atelier culinaire

animé par la délégation roumaine de Turda et la cheffe cuisinière **Cristina Rotariu**

Comité des Jumelages Angoulême - Villes Etrangères
2 av. de Cognac, 16000 Angoulême
05 45 95 54 72 | cdj.ang@wanadoo.fr






MINCIUNELE*

*Beignets roumains également appelés Gogosi

INGREDIENTS - pour environ 30 personnes

- ♥ 3 kg de farine
- ♥ 125 gr de levure boulangère
- ♥ 1 L de lait entier
- ♥ 250 ml d'huile de tournesol
- ♥ 15 œufs
- ♥ 250 gr de sucre blanc
- ♥ 750 gr de yaourt grec
- ♥ 15 ml d'extrait de vanille
- ♥ 500 gr d'orange
- ♥ 20 gr de sel
- ♥ 100 gr de sucre glace
- ♥ 200 gr de pâte à tartiner (Nutella)
- ♥ 200 gr de confiture de prunes
- ♥ 3 L d'huile de friture

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

-  Petit et grand saladier
- Couteaux, Cuillères
- Pince de cuisine

ETAPE 1



Mélanger les ingrédients secs dans un saladier et les autres ingrédients dans un second saladier.

Rassemblez le contenu des deux saladiers dans un seul et mélanger à nouveau. Recouvrir la pâte d'un linge. Laisser reposer pendant 20 à 25 minutes pour que la pâte puisse lever.



ETAPE 2



Poser la pâte sur la plan de travail fariné. Étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse un centimètre d'épaisseur. Découper les formes avec un couteau.

ETAPE 3



Dans une grande sauteuse ou une friteuse, faire chauffer l'huile à 200°.

Déposer les morceaux de pâte dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Décorez avec du sucre glace, de la confiture de prunes ou de la pâte à tartiner.

BON APPÉTIT !

