

| 중3 동아(윤) |                                                                                                                                                                             | 2과. Food for the Heart<br>Letters from Our Readers: My Comfort Food | 이름 |  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----|--|
|          |                                                                                                                                                                             |                                                                     | 날짜 |  |
| 20       | [Simon from France] / I have many comfort foods, / but I love madeleines the most.<br>[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.<br>마들렌은 작은 케이크야 / 조개처럼 생긴                                                                                        |                                                                     |    |  |
| 22       | People in France enjoy madeleines / as an afternoon snack.<br>프랑스 사람들은 마들렌을 즐겨 먹어 / 오후 간식으로                                                                                 |                                                                     |    |  |
| 23       | My grandmother always makes madeleines for me / when I visit her.<br>우리 할머니는 항상 마들렌을 만들어 주셔 / 내가 할머니 댁에 갈 때                                                                 |                                                                     |    |  |
| 24       | They taste best / when they come right out of the oven.<br>마들렌은 가장 맛있어 / 오븐에서 막 나올 때                                                                                        |                                                                     |    |  |
| 25       | Then the kitchen is filled with a sweet smell.<br>그러면 부엌은 달콤한 냄새로 가득 차.                                                                                                     |                                                                     |    |  |
| 26       | I especially like eating her orange madeleines / with a cup of tea.<br>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.<br>나는 마들렌을 보거나 냄새를 맡을 때마다 / 우리 할머니가 생각나.                                                                 |                                                                     |    |  |
| 28       | Let me share my grandmother's special recipe with you /<br>so that you can make orange madeleines, too.<br>우리 할머니의 특별한 요리법을 공유할게 / 너희들도 오렌지 마들렌을 만들 수 있도록                   |                                                                     |    |  |
| 29       | Maybe madeleines will become a comfort food for you!<br>아마도 마들렌이 너희에게도 comfort food가 될 거야!                                                                                  |                                                                     |    |  |
| 30       | Grandma's Special Recipe: Orange Madeleines<br>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<br>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.<br>1. 버터를 녹여서 식힌다.                                                                                                                      |                                                                     |    |  |
| 33       | 2. Put the eggs, sugar, and salt in a bowl and beat.<br>2. 달걀, 설탕, 소금을 그릇에 넣고 휘젓는다.                                                                                         |                                                                     |    |  |
| 34       | 3. Add the flour to the bowl and mix.<br>3. 그릇에 밀가루를 넣고 섞는다.                                                                                                                |                                                                     |    |  |
| 35       | 4. Add the butter and orange peel to the mixture and mix.<br>4. 반죽에 버터와 오렌지 껍질을 넣고 섞는다.                                                                                     |                                                                     |    |  |
| 36       | 5. Pour the mixture into the madeleine pan.<br>5. 반죽을 마들렌 팬에 붓는다.                                                                                                           |                                                                     |    |  |
| 37       | 6. Bake in the oven for 10 to 15 minutes.<br>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