

Europa / Italia



Hovedstad: Roma (4 millioner)

- Befolkning: 61,8 millioner

Styreform: Demokratisk Republikk

- President: Sergio Mattarellan

Språk: Italiensk

- Valuta: Euro

Nasjonaldag 2. juni

- Religion: 83,3% kristne, 3,7% muslimer, 13,4% ateister

Rett: Kremet pasta med parmesan og laks

Innhold: Tagliatelle, Kremfløte, Parmesan, Laks, Brokkoli, Gulrot, Rødløk, Hvitløk, Urtekrydder

Slik gjør dere:

1. Fyll en stor kjele med vann, ha i 1 ss salt og kok opp (se koketid på pakke og ta tiden).
2. Kutt rødløk og hvitløksfedd i små biter og ha i stekepanne til løken blir blank. Tilsett 3 dl kremfløte og 1 spiseskje urtekrydder og la det småkoke til den får en tykk konsistens. PASS PÅ at det ikke brenner seg, det må røres i bunnen ofte!
3. Riv opp all parmesanen og ha det i sausen. Hvis sausen blir veldig tykk tilsetter dere litt ekstra kremfløte. Kutt hver laksefilet i 6 biter og vend forsiktig inn i sausen

4. Kutt brokkolien i små biter, ca på størrelse med en tommel. Skrell gulrøttene og kutt i tynne biter. Når det er ca 2 minutter igjen av koketiden til pastaen tilsetter dere grønnsakene.
5. Ta kjelen av platen når pastaen er ferdig, hell av vannet (bruk sil). Tilsett en klatt smør i den varme (og tomme) gryten så det smelter. Ha pastaen oppi gryten igjen og rør rundt med smøret. Finn frem en potetskål (dyp glassbolle) og ha pastaen oppi. Hvis det er mye pasta bruker dere to skåler og fordeler sausen #LOGIC Hell sauseblandingen over pastaen og servér. *Bellissima!*

Asia / Thailand



- Hovedstad: Bangkok (5.8 millioner) - Befolkning: 67,9 millioner
- Styreform: Konstitusjonelt monarki - Konge: Maha Vajiralongkorn Bodindradebayavarangkun
- Språk: Thai - Valuta: Thailandske baht
- Nasjonaldag 5. desember - Religion: 94,6% buddhister, 4,6% muslimer, 0,7% kristne

Rett: Kylling med nudler, grønnsaker i kokosmelk

Innhold: Kylling, Nudler, Brokkoli, Rødløk, Paprika, Ingefær, Sukkererter, Purre, Gulrot, Kokosmelk, vannkastanjer og saus.

Slik gjør dere:

1. Kutt kylling i terninger. Varm olje i en stor gryte, brun kyllingen og tilsett sausen. Legg til sides på et fat. Kok opp en gryte med vann til nudlene, dette tar tid så bruk gjerne vannkokeren for å varme opp vannet fortere.

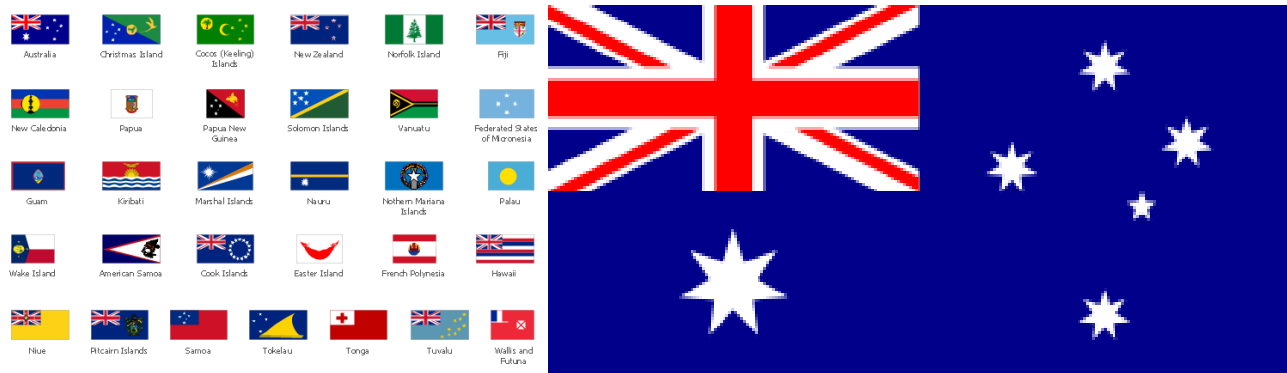
2. Finhakk rødløk, ingefær (skrell med innsiden av en spiseskje) og purre og la det surre i gryten i 2 min. Kutt gulrot, paprika, og brokkoli i medium biter og la det surre i 3-4 minutter/til det ser ferdig ut.

3. Ha kokosmelken i gryten sammen med grønnsakene og tilsett kyllingen. Ha i vannkastanjene og la det trekke på lav varme i 15 minutter.

4. Kok opp nudlene med litt salt, ca 5 min.

5. Finn 2-3 dype serveringsskåler og fordel nudlene. Hell innholdet i gryten over nudlene. Kutt opp sukkerertene og strø over den ferdige retten og servér!

Oseania / Australia



Hovedstad: Canberra (403 468) - Befolkning: 22,7 millioner

Styreform: Føderalt parlamentaristisk-demokratisk konstitusjonelt monarki

Dronning: Elisabeth II - Språk: Engelsk, Abroginsk, Tasmansk m.m

Valuta: Australsk dollar - Nasjonaldag 26. januar

Religion: 61,1% kristne, 22,3% ateist, 7,2% andre.

Rett: Sausage Rolls

Ingredienser: Butterdeig, løk, hvitløk, selleri, bacon, kjøttdeig, egg, brød, fennikel, ketchup

Slik gjør dere:

1. Finkutt løk, hvitløk og selleri. Stek i en panne med olje i to min. Tilsett finhakket bacon og fennikel og stek i to minutter. Sett til sides i en bolle. Skru på ovnen, 180 grader.

2. Finhakk brødkalker og tilsett i bollen sammen med kjøttdeigen, 1 egg, ½ ts salt og litt pepper. Bland godt med hendene (bruk plasthanske)

3. Ta ut butterdeigen og legg den på et brett, med langsiden mot dere. Form 1/5 av kjøttblandingen til en pølse og legg på en butterdeigplate. Pisk 1 egg og smør det utover en av langsidene. Rull sammen og kutt i biter.

4. Fordel bitene på et brett med bakepapir og pensle med egg.

5. Stek i ovnen i 25-30 min. Servér på serveringsbrett, og med noen skåler ketchup.

Afrika / Marokko



Hovedstad: Rabat (690 000)

- Befolkning: 33,2 millioner

Styreform: Kontistusjonelt moarki

- Konge: Mohammed VI

Språk: Arabisk, Berbisk, Fransk

- Valuta: Marokkansk dirham

Nasjonaldag 30. juli

- Religion: 98,9% Islam, 0,9% kristendom, 0,2% jødedom

Ret: (1) Couscoussalat & (2) ovnsbakte grønnsaker

Ingredienser: (1) Couscous, kikerter, cherrytomater, agurk, rødløk, sorte olive, fetaost, persille, mynteblader, artisjokk. (2) Søtpotet, røde poteter, rødløk, gul løk, hvitløk, gulrot.

Ovnsbakte grønnsaker:

1. Skyll og kutt potetene i båter, skrell søtpotet og gulrot og kut i terninger, løk i halvmåner.

Skrell og del hvitløk i to.

2. Ha alt i en bolle, tilsett 4 ss olje, salt og urtekrydder. Bland godt sammen og spre utover et brett med stekepapir. Sett i ovnen på 180-200grader i 40 minutter.

Couscoussalat:

1. Lag couscous som beskrevet på pakken.

2. Kutt cherrytomater i to. Del agurk på langs og skrap ut det myke, kutt i medium store biter. Kutt artisjokk i strimler, skrell og kutt rødløken i tynne halvmåner. Hell ut oljen fra glasset med oliven og skyll, det samme gjelder kikertene.

3. Bland couscousen med grønnsakene i en bolle, sammen med oljen fra fetaostglasset. Rør sammen. Kutt persille og mynteblader og bland inn i retten sammen med fetaost.

Nord- og Sør-Amerika / USA



Hovedstad: Washington D.C (646 449)

- Befolkning: 325,7 millioner

Styreform: Føderal republikk

- President: Donald Trump

Språk: Engelsk, Hawaiisk, Navajo m.m

- Valuta: Amerikanske dollar

Nasjonaldag 4. juli - Religion: 73,7% kristne, 18,2% ateister, 2,1% jøder, 0,8% muslimer.

Ret: (1)Vegetarisk hamburger og (2)vegetarnuggets med srirachamayo

Ingredienser: (1) Burger, brød, rødløk, salat, agurk, tomat, ketchup, majones og sennep. (2)

Vegetarnuggets, majones, sriracha.

Vegetarburger

1. Tilbered burgerne som anvist på pakken.
2. Kutt rødløk, tomat og agurk i skiver. Riv salat i biter store nok til et burgerbrød.
3. Varm hamburgerbrødene på rist eller brett i ovnen i ca 3-4 minutter, pass på at de ikke blir brent.
4. Bland sammen 1 del ketchup, med 1 del sennep og 1 del majones, smør utover bunnen av hamburgerbrødene. Legg noen skiver agurk oppå. Deretter bygger dere burger i denne (eller valgfri) rekkefølge: Kjøtt, tomat, salat, rødløk, majones.
6. Sett fire grillspyd i hver burger og kutt den opp i fire. Servér på fat.

Vegetarnuggets og srirachamayo

1. Spre vegetarnuggets og vegetarboller ut på et stekebrett med stekepapir, del de i to hvis det er få. Stek i ovnen slik anvist på pakken.
2. Bland majones med 2 ss srirachausaus, fordel i to skåler, legg ved to skjeer til hver skål.
3. Ta ut stekebrettet og spre utover et serveringsbrett, servér med srirachmayo.

Antarktis



Land som har satt krav på territorier: Frankrike, Chile, Argentina, Australia, Storbritannia, Norge, New Zealand, Brasil.

Befolkning: 200 fiskearter, 300 algearter, 200 lavarter, 85 mosearter. Eks: Pingviner, seler, tannhaier og bardehvaler. Krill, reker, alger og tang.

Geografi: 14,4 millioner km². 98% is.

Rett: Isborg & Eplekake

Ingredienser: Kakemiks, epler, sukker, smør, kanel, saus, godteri, krem, is.

<p>Eplekake</p> <ol style="list-style-type: none">1. Følg instruksene på posen. Lol.2. Serveres på brett, med krem! Nammnam!	<p>Isborg-</p> <ol style="list-style-type: none">1. La fantasien løpe fritt og bygg en isborg/by. Enten må dere bygge en lav borg og så lagre den i fryseren, eller vente til det er 20 min til servering og deretter bygge, ellers smelter det før vi rekker å spise!
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------