

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

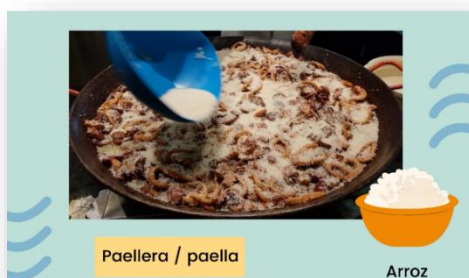
ΘΕΜΑ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΥΠΙΚΟΥ ΙΣΠΑΝΙΚΟΥ ΠΙΑΤΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΡΑΕΛΛΑ
ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ



Καλώς ήρθατε στη μεσογειακή ακτή της Ισπανίας.
¡Bienvenidos a la costa mediterránea de España!
Εκεί που είναι πιο πιθανό να δοκιμάσετε ισπανική παέγια!



Θα θέλατε να παραγγείλετε μια παέγια;
¿Quieren reservar una paella? Επιλέξτε ποιο είδος: κρέας - **de carne**, θαλασσινά - **marisco**, μεικτά - **mixta** ή χορτοφαγικά - **vegetariana**?



Το βασικό συστατικό είναι το ρύζι - **arroz** μαγειρεμένο αργά με άλλα υλικά σε ένα μεγάλο τηγάνι με 2 χερούλια, που έχει την ίδια ονομασία με το πιάτο - **paella** ή μερικές φορές λέγεται και **paellera**.



Για την προετοιμασία της θαλασσινής παέγιας - **paella de marisco** θα χρειαστούμε τα παρακάτω υλικά: μοναχόψαρο - **rape**, αποφλοιωμένες γαρίδες - **gambas**, αχιβάδες - **almejas**, γαρίδες - **langostinos** και ψάρι - **pescado**.



Μερικά λαχανικά - **verduras** χρειάζονται επίσης για να προετοιμάσετε ένα καλό τσιγάρισμα - **sofrito**: κρεμμύδι - **cebolla**, καρότο - **zanahoria**, πράσινη πιπεριά - **pimiento verde**, ντομάτα - **tomate**, σκελίδες σκόρδου - **dientes de ajo**, όλα ψιλοκομμένα.



In the paellera (the large frying pan) ποσέ- **pochar** ή σοτάρουμε τα λαχανικά για 5 λεπτά. Τότε προσθέτουμε - **añadir** το ψάρι, γαρίδες και τις αχιβάδες. Σοτάρουμε καλά και προσθέτουμε το ρύζι.



Έπειτα, ανακατεύουμε - **remover** και προσθέτουμε το ζωμό ψαριού - **caldo**. Προσθέστε αλάτι - **sal** όσο χρειάζεται. Και όταν αρχίσει να βράζει, βάζουμε από πάνω τις γαρίδες και ψήνουμε - **cocinar** για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ολοκληρωθούν.



Παραδοσιακά, η παέγια τρώγονταν απευθείας από την παελέρα. Οι άνθρωποι κάθονταν τριγύρω και όλοι άρχισαν να τρώνε με μια ξύλινη κουτάλα - **cuchara**. Θα πρέπει να φάτε - **comer** τα πάντα από αυτό το μέρος χωρίς να χωρίζετε – **apartar** κάποιο υλικό.



Σήμερα είναι συνήθως σερβιτόρος - **camarero** ή σεφ - **chef** που σερβίρει παέγια στο πιάτο κάθε επισκέπτη. Βάζει την παέγια σε ένα ξεχωριστό τραπέζι και βοηθά τον εαυτό του με ένα πιρούνι - **tenedor** και ένα κουτάλι. Οι μερίδες είναι αρκετά μεγάλες και περιέχουν όλα τα υλικά.



Τώρα, όταν ο καθένας έχει το πιάτο του, μπορείτε να ευχηθείτε στους πελάτες καλή όρεξη.

¡Qué aproveche!

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΥΠΙΚΟΥ ΙΣΠΑΝΙΚΟΥ ΠΙΑΤΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΡΑΕΛΛΑ ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

ΙΣΠΑΝΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<i>¡Bienvenidos a España!</i>	
<i>¿Quieren reservar una paella?</i>	
<i>de carne</i>	
<i>de marisco</i>	
<i>mixta</i>	
<i>vegetariana</i>	
<i>arroz</i>	
<i>paella</i>	
<i>paellera</i>	
<i>paella de marisco</i>	
<i>rape</i>	
<i>gambas</i>	
<i>almejas</i>	
<i>langostinos</i>	
<i>pescado</i>	
<i>verduras</i>	
<i>sofrito</i>	
<i>cebolla</i>	
<i>zanahoria</i>	
<i>pimiento verde</i>	
<i>tomate</i>	
<i>dientes de ajo</i>	
<i>pochar</i>	
<i>añadir</i>	
<i>remover</i>	
<i>caldo</i>	
<i>sal</i>	
<i>cocinar</i>	
<i>cuchara</i>	
<i>comer</i>	
<i>apartar</i>	
<i>camarero</i>	
<i>chef</i>	

tenedor
¿Qué aproveche!
