

# CONCOURSE HOUSE RECIPE BOOK



LIBRO DE RECETAS





### **MAIN COURSES 3**

Mac & Cheese 5

Kareen's Jamacian Curry 7

Pizza 9

Slides & Fries 15

Taco 17

Rice & Beans 19

### **FESTIVE TREATS 21**

Spooky Rice Krispies 23

Spaghetti Meatballs 25

Cat Cookies 28

### **WATER JUG 29**

### **FRUITS & VEGGIES 31**

Kale Vegetables 33

Veggie Garden 34

Platano 37

### **DESSERT 39**

Pineapple Cake 41

Chocolate Birthday Cake 43

Carrot Cake 45

Kirenia's Cupcake Recipe 47

### **BEHIND THE SCENES PHOTOS 49**

### **WRITE YOUR OWN RECIPES 55**

### **OUR COVER ARTWORK 56**

Clementina  
Belkise: Kareen M. Kelsey  
Kirenia G Sophie C.  
Eythan Adrianna H Sammy C.  
Athena H Esmeralda  
Hunter  
Jess Kylie + Chelsea  
Ethan Au' Brianna  
M.

Abi COLLABORATORS Charles  
+ Jewel Jamie Maria Aisha Mercy  
Alanna Tobias  
Kevin G. Promise + Logan  
Esmeralda B. Francesca  
Xiomara Eyhleen Fauzia  
Amanda Yafaton  
Jieun Adrienne Waterly



MAIN







# COURSE





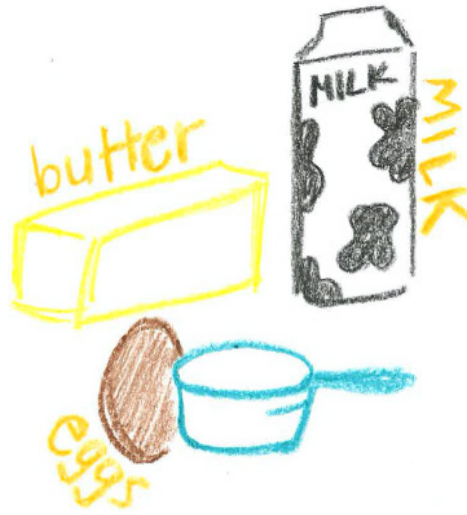
## Macarrones con Queso (Mac and Cheese)

### Ingredientes

- 2 huevos
- Queso cheddar 'sharp'
- Queso colby jack
- Leche entera
- Fideos de macarrones
- 1 barra de mantequilla
- Sal y pimienta

### Receta

1. Precaliente el horno a 350 grados. Hierva los fideos de macarrones hasta que estén al dente.
2. En un bol, mezcle mantequilla, huevos, 2 tazas de queso cheddar,  $1\frac{1}{2}$  cucharaditas de sal y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta con los macarrones.
3. Vierta la mitad de la mezcla en el molde para hornear, cubra con 1 taza de queso colby jack. Vierta la mezcla restante por encima. Espolvoree queso colby jack y cheddar encima.
4. Cubra con papel aluminio y hornee durante 30 minutos.
5. Destape y hornee por otros 10 minutos o gratine a alta temperatura durante 5 minutos para obtener mayor crujiente.
6. ¡Sirva!



- ### Ingredients
- \* 2 eggs
  - \* sharp cheddar
  - \* colby jack cheese
  - \* whole milk
  - \* macaroni noodles
  - \* 1 stick of butter
  - \* Salt + pepper

### Recipe:

- ① Preheat the oven to 350 degrees. Boil macaroni noodles until al dente.
- ② In a bowl, mix butter, eggs, 2 cups of cheddar cheese,  $1\frac{1}{2}$  tsp of salt and  $\frac{1}{2}$  tsp pepper with the noodles.
- ③ Pour half the mixture into the baking pan. Cover with 1 cup of colby jack cheese. Pour remaining mixture on top. Sprinkle colby jack + cheddar cheese on top.
- ④ Cover with tin foil and bake for 30 minutes. Uncover and bake for another 10 or broil on high for 5 minutes for extra crispiness.
- ⑤ serve! 😊



MAC



CHEESE

Au'bianna ♥ 5

MAC + CHEESE



PLEASE!



# Kereen's TAMACIAN CURRY

## Curry Chicken Ingredients;

- 2 1/2 lbs Chicken
- 2 tbsp Curry Powder
- 2 tbsp All purpose seasoning
- 2 tbsp Chicken Seasoning
- 1 1/2 tsp salt or salt to liking
- 5 Pimento berries
- 3 Cloves garlic Crushed or diced
- 1 Medium onion Chopped
- 3 sprig of fresh thyme
- 2 Medium Carrots Chopped
- 1 Small Potato diced
- 1 1/2 tsp freshly grated ginger
- 1 whole (small) Scotch Bonnet pepper.
- 3 tbsp Cooking oil
- 2 Cups Boiling water/Hot coater.



## Steps ^\_^

1. Clean your chicken, wash in cold water with a little vinegar. Wash well then drain.
2. Cut chicken into small pieces (dice your chicken)
3. Put chicken aside, gather your seasoning such as, onion, pepper, Skellion, thyme, garlic, ginger and Permento seed.
4. Cut Irish potato and Carrot in a separate sauce pan or bowl.
5. Add ground seasonings to your chicken except for Irish potato and Carrot.
6. Add powder seasonings, Jamaica maggie chicken and all purpose season for best taste or any of choice, including 2 tbsp of Curry powder to chicken.
7. Leave to marinate for 1 hour for better taste or start cooking immediately.
8. Put on your cooking pot, heat well, then add cooking oil.
9. Sprinkle a bit of Curry powder in hot oil, leave for 10 seconds, then stir.
10. Add your chicken and stir well.
11. Add 2 cups of water (Hot water preferably) leave to cook, 15 mins time add Carrot and Irish, then cook for another 20 mins

## Curry Jamaicano

### Ingredientes

- 1 1/2 libras de pollo
- 2 cucharadas de curry en polvo
- 2 cucharadas de condimento para todo uso 'all purpose'
- 2 cucharadas de condimento para pollo
- 1 1/2 cucharaditas de sal o sal al gusto
- 5 bayas de pimienta de Jamaica
- 3 dientes de ajo triturados o picados
- 3 ramitas de tomillo fresco
- 2 zanahorias medianas, picadas
- 1 papa pequeña, picada
- 1 1/2 cucharaditas de jengibre recién rallado
- 1 pimienta escocés pequeño (scotch bonnet)
- 3 cucharadas de aceite de cocina
- 2 tazas de agua hirviendo

### Receta

1. Limpie su pollo, lávelo en agua fría con un poco de vinagre. Lave bien y escurra.
2. Corte el pollo en trozos pequeños (dados).
3. Reserve el pollo y reúna sus condimentos.
4. Corte las papas y zanahorias en una cacerola o bol separado.
5. Añada los condimentos al pollo, excepto las papas y zanahorias.
6. Deje marinar durante una hora para un mejor sabor o comience a cocinar inmediatamente.
7. Caliente su olla, luego añada aceite de cocina.
8. Espolvoree un poco de curry en polvo en el aceite caliente, déjelo durante 10 segundos y remueva.
9. Añada el pollo y remueva bien.
10. Añada 2 tazas de agua caliente, deje cocinar durante 15 minutos.
11. Añada las papas y zanahorias durante otros 20 minutos.











# Everybody LOVES

## Pizza Casera

### Ingredientes

- ½ taza de agua tibia
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2/3 taza de harina para todo uso
- ½ cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de levadura instantánea
- ½ cucharadita de sal

### Coberturas

- Salsa Marinara
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- ½ taza de rodajas de pepperoni
- Albahaca fresca picada, para decorar

### Receta

1. Preparación: combine el agua tibia, aceite de oliva, harina, azúcar, levadura y sal. Use una espátula para mezclar los ingredientes, luego extienda la masa hasta los bordes del molde.
2. Extienda la salsa marinara sobre la masa hasta los bordes, espolvoree la mozzarella uniformemente sobre la salsa y luego agregue el pepperoni.
3. Cocine a fuego medio, cubra y cocine durante 10 minutos. Deje enfriar durante 5 minutos y disfrute.

20 - Minute one pan pizza

Ingredients for 2 servings,

1/2 cup warm water

1 tablespoon olive oil

2/3 cup all purpose flour

1/2 teaspoon sugar

1/2 teaspoon instant yeast

1/2 teaspoon salt

Toppings Marinara sauce

2 cups shredded mozzarella cheese

1/2 cup pepperoni slices

fresh basil chopped, for garnish

1- Preparation - Combine the warm water, olive oil, flour sugar, yeast, and salt. Use a spatula to stir the ingredients, then smooth the dough to the edges of the pan.

2- Spread the marinara sauce over the dough, all the way to the edges, sprinkle the mozzarella evenly over the sauce, then top with pepperoni.

3- Place oven medium heat, cover and cook for 10 minutes with vent covered, slide pizza out let cool for 5 min. And Enjoy 😊

# Homemade Pizza!

STEP 1:

WASH YOUR  
**SOAP**  
HANDS!

STEP 2:

MAKE THE  
DOUGH



STEP 3:

SHAPE  
THE  
DOUGH



STEP 4:

ADD THE SAUCE



STEP 5:

ADD THE

CHEESE!



STEP 6:

ADD THE  
TOPPINGS!



STEP 7:

BAKE!











## Ingredients:

### For the sliders:

1 lb ground beef  
Salt + pepper  
garlic powder  
buns

optional: cheese,  
ketchup + mayo

### For the fries:

canola or vegetable oil  
potatoes  
salt



## Recipe:

### For the burgers:

- ① Heat pan or grill to medium-high heat
- ② In a bowl combine seasonings and ground beef, mix together + shape into small flat patties.
- ③ Add oil to heat and cook each side for 4-6 minutes for medium rare.

### For the fries:

- ① Heat oven to 400°
- ② Chop potatoes into strips, coat in oil + salt
- ③ Spread on baking sheet and cook for 10 minutes on each side.
- ④ serve together!

## Hamburguesas y Papas Fritas

### Ingredientes para las hamburguesas:

- 1 libra de carne molida
- Sal y pimienta
- Ajo en polvo
- Panecillos
- Opcional: queso, ketchup y mayonesa

### Ingredientes para las papas fritas:

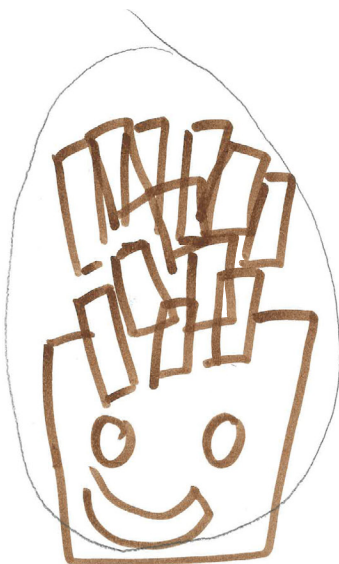
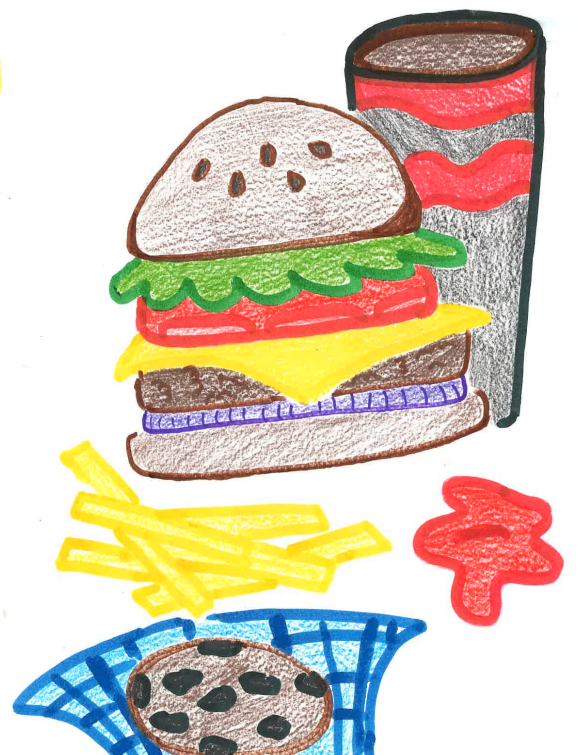
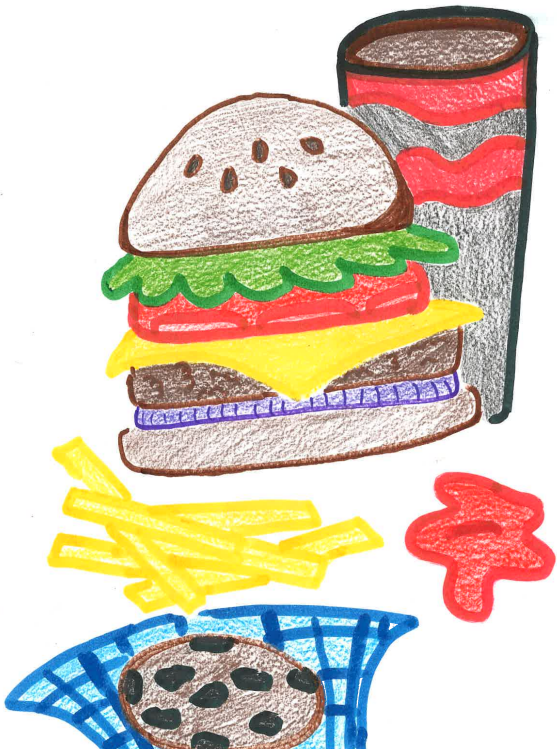
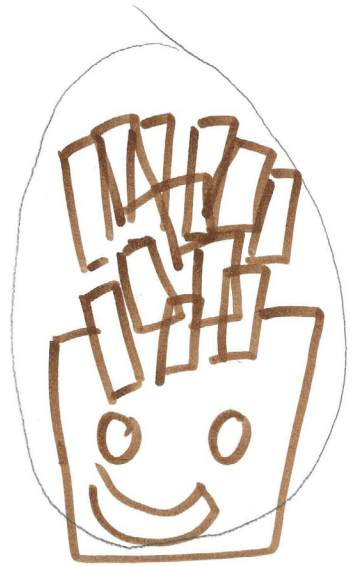
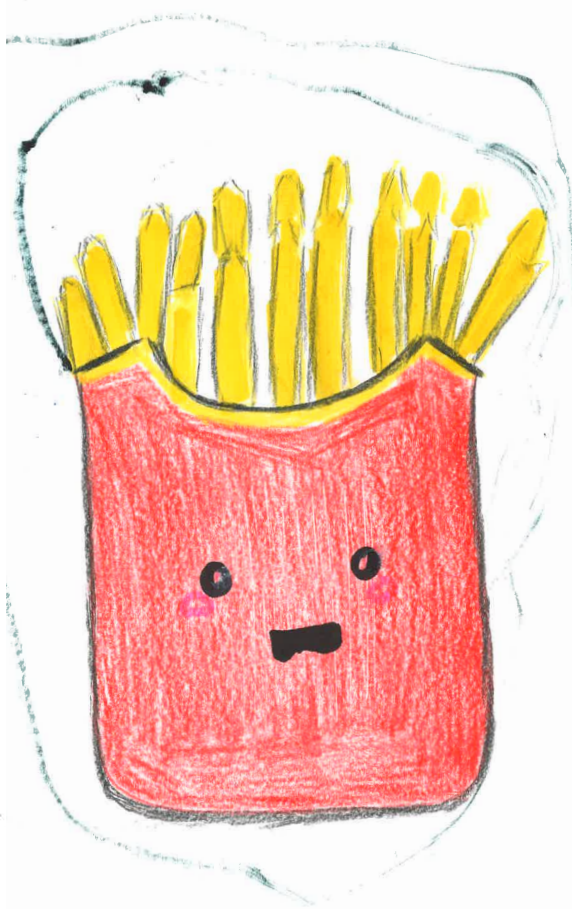
- Aceite vegetal
- Papas
- Sal

## Receta para las hamburguesas

1. Caliente la sartén o parrilla a fuego medio-alto.
2. En un bol, combine los condimentos y la carne molida, mezcle y forme pequeñas hamburguesas planas.
3. Añada aceite para calentar y cocine cada lado durante 4-6 minutos para término medio.

## Receta para las papas fritas

1. Precaliente el horno a 400 grados.
2. Corte las papas en tiras, cubra con aceite y sal.
3. Extienda en una bandeja para hornear y cocine durante 10 minutos por cada lado.
4. ¡Sirva todo junto!





# TACOS

## Tacos

Paso 1: Compre los ingredientes

- Tortillas
- Pechuga de pollo (gruesa)
- Queso mozzarella
- Frijoles
- Crema agria
- Crema espesa

Paso 2: Lávese las manos!

Paso 3: Limpie su pollo con limón y agua.

Paso 4: Hierva agua en una olla grande y agregue su pollo al agua caliente.

Paso 5: Una vez que el pollo esté cocido, desmenúcelo con dos tenedores en un bol.

- Luego, agregue sus condimentos, sofrito, sazón, adobo y un poco de aceite de oliva.

- Cocine en una sartén por unos minutos.

Paso 6: Añada el pollo y el queso en sus tortillas.

Paso 7: Fría en una sartén.

- Cocine por ambos lados hasta que estén doradas.

Paso 8: En una olla pequeña, añada sus frijoles con un poco de crema espesa hasta que queden cremosos.

Paso 9: ¡Coma! Añada sus frijoles y crema agria sobre su taco y disfrute.

Step one: Buy the ingredients

Tortillas  
Chicken Cutlet (thick one)  
Mozzarella Cheese  
Frijoles

Sour Cream  
Heavy Cream

Step two: Wash your hands!

Step 3: Clean your chicken  
with Lemon & water

Step 4: Boil your water in a Big Pot  
Add your chicken in the hot water

Step 5:  
once your chicken is done Shred it with two Forks in a Bowl  
After add your seasonings Sofrito Sazon adobo a bit of olive oil  
Cook it in a pot for a few minutes

Step 6: add your chicken and Cheese in your your tortillas

Step 7: fry it in a frying pan

Flip it Both sides until golden

Step 8: in a small pot add add your frijoles with a little bit  
of heavy cream until nice and creamy

Step 9: Eat up add your frijoles and sour cream on top of your taco  
and enjoy!



Adriana Martinez

Adriana Hidalgo



Recipes + taste memories  
 from Yafatou (The Gambia),  
 Esmeralda (PR/BX),  
 Amanda (Harlem) +  
 Justine (Brooklyn) ♡

**YAFATOU'S RECIPE FROM**  
**THE GAMBIA** {West Africa} **BEEF**  
 or **CHICKEN**  
 or **FISH**  
**JOLLOF RICE** WITH **BEANS** ♡  
 FROM SHING COAST

One thing I love about jollof rice is that it is universal. You can get so many dishes from it, as in you can prepare jollof rice with chicken with or without the beans. Jollof rice with Lamb meat or beef with or without the beans, and jollof rice with fish with or without the beans as well. This is a very popular West African dish especially in the Gambia commonly known as "Bena chin" meaning all in one <sup>cooking</sup> pot. In Senegal our neighbouring country it is called 'CHEB'.

WHAT A DELICIOUS DISH & EASY TO PREPARE  
TRY IT OUT GUYS

INGREDIENTS

JOLLOF RICE WITH CHICKEN, BEEF or FISH

1. CHICKEN or BEEF or FISH
2. GREEN ONION x1
3. ONION x1
4. Tomato x 3 powder
5. Black pepper 1/2 Table spoon
6. Bell pepper x1 (green pepper)
7. Garlic x1 clove of garlic
8. Sea Seasoning (All purpose seasoning)
9. Oil (Vegetable oil or olive oil)
10. Rice (rice amount depends on quantity)
11. Mixed Veggies
12. Bay leaf
13. Salt

① step 1. Wash the meat or chicken and add salt and two table spoon of vinegar on it.

② set the cooking pot on the stove allow it to dry up for a minute, then add 2 cups of oil also depends on the amount of meat or chicken fry until brown. (remove & set aside chicken) if meat leave it in the pot.

(3) put the ingredient 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 in the blender, and blend it. add it to the pot and stir it with your cooking spoon. allow it to saute until brown then add. 5 cups of water and put chicken back in the pot, add salt or seasoning to your liking, allow it to boil/simmer, and then add 3 or 4 cups of rice mixed it and close the pot and allow rice to be well cooked.

Handwritten notes on the right margin, including a vertical line of wavy marks and the word "kern" at the bottom.



# Rigg and Beans!

- Chicken (of your choice) <sup>style</sup> Quantity varies
  - Jasmine Rice (Goya) (green bag)
  - Red pepper (1) (Fresh)
  - Green pepper (2) (Fresh)
  - Yellow pepper (1) (Fresh)
  - Garlic (1 clove) (Fresh)
  - Yellow onion (1) (Fresh)
  - Tomato (1) (Fresh)
  - Cilantro (1) (Fresh)
  - White vinegar
  - Sazon seasoning
  - Adobo seasoning
  - Black ground pepper season
  - Gandules beans (Goya)
  - Olive oil
  - Green Olives (Goya)
- † The vegetables are to make homemade sofrito

## Pollo, Arroz y Frijoles

### Ingredientes

- Pollo (de su elección)
- Arroz jazmín (Goya)
- Pimiento rojo (1)
- Pimientos verdes (2)
- Pimiento amarillo (1)
- Ajo (1 diente)
- Cebolla amarilla (1)
- Tomate (1)
- Cilantro (1 manojo)
- Vinagre blanco
- Condimento sazón
- Condimento adobo
- Pimienta negra molida
- Frijoles gandules (Goya)
- Aceite de oliva
- Aceitunas verdes (Goya)

\*Las verduras se usan para hacer sofrito casero.

Duuu... Yes... Chicken, Rice & Beans. It's so yummy, and tasty. That juicy rotisserie chicken so tender & ~~delicious~~ delicious. The beans oh my goodness, there very good the sauce be really good too. Gosh I want some right now, with the white rice. A big bowl of it I want for myself. ~~Yes~~ Yeah I'm greedy so what I'm just a girl who loves to eat. Mind your business. And go cook you some and save me a plate. - Manda Renee

## Rice La bandera dominican

Pride, my mothers judgment on my shoulders

As I get wacked with a wooden spoon with every error

Make sure the beans soften over a 8 hr span  
Get 10+ ingredients (It is a family recipe it is secret)

She's very meticulous? Particular  
bean, right consistency,

Right must be right all the time because it is a skill, it is a matter of survival, IF one day

I shall every be away from Mom ♡





TRIVIA

TEAMS







# SPOOKY RICE KRISPIES

## Ingredients:

- \* 3 table spoons butter
- \* 1 package (10oz) Jet Puffed Marshmallows
- \* 6 cups Kellogg's Rice Krispies cereal

Note: best if served the same day.

## RICE KRISPIES INGREDIENTES

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete (10 oz) de malvaviscos jet puffed
- 6 tazas de cereal Rice Krispies de Kellogg's
- \*Nota: mejor si se sirve el mismo día

## RECETA

1. En una cacerola grande, derrita la mantequilla a fuego lento. Añada los malvaviscos y revuelva hasta que se derritan por completo.
2. Retire del fuego.
3. Agregue el cereal y mezcle hasta que esté bien cubierto.

## Recipe:

- ① In a large saucepan melt butter over low heat. Add marshmallows & stir until fully melted.
  - ② Remove from heat.
  - ③ Add cereal and stir until well coated
  - ④ spray pan with cooking spray or butter. Press mixture into the pan.
  - ⑤ Put in fridge for at least an hour.
- \* for decorations: drizzle hot, melted chocolate and sprinkle sprinkles on top.

4. Rocíe el molde con aceite en aerosol o mantequilla. Presione la mezcla en el molde.
5. Ponga en el refrigerador durante al menos una hora.
6. \*Para decoraciones: rocíe chocolate derretido caliente y espolvoree chispas encima.





## Ingredients:

- ★ turkey ★ 1 egg
- ★ Bread crumbs ★ milk
- ★ fennel seeds ★ chili flakes
- ★ oregano leaves ★ Parmesan
- ★ salt + pepper

## Recipe:

- 1) mix the bread crumbs and milk and let sit for a few minutes to absorb.
- 2) mix this with turkey, egg, cheese, fennel seeds, salt + pepper, and oregano leaves.
- 3) chill in the fridge, then make into balls
- 4) Tomato sauce: Add crushed tin tomato, tomato paste, olive oil, garlic, chili flakes, salt + pepper. Simmer this.
- 5) In a different pan, fry the meatballs in a little olive oil until brown, then pop them in the tomato sauce to simmer for 15-20 mins or until fully cooked.
- 6) Eat with spaghetti.



## ESPAQUETIS CON ALBÓNDIGAS INGREDIENTES

- Pavo
- 1 huevo
- Pan rallado
- Leche
- Semillas de hinojo
- Copos de chile
- Hojas de orégano
- Queso parmesano
- Sal y pimienta

## RECETA

1. Mezcle el pan rallado y la leche y deje reposar durante unos minutos para que absorba.
2. Mezcle esto con pavo, huevo, queso, semillas de hinojo, sal, pimienta y hojas de orégano.

3. Enfríe en el refrigerador, haga bolas.

4. Salsa de tomate: agregue tomate triturado en lata, pasta de tomate, aceite de oliva, ajo, hojuelas de chile, sal y pimienta. Cocine a fuego lento.

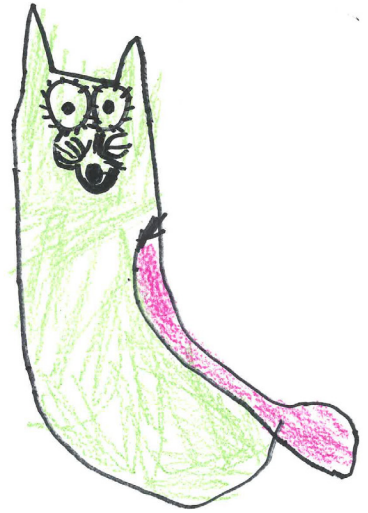
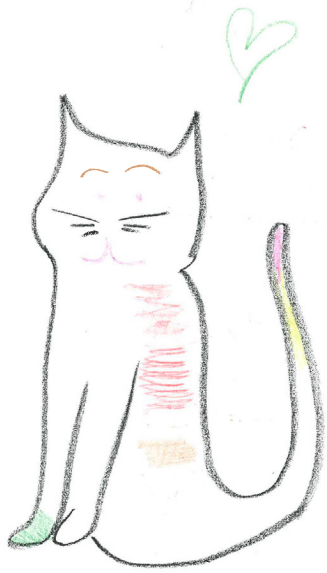
5. En una sartén diferente, fríe las albóndigas en un poco de aceite de oliva hasta que se doren, luego colóquelas en la salsa de tomate para que hiervan a fuego lento durante 15-20 minutos o hasta que estén completamente cocidas.

6. Coma con espaguetis.

Logan + Promise love









## GALLETAS EN FORMA DE GATOS INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar blanca
- 1 ½ tazas de mantequilla, ablandada
- 4 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal

## RECETA

1. Bata el azúcar y la mantequilla juntos hasta que quede suave. Añada los huevos y la vainilla.
2. Incorpore la harina, el polvo de hornear y la sal. Cubra y enfríe durante 1 hora (o toda la noche).
3. Precaliente el horno a 400 grados.
4. Espolvoree ligeramente una superficie de trabajo con harina y extienda la masa a un grosor de ½ pulgada.
5. Corte en formas con un cortador de galletas con forma de gato.
6. Hornee durante 6-8 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
7. ¡Sirva!

- ## Ingredients:
- \* 2 cups white sugar
  - \* 1 ½ cups butter, softened
  - \* 4 large eggs
  - \* 1 tsp vanilla extract
  - \* 5 cups all-purpose flour
  - \* 2 tsps baking powder
  - \* 1 tsp salt



## Recipe:

- ① Whip sugar and butter together until smooth. Add in eggs and vanilla.
- ② Stir in flour, baking powder and salt. Cover and chill for 1 hour (or overnight).
- ③ Preheat oven to 400 degrees
- ④ Lightly dust a work surface with flour and roll out dough to ½ inch thickness.
- ⑤ Cut into shapes with a cat shaped cookie cutter.
- ⑥ Bake for 6-8 minutes or until lightly browned
- ⑦ serve!



DID YOU KNOW...?

Humans should drink  
15 cups of water a  
day!

# Water

We made our own ceramic  
jug and decorated



# ER Jug

ramie water  
ed it!







# FRUIT'S





Vegetables

The word "Vegetables" is written in a stylized, textured font where each letter is formed by a drawing of a vegetable. 'V' is a carrot, 'e' is a red pepper, 'g' is a green broccoli, 'e' is a red tomato, 't' is a green pea, 'a' is a green pea, 'b' is a green pea, 'l' is a green pea, and 's' is a carrot.







Ingredients:  
Chopped Onion  
Celery  
Red Bell Pepper  
Olive Oil  
Salt + Pepper  
Tomato Paste  
Garlic Powder  
Chili Flakes  
Collard Greens

## Recipe

- ① Sauté a finely chopped onion, celery + red bell pepper in olive oil
- ② Add salt, pepper, tomato paste, garlic powder, onion powder, crushed all spice berry, smoked paprika (optional: chili) and cook for a bit.
- ③ Add chopped up collard greens with some water or veggie stock and cook for about 45 minutes with a lid on until nice and soft.

## VERDURAS CON COL RIZADA (KALE)

### INGREDIENTES

- Cebolla picada
- Apio
- Pimiento rojo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Pasta de tomate
- Ajo en polvo
- Copos de chile
- Hojas de col rizada

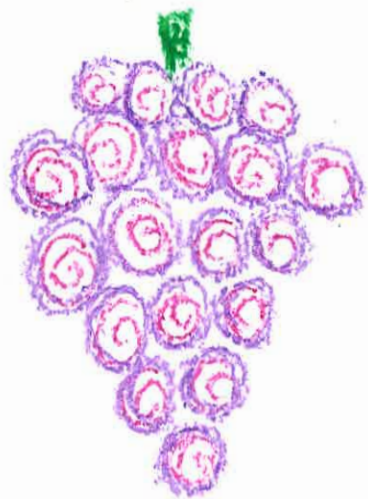
### RECETA

1. Sofría una cebolla finamente picada, apio y pimiento rojo en aceite de oliva.
2. Añada sal, pimienta, pasta de tomate, ajo en polvo, cebolla en polvo, baya de pimienta de Jamaica triturada, pimentón ahumado (opcional chile en polvo) y cocine un poco.
3. Añada las hojas de col rizada picadas con un poco de agua o caldo de verduras y cocine durante unos 45 minutos con la tapa puesta hasta que estén bien suaves.

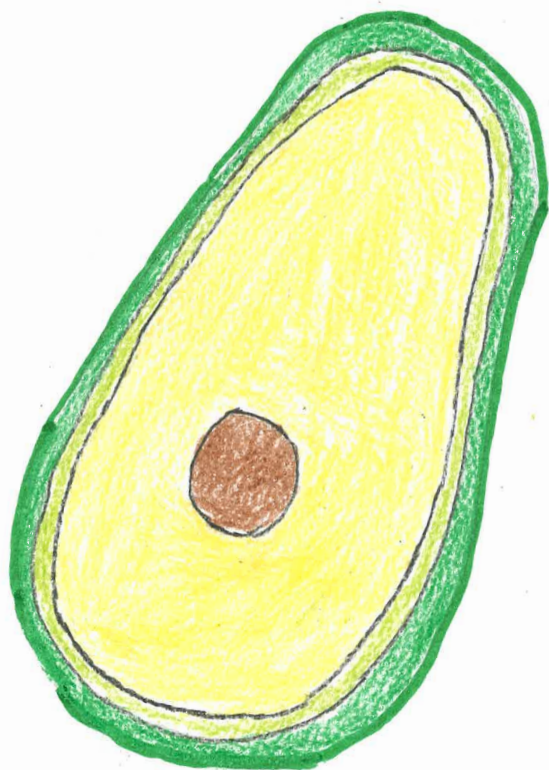
# WHAT'S IN OUR GARDEN







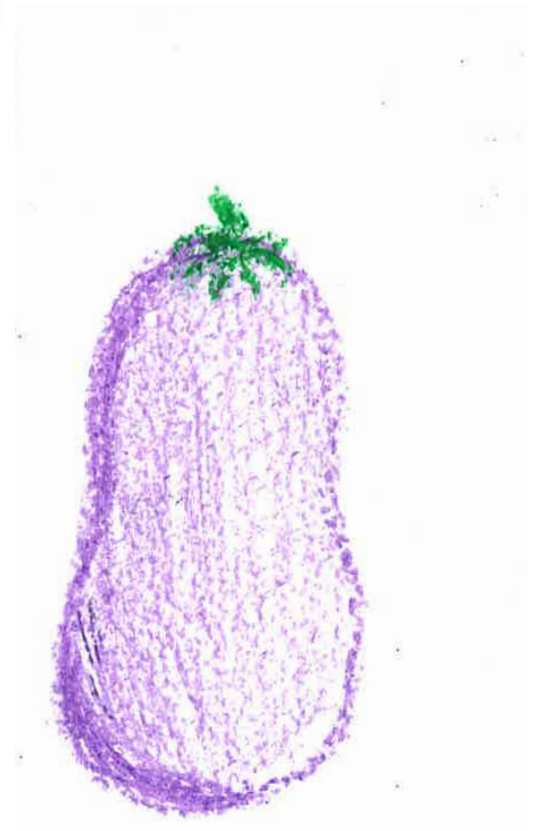
EA



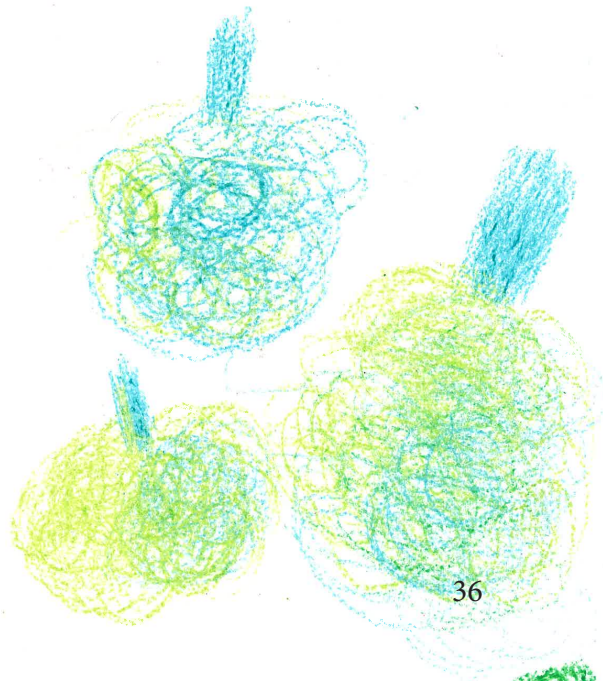
PINEAPPLE

GRAPES





AT your  
veggies

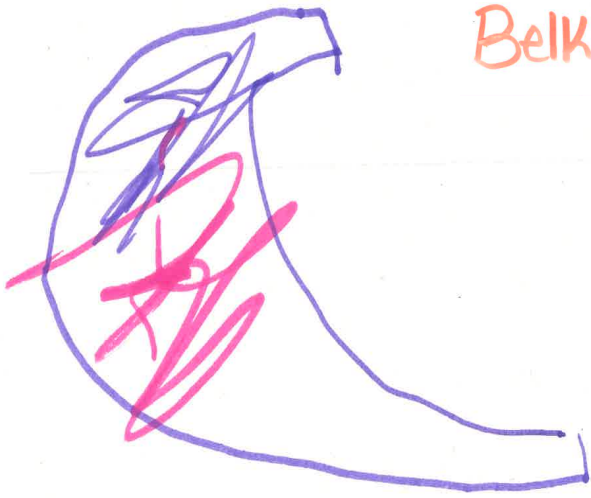




plataro



BANANA



Belkis.



ripki  
mom + mom  
CHARLES  
lydia



# Recipe For Pasteles

1 Pivile (Pork Roast-cut into small pieces  
20 green Cooking Bananas, 1 Plantain  
2 potatoes, 3 Malagon (Yautia), 1 pound Pumpkin,  
Achiote oil, Adobo (Seasoning), Small stuff olives,  
Pastel paper, Pastel green leaf, butcher string

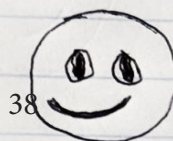
Boil meat in a large pot of water for an 1hr.  
Soak and peel all the vegetables in water  
for 10 minutes also have them cut to pieces

then blend all the vegetables in a  
food processor or you can grate them.

Pour the Maza in a large bowl, Mix in  
Seasoning Achiote oil at the same time  
add a little water from the boiling meat to  
the Maza to soften it up, leave meat in  
the pot add Achiote oil, stuff olives, Seasoning

Now Spread the pastel paper and 1 green  
leaf for each pastel, take 2 large spoons  
of Maza place it on the green leaf, Spread the  
Maza, take a spoon of meat in the center of  
the Maza fold the ends of the paper, and

now tie 2 pasteles back to back  
and place one pair into a large pot  
of boiling water keep making them  
until all the Maza is finish, COOK  
for 1/2 hour, cut the string place in  
plate ready to eat.

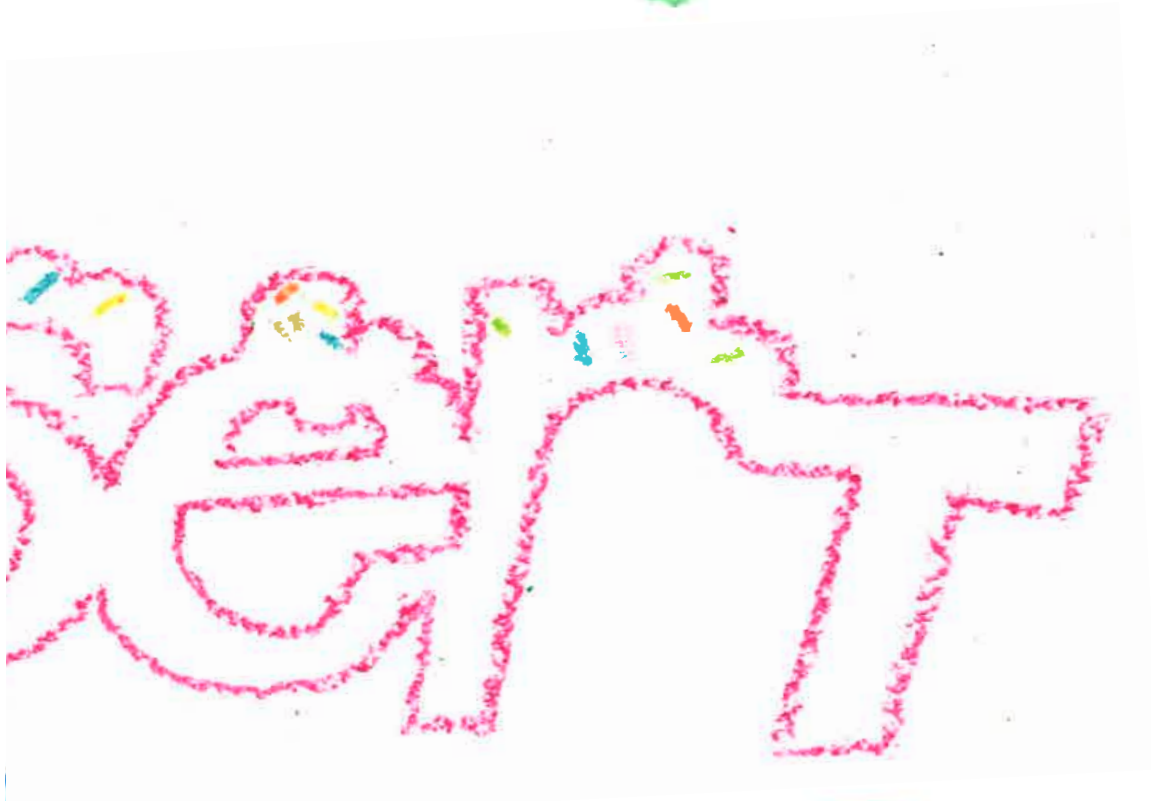


## RECETA PARA PASTELES

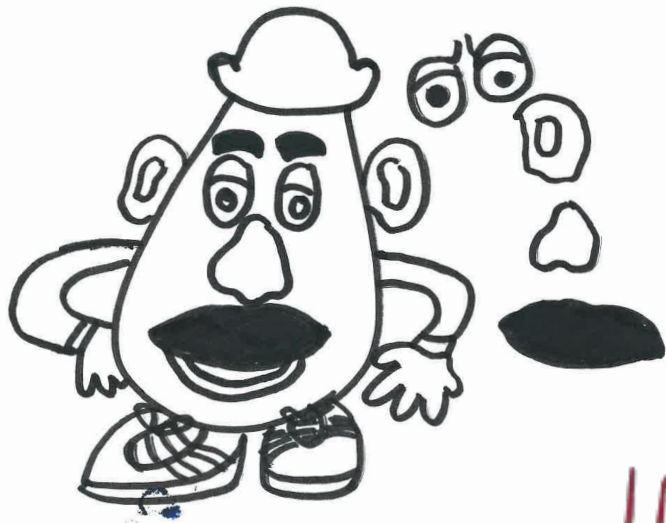
- 1. Cerdo asado cortado en trozos pequeños, 20 plátanos verdes, 1 plátano maduro, 2 papas, 3 yautias, 1 libra de calabaza, aceite de achiote, adobo, aceitunas rellenas, papel para pasteles, hoja verde de pastel, cuerda de carnicero.
- 2. Hierva la carne en una olla grande con agua durante una hora. Remoje y pele todas las verduras en agua durante 10 minutos y córtelas en trozos.
- 3. Luego, mezcle todas las verduras en un procesador de alimentos o puede rallarlas.
- 4. Vierta la maza en un bol grande, mezcle el adobo y el aceite de achiote al mismo tiempo.
- 5. Añada un poco de agua de la carne hervida a la maza para ablandarla, deje la carne en la olla, añada aceite de achiote, aceitunas rellenas y adobo.
- 6. Ahora extienda el papel para pasteles y una hoja verde para cada pastel, tome 2 cucharadas grandes de maza, colóquela en la hoja verde y extiéndala. Coloque una cucharada de carne en el centro de la maza y doble los extremos del papel. Ahora ate 2 pasteles espalda con espalda y coloque un par en una olla grande con agua hirviendo. Siga haciendo esto hasta que toda la maza esté terminada.
- 7. Cocine durante 1/2 hora, corte la cuerda. Coloque en un plato listo para comer.



DISA







MEET MY FRIEND,  
 PENELOPE THE PINEAPPLE!  
 (INSPIRED BY ME, PITATO  
 HEAD!

## INGREDIENTS

## INGREDIENTES

- Muchos palillos de dientes - many toothpicks
1. La cabeza      UNA PIÑA  
 The head      one pineapple
  2. Los ojos      Dos naranjas  
 The eyes      Two oranges  
                   Dos arándanos  
                   Two blueberries
  3. Las orejas    Una fresa  
 The ears      one strawberry
  4. La nariz      (dos rodajas, two slices)  
 The nose      Una rodaja de piña  
                   A slice of pineapple
  5. La boca      Una rodaja de sandía  
 The mouth    a watermelon slice

EL FIN! THE END!

INGREDIENTS

m. m m m



# Pineapple Cake





# Chocolate Birthday Cake

## Ingredients:

- ★ 1 3/4 cups flour
- ★ 3/4 cocoa powder
- ★ 1 3/4 cups sugar
- ★ 2 tsp baking soda
- ★ 1 tsp baking powder
- ★ 1 tsp salt
- ★ 1/2 cup canola oil
- ★ 2 eggs
- ★ 2 tsp vanilla
- ★ 1 cup buttermilk
- ★ 1 cup hot water or hot coffee.

## PASTEL DE CUMPLEAÑOS DE CHOCOLATE INGREDIENTES

- 1 3/4 tazas de harina
- 3/4 taza de cacao en polvo
- 1 3/4 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de aceite de canola
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza de suero de leche
- 1 taza de agua caliente o café

## RECETA

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Bata la harina, cacao en polvo, azúcar, bicarbonato de sodio, polvo de hornear y sal juntos en un bol y reserve.
3. Usando un batidor, mezcle el aceite, huevos y vainilla hasta que se combinen. Añada el suero de leche y bata.
4. Vierta los ingredientes húmedos en los ingredientes secos y el agua caliente/café, y bata hasta que se combinen.
5. Hornee durante 25-30 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Retire los pasteles del horno y deje enfriar completamente en el molde.

## Recipe:

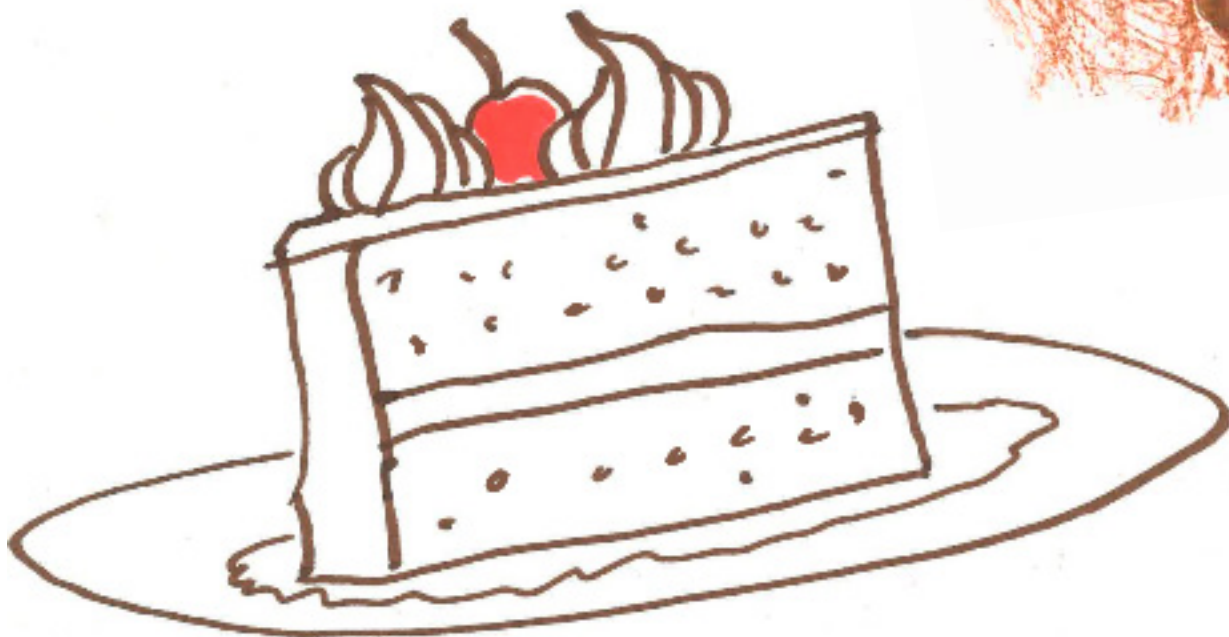
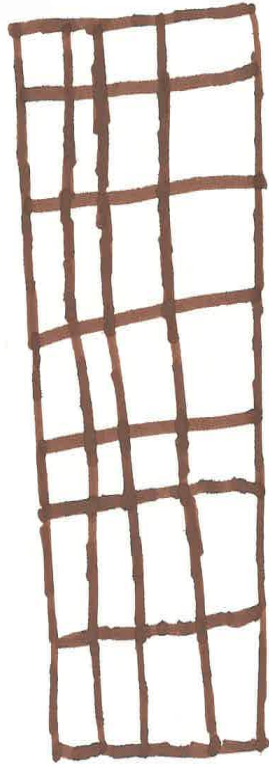
- 1) Preheat oven to 350° F
- 2) whisk the flour, cocoa powder, sugar, baking soda, baking powder and salt together in a large bowl. Set aside.
- 3) Using a whisk mix oil, eggs and vanilla together until combined. Add buttermilk and whisk.
- 4) Pour wet ingredients into dry ingredients and the hot water/ coffee, and whisk until combined.
- 5) Bake for 25-30 minutes or until a toothpick inserted in the center comes out clean. Remove the cakes from the oven and allow to cool completely in the pan.

ms. Jess's

fav



Loyce





## Ingredients:

- 2 cups all purpose flour
- 2 tpsps baking powder
- 2 tpsps baking soda
- 2 tpsps ground cinnamon
- 3/4 tpsps salt
- 3 cups grated carrots
- 2 cups sugar
- 4 cups eggs
- 1 cup oil

## Recipe

- ① Preheat oven to 350°
- ② Whisk together all the dry ingredients. In a separate bowl whisk together sugar + oil until smooth
- ③ Add eggs one at a time + beating them.
- ④ Gently add in the dry ingredients, mixing until smooth
- ⑤ Divide among two baking pans and cook for 40 minutes
- ⑥ Serve!



## PASTEL DE ZANAHORIA INGREDIENTES

- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de canela molida
- 3/4 cucharaditas de sal
- 3 tazas de zanahorias ralladas
- 2 tazas de azúcar
- 4 tazas de huevo
- 1 taza de aceite

## RECETA

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Bata juntos todos los ingredientes secos. En un bol separado, bata el azúcar y el aceite hasta que esté suave.
3. Añada los huevos uno a uno, batiéndolos.
4. Agregue suavemente los ingredientes secos, mezclando hasta que esté suave.
5. Divida entre dos moldes para hornear y cocine durante 40 minutos.
6. ¡Sirva!

KARENIA +  
MERCY'S

FIELD OF  
CARROTS





# CUPCAKE

Kirenia's

# RECIPES

## Ingredients:

- \* 1 stick of butter
- \* 1 1/2 cups flour
- \* 1 tsp baking powder
- \* 1/4 tsp baking soda
- \* 1/4 tsp salt
- \* 2/3 cups milk
- \* 1/2 tsp vanilla
- \* 1 cup sugar
- \* 1 whole egg + 2 egg whites

## Recipe:

- ① Preheat the oven to 350° + grease the pan
- ② In a bowl mix all dry ingredients together. In separate bowl combine milk + vanilla.
- ③ Beat together butter + sugar, slowly adding eggs one at a time.
- ④ slowly add in dry ingredients, mixing together
- ⑤ COOK for 20-25 minutes + serve!

## RECETA DE CUPCAKES INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 2/3 tazas de leche
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo entero y dos claras de huevo

## RECETA

1. Precaliente el horno a 350 grados y engrase el molde.
2. En un bol, mezcle todos los ingredientes secos. En un bol separado, combine la leche y la vainilla.
3. Bata juntos la mantequilla y el azúcar, añadiendo lentamente los huevos uno a uno.
4. Añada lentamente los ingredientes secos, mezclando.
5. Cocine durante 20-25 minutos y ¡sirva!





























# WRITE YOUR OWN RECIPE HERE

## ESCRIBE TU PROPIA RECETA

Ingredients / Ingredientes

---

---

---

---

---

---

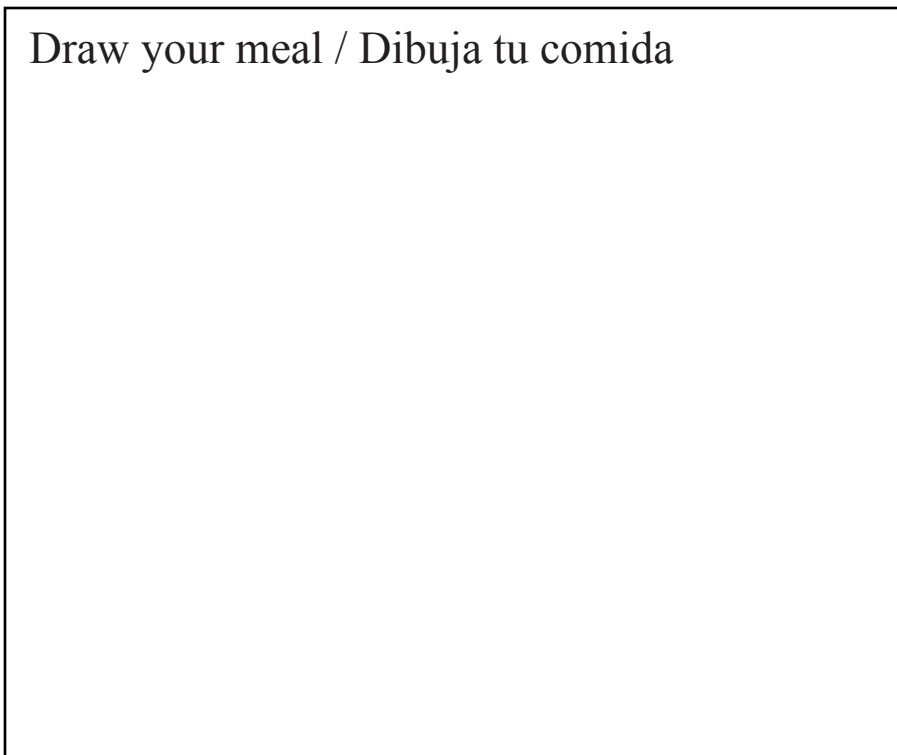
---

---

---

---

Draw your meal / Dibuja tu comida



Recipe / Receta

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

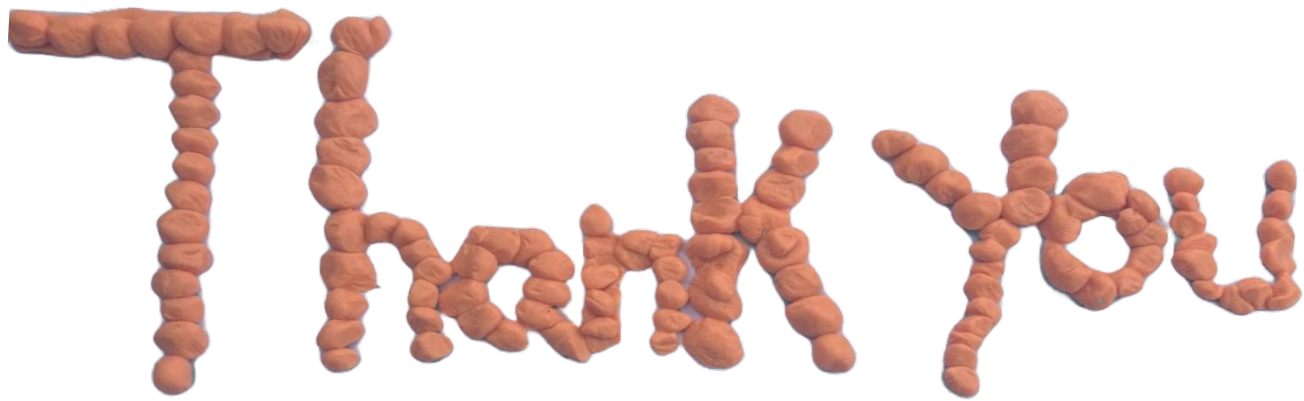
## THE STORY BEHIND OUR COVER

**C.G. Esperanza, “Ms. Kereen and the twins”, oil on canvas (2024).** For the front cover, Concourse House’s artist-in-resident, Charles G. Esperanza, painted a family portrait of Concourse House resident, Ms. Kereen, and her twin daughters. A talented cook, Ms. Kereen contributed her own Jamaican curry recipe, the first recipe to be included in the book. In the portrait, Charles also includes the pineapple-face cake recipe created by Ms Jess. The painting captures a snapshot of the family joy present at our recipe workshops.



**C.G. Esperanza, “La Sra. Kereen y las gemelas”, óleo sobre lienzo (2024).** Para la portada, el artista residente de Concourse House, Charles G. Esperanza, pintó un retrato familiar de la Sra. Kereen, residente de Concourse House, y sus hijas gemelas. La Sra. Kereen, cocinera de talento, contribuyó con su propia receta de curry jamaicano, la primera que se incluye en el libro. En el retrato, Charles también incluye la receta de la tarta cara de piña creada por la Sra. Jess. El cuadro capta una instantánea de la alegría familiar presente en nuestros talleres de recetas.





Congratulations to our recipe book writers and illustrators:  
Your recipe book is beautiful!

**About our book:**

Families from Concourse House, *Home for Women and Their Children*, share their favorite recipes in a fully-illustrated recipe book. Find family recipes, try something special and make new food memories!

This book came to life through an ongoing partnership between Concourse House’s Art program, Chashama’s Space to Connect program and Manhattan College’s Federal Work Study Program. Through a workshop series, guided by Concourse House’s artist-in-residence Charles G. Esperanza, artist-intern Adrienne Hutto, art-curator Jess Rolls, and Concourse House families collaborated with one another to exchange recipes, share meals and taste new foods. We travelled around the world with our recipes—From the BX to Brooklyn, the DR to Jamaica, The Gambia to England!

We have created this book with new families to Concourse House in mind. We welcome you and invite you to continue the project by adding your own recipes at the end!

Concourse House’s Mother-Artists Program is supported by NYC Department of Cultural Affairs, 2023-2024.

© Concourse House HDFC  
© Cover artwork C.G. Esperanza (2024)

# GRACIAS

A nuestros escritores e ilustradores de libros de recetas:  
¡Felicidades! ¡Vuestro libro de recetas es precioso!

## **Acerca de nuestro libro:**

Las familias de Concourse House, Hogar para mujeres y sus hijos, comparten sus recetas favoritas en un recetario totalmente ilustrado. Encuentra recetas familiares, prueba algo especial y crea nuevos recuerdos gastronómicos.

Este libro cobró vida gracias a una colaboración entre el programa de arte de Concourse House, el programa Space to Connect de Chashama y el programa Federal Work Study de Manhattan College. A través de una serie de talleres, guiados por el artista residente de Concourse House Charles G. Esperanza, la artista en prácticas Adrienne Hutto la comisaria de arte Jess Rolls, y las familias de Concourse House colaboraron entre si para intercambiar recetas, compartir comidas e ilustrar el libro. Juntas hemos recorrido el mundo con nuestras recetas. Del BX a Brooklyn, de la República Dominicana a Jamaica, de Gambia a Inglaterra.

Hemos creado este libro pensando en las nuevas familias de Concourse House. Les damos la bienvenida y les invitamos a continuar el proyecto añadiendo sus propias recetas al final.

Concourse House's Mother-Artists Program is supported by NYC  
Department of Cultural Affairs, 2023-2024.

© Concourse House HDFC  
© Portada C.G. Esperanza (2024)





¡BUEN PROVECHO!