

19 Nordrhein-Westfalen Landesstelle	Ausschuss	Bearbeitung (Name, Vorname)	141 Kürzel	Nr. 1918383	
Verf./Bearb./Hrsg.: Castells, Margalida / Zuname Vorname			ID: 181918383		
Mar Oliver Illustrator/-in (Name, Vorn.)	Singer, Martina Übersetz. von (Name, Vorn.)	Spanisch Übersetz. aus Sprache	Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input type="radio"/> empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert		
Mallorca im Backofen Titel			Einsatzmöglichkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei		
Reihe			Zielgruppe <input type="checkbox"/> 0-3 <input type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input type="checkbox"/> 14-15 <input checked="" type="checkbox"/> 6-7 <input type="checkbox"/> 16-17 <input checked="" type="checkbox"/> 8-9 <input checked="" type="checkbox"/> ab 18 <input type="checkbox"/> 10-11		
978-8-4943-8188-1 ISBN	44 Seitenzahl	14,00 Preis (EURO)			
Souvenir Edicions Verlag	Palma Ort	2018 Jahr			
Taschenbuch / Heft / Medienart/Ausführung	Sachliteratur / Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? (Wolgast-Preis)	<input type="checkbox"/> Ja		
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja		Erstelldatum:	Schlagwörter Kochen / Backen / Fremde		
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Zentraldatei: 21.09.2018 Verlag Datum		

Inhaltsangabe
 Das kleine Kochbuch versammelt Informationen und Rezepte zu zwanzig mallorquinischen Broten und Süßspeisen von Brötchen wie „Llonguett“ oder „Magraneta“ über herzhaft gefüllte Teigtaschen oder Pasteten wie „Esoinagada“ oder „Panada“, süße Kuchen oder Teilchen wie „Coca Tovado“ oder „Ensaïmada“ bis zur traditionellen spanischen Weihnachts Süßigkeit „Torró“.

Beurteilungstext
 Auf jeweils einer Doppelseite finden sich – umrahmt von Zeichnungen des Gebäckstücks wie des Herstellungsvorgangs – ein knapper, jedoch recht informativer und kurzweilig geschriebener Text zu Herkunft und Geschichte des Gebäckstücks sowie das übersichtlich dargebotene Rezept; abgerundet werden die Doppelseiten jeweils durch eine Zutatenliste, die ebenfalls durch kleine Zeichnungen aufgelockert wird.

Das Rezeptbuch erscheint besonders für Mallorca- und Spanienreisende interessant, die einmal die Speisen, die sie bspw. im Urlaub kennengelernt haben, zuhause nachkochen (oder vielmehr nachbacken) möchten. Für kleine Köche im Grundschulalter (der Hersteller empfiehlt das Kochbuch für das Alter von sechs bis acht Jahren) ist das Kochbuch insofern zu empfehlen, als die vorgeschlagenen Rezepte einfach erscheinen und der Backvorgang gut erklärt wird, auch die direkten Anreden an den Leser in den Informationstexten, die sich einer eher einfachen Sprache bedienen, sind deutlich auf eine jüngere Rezipienten-Gruppe zugeschnitten. Allerdings erscheint die – in sich ansprechende, für Kinder allerdings wohl etwas zu schlichte – Aufmachung des Büchleins manchem kindlichen Bäcker vielleicht etwas zu langweilig.

Denkbar erscheint auch eine Verwendung des Backbuches und seiner Rezepte im Spanischunterricht, denn durch die Informationen zu den Gebäckstücken wird auch Landeskunde vermittelt.

19 Nordrhein-Westfalen Landesstelle	Ausschuss	157 Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 1918382 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Castells, Mardalida Zuname Vorname		ID: 171918382	
Oliver, Mar Illustrator/-in (Name, Vorn.)	Singer, Martina Übersetz. von (Name, Vorn.)	Spanisch Übersetz. aus Sprache	Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input type="radio"/> empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
Mallorca in der Küche- Traditionelle Rezepte für die ganze Familie Titel		Einsatzmöglichkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei	
Reihe		Zielgruppe	
978-8-4945-9932-3 ISBN	43 Seitenzahl	14,00 Preis (EURO)	<input type="checkbox"/> 0-3 <input type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input type="checkbox"/> 14-15 <input type="checkbox"/> 6-7 <input type="checkbox"/> 16-17 <input type="checkbox"/> 8-9 <input type="checkbox"/> ab 18 <input checked="" type="checkbox"/> 10-11
Souvenir Edicions Verlag	Palma Ort	2017 Jahr	Schlagwörter
Taschenbuch / Heft / Medienart/Ausführung	Sonstige Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? <input type="checkbox"/> Ja	Fremde Kulturen
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja	Erstelldatum:
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)		Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein	
.....		Zentraldatei: 11.09.2018	
.....		Verlag Datum	

Inhaltsangabe
 Die mallorquinische Küche bietet facettenreiche Gerichte, die beim Nachkommen auch schon kleinen Köchen Spaß bereiten. In diesem bunt illustrierten Kochbuch wird das Zubereiten der Gerichte schrittweise erklärt und mit vielen interessanten Informationen garniert.

Beurteilungstext
 Das Kochbuch "Mallorca in der Küche- Traditionelle Rezepte für die ganze Familie" überzeugt optisch durch seine wirklich schönen, anschaulichen und bunten Illustrationen. Die 42 enthaltenen Gerichte werden jeweils auf einer Doppelseite farbig illustriert, indem sowohl einzelne Zutaten als auch die fertigen Gerichte bildlich dargestellt werden. Auch die Zutatenlisten sind bebildert, sodass auch Kinder anhand der Bilder nachvollziehen können, welche Zutaten gebraucht werden. Zu den Schritt-für-Schritt-Rezepten findet sich auf jeder Doppelseite auch ein Text über das jeweilige Gericht, in dem Hintergrundinformationen zu den Gerichten gegeben werden. Durch diese Erklärungen werden auch manche Begrifflichkeiten aufgelöst, andere hingegen muss man gesondert nachschlagen, etwa wenn es um spezielle Zutaten geht. Durch die Schriftgröße und die numerische Auflistung der einzelnen Schritte lassen sich die Rezepte gut nachvollziehen. Die Gerichte sind typisch mallorquinisch und damit auch sehr authentisch- fraglich ist nur, ob sie damit auch noch kindgerecht sind. Viele der benötigten Zutaten sind Fleischsorten, die man hierzulande eher selten serviert: Taube, Drossel, Kaninchen, Schweinefüße und Weinbergschnecken sind nur einige davon. Hinzu kommen auch Wurstwaren und weitere Zutaten, die man vermutlich nicht im herkömmlichen Supermarkt findet und die damit auch einen hohen Aufwand für den Einkauf bedeuten. Viele der Gerichte verlangen auch Gewürze, die man für kindgerechte Gerichte sparsam einsetzt, beispielsweise Pfeffer, Knoblauch und Chili. Damit bleibt offen, ob die kleinen Köche ihre Gerichte nach der Zubereitung auch verzehren möchten. Insgesamt eignet sich das Kochbuch sicher für experimentierfreudige Köche und alle, die einen Einblick in die authentische mallorquinische Küche bekommen wollen. Ob sich das Buch jedoch für kochfreudige Kinder eignet, bleibt aufgrund der unüblichen Zutaten und Gewürze fraglich und sollte bei einem Blick ins Buch möglicherweise überdacht werden. Für das Kochen in pädagogischen Kontexten, bei dem es eher auf das Kennenlernen anderer Kulturen und die gemeinsame Zeit geht und bei dem die Kinder meist etwas älter sind, bietet das ein oder andere Gericht dieses Kochbuchs sicher einen schönen Anreiz für das gemeinsame Kochen.