

중3 동아(윤)	2과. Food for the Heart Letters from Our Readers: My Comfort Food	이름	
		날짜	
20	[Simon from France] / I have many comfort foods, / but I love madeleines the most. [프랑스의 Simon] / 내겐 comfort food가 많아, / 하지만 내가 가장 좋아하는 것은 마들렌이야.		
21	A madeleine is a small cake / that looks like a sea shell. 마들렌은 작은 케이크야 / 조개처럼 생긴		
22	People in France enjoy madeleines / as an afternoon snack. 프랑스 사람들은 마들렌을 즐겨 먹어 / 오후 간식으로		
23	My grandmother always makes madeleines for me / when I visit her. 우리 할머니는 항상 마들렌을 만들어 주셔 / 내가 할머니 댁에 갈 때		
24	They taste best / when they come right out of the oven. 마들렌은 가장 맛있어 / 오븐에서 막 나올 때		
25	Then the kitchen is filled with a sweet smell. 그러면 부엌은 달콤한 냄새로 가득 차.		
26	I especially like eating her orange madeleines / with a cup of tea. 나는 특히 할머니의 오렌지 마들렌을 먹는 것을 좋아해 / 차 한 잔과 함께		
27	Every time I see or smell madeleines, / I think of my grandmother. 나는 마들렌을 보거나 냄새를 맡을 때마다 / 우리 할머니가 생각나.		
28	Let me share my grandmother's special recipe with you / so that you can make orange madeleines, too. 우리 할머니의 특별한 요리법을 공유할게 / 너희들도 오렌지 마들렌을 만들 수 있도록		
29	Maybe madeleines will become a comfort food for you! 아마도 마들렌이 너희에게도 comfort food가 될 거야!		
30	Grandma's Special Recipe: Orange Madeleines 할머니의 특별한 요리법: 오렌지 마들렌		
31	You need: 1 cup of flour, 2 eggs, 2/3 cup of sugar, 1/8 teaspoon of salt, 1/4 cup of butter, some orange peel 재료: 밀가루 1컵, 달걀 2개, 설탕 2/3컵, 소금 1/8 티스푼, 버터 1/4컵, 오렌지 껍질 조금		
32	1. Melt the butter and let it cool. 1. 버터를 녹여서 식힌다.		
33	2. Put the eggs, sugar, and salt in a bowl and beat. 2. 달걀, 설탕, 소금을 그릇에 넣고 휘젓는다.		
34	3. Add the flour to the bowl and mix. 3. 그릇에 밀가루를 넣고 섞는다.		
35	4. Add the butter and orange peel to the mixture and mix. 4. 반죽에 버터와 오렌지 껍질을 넣고 섞는다.		
36	5. Pour the mixture into the madeleine pan. 5. 반죽을 마들렌 팬에 붓는다.		
37	6. Bake in the oven for 10 to 15 minutes. 6. 오븐에서 10~15분 동안 굽는다.		

※ 본 자료는 수업 목적으로만 이용할 수 있으며, 다른 목적으로 편집, 복제, 전송 등을 할 경우 **저작권법 위반**에
해당할 수 있습니다.

* 출처: 동아출판