

SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN CHIPRE

TEMA: PREPARACIÓN DE UN PLATO TÍPICO:
APRENDE A PREPARAR KOUPEPIA
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE



Bienvenido a la isla mediterránea de Chipre.

Kalosorisate sti Kypro!

Donde es muy probable que pruebes **koupepia** o su versión griega: ¡dolma!



Koupepia es una de las comidas más populares en Chipre y son verduras rellenas. Hojas de uva rellenas - **ampelofylla** con carne picada - **kimas**, arroz - **ryzi**, tomates - **ntomates** y especias - **votana**.



Para preparar koupepia, necesitas un bol grande - **koupa**, una superficie de corte y una olla - **katsarola**.

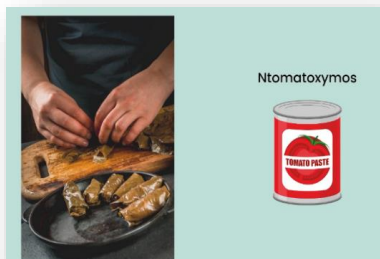
Primero, coloca en el bol la carne picada - **kimas**, el arroz - **ryzi**, las cebollas - **kremmydi**, menta - **dyosmos**, cilantro - **koliandros**, aceite de oliva - **elaiolado**, perejil - **maintanos**, sal - **alati** y pimienta - **papperi**. En el bol donde colocaste todos los ingredientes juntos, vierte los tomates rallados. Mézclalos bien para combinar todos los ingredientes.



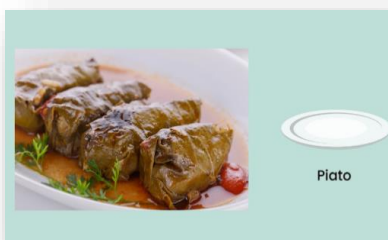
Después, toma las hojas de uva - [ampelofylla](#) y agrega los manojos en la olla - [katsarola](#). Cocina durante 1-1,5 minutos para ablandar.



Una vez que las hojas de uva estén blandas, toma una cucharada llena de la mezcla que has preparado primero, y colócala en la parte más ancha de la hoja.



Toma la olla nuevamente (de preferencia antiadherente), agrega algunas hojas de uva en la parte inferior y comienza a colocarlas una al lado de la otra creando un círculo de koupepia con el extremo de la hoja mirando hacia el fondo de la olla. Preferiblemente, vierte sobre ellos el aceite de pasta de tomate "som" ([ntomatoxymo](#)) y el zumo de limón asegurándose de que la koupepia esté sumergida.



Finalmente, coloca un plato ([piato](#)) encima de ellos para asegurarte de que permanezcan en su lugar y mantengan su forma.
¡Espera de 15 a 20 minutos o hasta que el arroz esté cocido y disfruta!



Kali oreksi!

LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN CHIPRE

TEMA: PREPARACIÓN DE UN PLATO TÍPICO: APRENDE A PREPARAR KOUPEPIA Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE

GRIEGO	TU IDIOMA
<i>Kalosorisate sti Kypro!</i>	
<i>koupepia</i>	
<i>ampelofylla</i>	
<i>kimas</i>	
<i>ryzi</i>	
<i>ntomates</i>	
<i>votana</i>	
<i>koupa</i>	
<i>katsarola</i>	
<i>kremmydi</i>	
<i>dyosmos</i>	
<i>koliandros</i>	
<i>elaiolado</i>	
<i>maintanos</i>	
<i>alati</i>	
<i>piperi</i>	
<i>ntomatoxymo</i>	
<i>piato</i>	
<i>Kali oreksi!</i>	