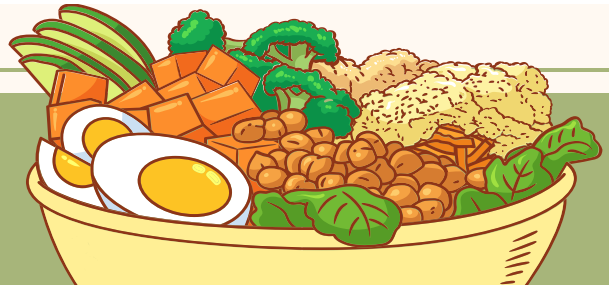
If you press the Austrian flag, the recipes from 1 to 10 will be from the austrians, if you press the Romanian flag, the recipe will be the romanian ones.

Rezepte

COLEGIUL NATIONAL "LUCIAN BLAGA" SEBES

Erasmus+

GYM BRAUNAU



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Sarmale

🧂 **Zutaten:**

- 1 großer Sauerkohlkopf
- 500 g Schweinehackfleisch
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 100 g Reis
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 100 ml Brühe oder Tomatensaft
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Thymian, Paprikapulver (nach Geschmack)
- ein paar Lorbeerblätter
- 100 g geräucherter Speck (optional)
- Öl zum Anbraten



Zubereitung:

- Den Kohlkopf zerteilen und die Blätter vorsichtig ablösen, die passenden Blätter für die Rouladen auswählen.
- Wenn der Kohl zu salzig oder sauer ist, kurz in kaltem Wasser einweichen.
- Die Zwiebel fein hacken und leicht in etwas Öl anbraten, bis sie glasig wird.
- Den Reis dazugeben und 2–3 Minuten mitbraten, dann die Mischung abkühlen lassen.
- In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebel-Reis-Mischung, Ei, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Gewürze vermengen.
- Einen Löffel Füllung auf jedes Kohlblatt legen, fest aufrollen und die Enden einschlagen.
- Den Boden eines Topfes mit gehackten Kohlblättern auslegen und die Rouladen nebeneinander schichten.
- Zwischen den Schichten geräucherten Speck und Lorbeerblätter legen.
- Mit Brühe oder Tomatensaft und etwas Wasser übergießen, bis sie fast bedeckt sind.
- Die Kohlrouladen bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen (oder 1 Stunde im Schnellkochtopf).
- Heiß servieren, mit Polenta und etwas Sauerrahm darüber

Curcan umplut - loaded turkey

GEBRATENER GEFÜLLTER TRUTHAN

Zutaten:

- 1 ganzer Truthahn (4–5 kg)
- 4 Karotten
- 4 Zwiebeln
- 4 Orangen
- 4 Äpfel
- 6 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Zweig Rosmarin
- 1 Packung Butter (mind. 82 % Fett)

Zubereitung:

Zunächst werden 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 2 Orangen, 3 Knoblauchzehen und 2 Äpfel in Scheiben geschnitten und gleichmäßig auf dem Boden einer großen Bratform verteilt.

Das restliche Gemüse wird in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt und anschließend in den Bauchraum des Truthahns gefüllt.

Für die Würzbutter werden die restlichen Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rosmarin und die Butter in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeitet. Mit dieser Mischung wird der Truthahn gründlich eingerieben – sowohl unter der Haut der Brust als auch außen auf der Haut.

Die Keulen werden mit Küchengarn zusammengebunden.

Curcan umplut - loaded turkey

Der vorbereitete Truthahn wird anschließend auf das Gemüsebett in die Bratform gelegt. Ein Glas Wasser wird hinzugefügt.
Der Bräter wird zunächst abgedeckt in den vorgeheizten Ofen geschoben und der Truthahn 15 Minuten lang gegart. Danach wird die Abdeckung entfernt, und der Truthahn wird weitergebraten, bis er eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Guten Appetit!





1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Curcan umplut - loaded turkey









1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Curcan umplut - loaded turkey







Curcan umplut - loaded turkey



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Caesar Salat

Ingredients:
Salad (cabbage), chicken breast, dressing, Parmesan, whole grain bread.

Preparation:
Cut the salad into large or small pieces, as desired.
Then put the salad into a bowl.
Grill the chicken breast and season it to taste.



Caesar Salat

We bake the croquettes together with a few bread cubes.
For the dressing, we mix some light mayonnaise with a bit of tomato sauce and sprinkle salt and pepper on top.

To serve:
Pour the prepared sauce (the dressing) over the salad and mix slightly.
Then cut the chicken and arrange it on top as desired.
Next, place the croquettes on top and grate some Parmesan over it.



GUTEN APPETIT!

Guacamole

Guacamole – Einfaches Rezept

Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von 1 Limette
- Salz und Pfeffer
- (optional)

Zubereitung:

1. Avocados halbieren, den Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine Schüssel geben.
2. Mit einer Gabel zerdrücken, bis es weich, aber noch ein bisschen stückig ist.
3. Zwiebel, Tomate und Knoblauch klein schneiden und dazugeben.
4. Limettensaft hinzufügen und alles gut mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann kleine Gurkenstücke dazugeben – das macht die Guacamole frischer.

Guacamole





GUTEN APPETIT!

Muffins mit Blaubeeren und Walnüssen

Zutaten:
- 300 g Vollkornmehl
- 100 ml Öl
- 250-300 g Joghurt
- 100 g Brauner Zucker / 200 g (süßer)
- 10 g Backpulver
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Vanille-Essenz
- die Schale einer Zitrone
- eine Prise Salz
- 300 g Blaubeeren
- Walnüsse



Muffins mit Blaubeeren und Walnüssen

Zubereitung:

- In einem größeren Schüssel werden zuerst die trockenen Zutaten gemischt. Alle Zutaten werden in die Schüssel gegeben und mit einem Schneebesen verrührt.
- Dann werden die restlichen Zutaten hinzugefügt und alle Zutaten mit dem Schneebesen verrührt, bis eine homogene Paste entsteht.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Muffinformen zur Hälfte füllen und nach Belieben Blaubeeren und Walnusskerne in jede Form geben.

Pancakes



Pancakes

- ALLGEMEIN:
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 110 g Zucker (fein)
- 1 TL Zimt
- 1 Ei (mittel)
- 250 ml Milch
- 2 Äpfel (gerieben)
- 1 TL
- Butter
- Mehl, Backpulver, Zucker und Zimt in eine Schüssel mischen und eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- Ei und Milch verquirlen, in die Vertiefung gießen und mithilfe eines Holzlöffels nach und nach mit den Trockenzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Die geriebenen Äpfel unterheben.
- Die Butter bei geringer Hitze in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen, bis diese schäumt.
- Esslöffel Große Teigportion in die Pfanne geben, zu Kreisen von ca. 10 cm Durchmesser formen und 1 Minute backen, bis der Teig an der Oberfläche leicht Blasen wirft und gestockt ist. Die Pancakes wenden und von der anderen Seite 30 Sekunden backen, bis diese goldbraun und gar sind.

Whole wheat pasta with tomato sauce



Whole Wheat Pasta with Tomato and Vegetable Sauce

Ingredients:

- 300 g pasta
- 250 ml tomato paste
- 1 zucchini
- 1 eggplant
- 1 clove of garlic
- spices to taste
- grated Parmesan cheese
- a drop of oil



Preparation:
Put water with a pinch of salt to boil for the pasta. When the water starts boiling, add the pasta and let it cook for about 10–11 minutes, depending on the type.

Meanwhile, prepare the sauce. Start by cutting the zucchini and eggplant into small pieces. In a pan, add a little oil and finely chopped garlic. Then add the zucchini and eggplant pieces and cook them until they soften and reduce in size. Next, add the tomato paste, salt, and any spices you like. Let it simmer for 2–3 minutes, then add the cooked pasta.

Finally, sprinkle grated Parmesan cheese on top and enjoy your meal!

Spinat-Soufflé

Zutaten (für 4 Portionen)

- 300 g **frischer Spinat** (oder 200 g tiefgefrorener, gut abgetropfter Spinat)
- 3 **Eier**
- 50 g **Butter**
- 2 EL **Mehl**
- 200 ml **Milch**
- 50 g **geriebener Käse** (z. B. Parmesan oder milder Schafskäse)
- **Salz** und **Pfeffer** nach Geschmack
- Eine Prise **Muskatnuss** (optional)

🧈🍳 **Zubereitung**

1. **Spinat vorbereiten:**
    - Frischen Spinat gründlich waschen und 2–3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.
    - Abgießen, gut ausdrücken und fein hacken.

Spinat-Soufflé



1. **Weiße Soße (Béchamelsoße) zubereiten:**
   - Butter in einem Topf schmelzen.
   - Mehl hinzufügen und 1–2 Minuten rühren, ohne es bräunen zu lassen.
   - Nach und nach die heiße Milch einrühren, bis eine glatte, dickliche Soße entsteht.
   - Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. **Spinat einrühren** und alles gut vermengen.
   Etwas abkühlen lassen.
3. **Eier trennen:**
   - Eigelbe in die Spinatmasse rühren und den geriebenen Käse hinzufügen.
   - Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben.
4. **Backen:**
   - Die Mischung in eine mit Butter gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform geben.
   - Bei **180 °C** ca. **25–30 Minuten** backen, bis das Soufflé aufgegangen und goldbraun ist.

Cucumber salad

Für einen gesunden und hydratisierenden Snack probieren Sie dieses Gurkensalat-Rezept:
Eine Gurke
Griechischer Joghurt
Dill
Ein paar Knoblauchzehen
Saft einer halben Zitrone
Salz

Schneiden Sie die Gurken entweder in Scheiben oder mit einem Sparschäler längs für ein interessanteres Aussehen. Für das Dressing Joghurt nach Belieben, Dill, Zitronensaft, Knoblauch und Salz hinzufügen.

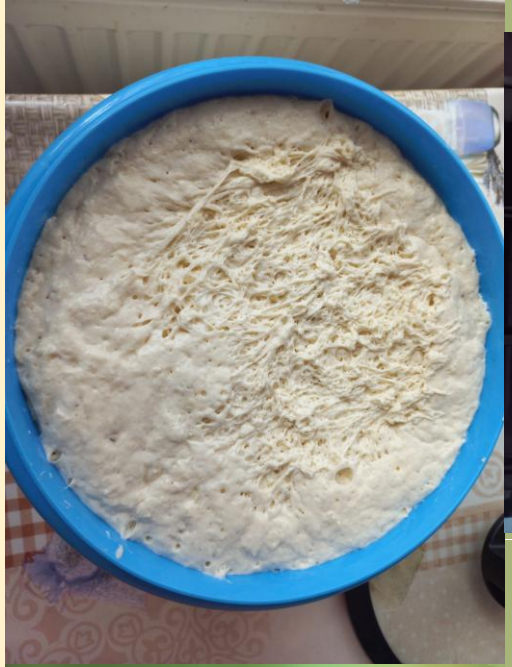
Fertig für einen einfachen und leckeren Salat



Lichiu mit Kraut (Kuchen mit Kohl)

Zutaten:
Für den Teig:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
1 TL Zucker
250 ml lauwarme Milch
50 ml Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 TL Salz
Für die Füllung:
1 kleiner Weißkohl (ca. 1 kg)
2 Zwiebeln
3 EL Öl oder Schmalz
Salz und Pfeffer nach Geschmack
optional: etwas Kümmel (Carum carvi)
Zubereitung:
Teig vorbereiten:
Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
Dann Mehl, Salz und Öl hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Füllung zubereiten:

Den Kohl fein schneiden oder hobeln.
Die Zwiebeln hacken und in Öl glasig anbraten.
Den Kohl dazugeben, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 20–30 Minuten dünsten, bis er weich ist.
Danach etwas abkühlen lassen.
Lichiu formen:
Den Teig in zwei Teile teilen.
Eine Hälfte auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech ausrollen.
Die Kohlmischung gleichmäßig darauf verteilen.
Die zweite Teighälfte darüberlegen und die Ränder gut zusammendrücken.
Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Backen:
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30–40 Minuten backen, bis der Lichiu goldbraun ist.
Servieren:
Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.







CHILLED CUCUMBER SOUP WITH FARM FRESH HERBS

Prep time: ~25 min, **cook time:** 0 mins, **serves:** 2–4 people

Ingredients:

- 2 large slicing cucumbers, finely chopped
- 1 1/2 cups plain Greek yogurt
- 3 1/2 TBS fresh lemon juice
- 3 garlic cloves, minced
- 1/4 cup dill, stems removed and diced
- 1/4 cup parsley, thick stems removed and diced
- 1/4 cup olive oil
- pinch of crushed red pepper flakes
- salt and pepper to taste
- a small handful of ice cubes

CHILLED CUCUMBER SOUP WITH FARM FRESH HERBS

In a blender combine cucumber, yogurt, lemon juice, garlic, dill, parsley, ice cubes and olive oil. Blend until smooth.

Keep soup chilled until ready to serve. If you use ice cubes it should be ready to eat right away.

Season to taste with salt, pepper, and crushed red pepper flakes.



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Noodle salad

- 40 g noodles (whole grain/spelt, short noodles are suitable)
- 2 tbsp grated cheese
- 2 tbsp sausage (diced)
- 2 tbsp pickles (chopped)
- 1 tbsp corn (from a can)
- 1 tbsp peas (or edamame)
- *(optional: add other ingredients such as bell pepper, tomato, onion, spinach, or fresh herbs, free to choose)*

Dressing

- 1 tbsp yoghurt or skyr
- 1 tbsp crème fraîche
- 1–2 tbsp vinegar
- 2 tbsp water
- Spices to taste (salt, pepper, herbs, etc.)

Preparation

1. **Boil** the noodles according to package instructions, then let them cool.
2. **Mix** the noodles with cheese, sausage, pickles, corn, peas, and any additional ingredients.
3. **Prepare** the dressing by combining all dressing ingredients in a small bowl.
4. **Add** the dressing to the salad and **stir well** until evenly coated.

Österreichisches Rezept: „Krautsalat“ (Austrian Recipe: Cabbage Salad)

Zutaten (für 4 Personen) – Ingredients (for 4 servings)

1 kleiner Weißkohl (small white cabbage)

1 Zwiebel (onion)

3 EL Apfelessig (apple cider vinegar)

3 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl (rapeseed oil or sunflower oil)

Salz und Pfeffer (salt and pepper)

1 TL Kümmel (caraway seeds, optional)

Zubereitung – Preparation

1. Weißkohl fein hobeln und in eine Schüssel geben.

(Finely slice the cabbage and put it in a bowl.)

2. Zwiebel klein würfeln und dazugeben.

(Dice the onion and add it.)

3. Mit Salz bestreuen und mit den Händen kräftig durchkneten, bis Saft austritt.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Österreichisches Rezept: „Krautsalat“ (Austrian Recipe: Cabbage Salad)

(Sprinkle with salt and knead well with your hands until liquid comes out.)

4. Essig, Öl, Pfeffer und Kümmel hinzufügen, alles gut vermischen.

(Add vinegar, oil, pepper, and caraway seeds, mix well.)

5. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

(Let it sit for at least 30 minutes before serving.)

Zwetschkenknödel

Zutaten für 12 Knödel:

Teig:

- 500 g Magertopfen
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Weizengries
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 Stk. Eier
- 50 g Weizenmehl
- 12 Stk. Zwetschken

Brösel:

- 70 g Semmelbrösel
- Etwas Butter



Zwetschkenknödel

Zubereitung:

- Alle Zutaten des Teiges gut vermischen
- Den Teig ca. 10 min rasten lassen
- Mit einem Löffel Teigportionen abstechen, diese etwas flach drücken und die Zwetschken in die Mittel legen. Danach zu einem Knödel formen
- Die Knödel danach in kochendem Wasser ca. 20 min ziehen lassen
- In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin etwas anrösten
- Die fertigen Knödel in Brösel wälzen

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Zucchini-Kartoffel-Puffer mit Sauerrahmdip

Zucchini-Kartoffel-Puffer mit Sauerrahmdip

Für 4 Portionen:

800g Kartoffeln

350g Zucchini

1 Ei

1 EL Speisestärke

Prise Salz

Prise Pfeffer

4 EL Olivenöl

Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Kartoffeln schälen und waschen. Zucchini waschen, Enden entfernen und zusammen mit den Kartoffeln grob in eine Schüssel raspeln. Ei, Speisestärke, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Blech mit Bachpapier auslegen und die Zucchini-Kartoffel-Masse mit einem Löffel in 12 gleich großen Portionen verteilen und flachdrücken. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen lassen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Zucchini-Kartoffel-Puffer mit Sauerrahmdip

1 Schuss Zitronensaft

200g Sauerrahm

2 Stk. Knoblauchzehen

Prise Salz

Prise Pfeffer

Knoblauch schälen und fein hacken. Den Sauerrahm mit Zitronensaft und Knoblauch vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Dip für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen mit und mit gehacktem Schnittlauch servieren.

Steirischer Käferbohnensalat

Zutaten (für 2 Personen):

- 200 g gekochte Käferbohnen (aus dem Glas oder selbst gekocht)
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 1-2 EL Apfelessig (z. B. naturtrüb)
- 2-3 EL steirisches Kürbiskernöl (hochwertig, kaltgepresst)
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Optional: etwas Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

Steirischer Käferbohnensalat

Zubereitung:

1. Falls du getrocknete Käferbohnen verwendest: Über Nacht einweichen und dann weich kochen (ca. 60–90 Minuten).
2. Die Zwiebel fein schneiden und mit den Bohnen in eine Schüssel geben.
3. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ganz zum Schluss das Kürbiskernöl darüberträufeln (nicht vorher, damit das Aroma erhalten bleibt).
5. Mit frischen Kräutern bestreuen und eventuell mit einem Vollkornbrot servieren.



Recipe Vegan Vanilla Cake



INGREDIENTS
Plant Milk 1½ cups (360ml)
Apple Cider vinegar 2 teaspoons (10ml)
Vegetable Oil ½ cup (118ml)
Applesauce ½ cup (126g)
Vanilla Extract 2 teaspoons
All Purpose Flour 3 cups (375g)
Monk fruit Sugar 1½ cup *see notes in the article
Salt ½ teaspoon (3g)
Baking Soda 2 teaspoons (8g)

INSTRUCTIONS
Preheat your oven to 350°F
Grease & parchment line your cake pans (This recipe is very versatile and will make 12 standard cupcakes, 6 Jumbo Cupcakes, 2-8" Layers, 3-7" Layers)
Combine the plant milk & vinegar in a measuring cup and let stand for 5 minutes to thicken

In a large mixing bowl combine the granulated sugar substitute(*see notes above in article for liquid substitute) with the flour, baking soda & salt whisk to combine or sift together
Add the thickened plant milk, vanilla extract, oil & applesauce to the dry ingredients and whisk vigorously to develop the batter ~ approx 50 strokes
Divide the batter evenly amongst your prepared pans and bake until they are done. Approx 20-25 minutes for jumbo cupcakes and cake layers.

They will be golden brown and when yo gently press the centers they spring back. Or a toothpic test with most crum will determine if the are done.
Cool in the pans u you can safely tou the pan without burning yourself and then flip onto a cooling rack to cool completely.





1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Recipe Vegan Vanilla Cake





Decorate however you want!

Karotten – Zucchini – Puffer mit Joghurtdipp

1. **Zutaten** für 6 Personen: (Je nach Anzahl der Personen)
2. · 800g Karotten
3. · 800g Zucchini
4. · 4 Zwiebeln
5. · 4 Eier
6. · 8EL Mehl
7. · 500g Joghurt
8. · 200g Sauerrahm
9. · Schnittlauch
10. · Petersilie
11. · Salz und Pfeffer
12. · Kräutersalz
13. · Öl



Karotten – Zucchini – Puffer mit Joghurtdipp

Zubereitung:

1. Zucchini und Karotten grob raspeln. Mit 1 Teelöffel Salz 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein hacken und zur Seite stellen.

2. Den Joghurt mit dem Sauerrahm verrühren, Petersilie und Schnittlauch klein hacken und zur Sauerrahm-Joghurt-Mischung geben. Mit Kräutersalz und etwas Pfeffer abschmecken.

3. Die Zucchini und Karotten nun in ein feines Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend in eine Schüssel geben, die Zwiebeln hinzufügen, 2 Eier und 4 EL Mehl unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In einer Pfanne Öl erhitzen, von der Zucchini-Karotten-Masse kleine Puffer ausbacken. Die Puffer sollen von beiden Seiten goldbraun sein.

5. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, dann mit der Joghurt-Kräuter-Sauerrahm servieren.

Pumpkin soup

ingredients: 700g Hokkaido pumpkin 400ml
vegetable broth
150ml cream
1 onion
2 garlic gloves
1 small piece of ginger
2 tbsp butter
1 Pinch nutmeg
Salt and pepper
Pumpkin seeds



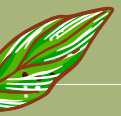
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10



Pumpkin soup



Preparation: o Wash the pumpkin, remove the seeds and cut it into large pieces. o Peel the ginger, onion and garlic. Then finely grate the ginger, dice the onion, and finely chop the garlic.
o Add butter to a saucepan and briefly fry the ginger, the onion, and the garlic. o Then add the pumpkin and saute it.
o Finally simmer it with the broth for about 20
Minutes.
o Stir the cream and puree everything finely with a hand blender.
o Season with salt, pepper and nutmeg.
o Top with pumpkin seeds and enjoy the healthy soup.









1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Vollkorn-Kaiser-schmarrn mit Apfelmus

Zutaten (für 2 Portionen)
- 3 Eier (eggs)
- 2 Äpfel (Apples)
- 200 ml fettarme Milch (lowfat milk)
- 100g Vollkornmehl (whole wheat)
- Etwas Wasser (water)
- 1 TL Zitronenaft (lemon juice)
- 1TL Honig (honey)
- ½ TL Zimt (cinnamon)
- 1TL Vanillezucker (vanilla flavored sugar)
- 1TL Butter (Butter)
- Optional: Rosinen (currants)

Teig: Eier trennen. Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen. Eigelb mit Milch, Honig, Vanillezucker vermischen. (Separate eggs. Beat egg whites with salt, Mix yolks with milk, honey, vanille sugar, and flour, gently fold in the egg whites gently.

Backen: Butter in einem Pfanne erhitzen, Teig eingießen , kurz anbacken, dann wenden und in Stücke reisen. (Heat butter in a pan, pour in batter, cook brifly, flip, and tear into pieces.)



Serve with applesauce and sprinkle powdered sugar!

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Beitragende

1. Cândroiu Ana Maria
2. Dărămuș Andreea Teodora
3. Rusan Sara Maria
4. Cernat Denisa Ioana
5. Aloman Maria
6. Oltean Teodora
7. Obreja Filip
8. Mercurean Daniel
9. Mucenicu Maxim
10. Filimon Ana

1 Anna Nöbauer
2 Celine Gerner
3 Elena Kastinger
4 Emily Auzinger
5 Emma Kriechhammer
6 Helena Fabian
7 Helena Steinhögl
8 Lena Buchecker
9 Marlene Grünwald
10 Michaela Zöpf

DANKE!



Disclaimer =======>

Das vorliegende Material wurde im Rahmen eines von der EU über das Erasmus+-Programm finanzierten Projekts erstellt. Die Verantwortung für den Inhalt liegt ausschließlich bei den Autoren. Die EU und die Nationale Agentur sind nicht verantwortlich für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen..

Material elaborat în cadrul proiectului Erasmus+ Acreditare, an II, finanțat de UE prin programul Erasmus+. Responsabilitatea pentru conținut revine exclusiv autorilor. UE și Agenția Națională nu sunt responsabile pentru utilizarea informațiilor conținute.