

SCRIPT

SECTOR: GASTRONOMÍA EN CHIPRE

TEMA: PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN CHIPRE
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE



Exete kanei kratisi? ←

Posa atoma eiste?

Apo edw parakalw.



Cuando lleguen los invitados, debes preguntar si han reservado una mesa.

[Exete kanei kratisi?](#)

Si no lo han hecho, puedes preguntar para cuántas personas sería la mesa.

[Posa atoma eiste?](#)

Luego les indicas o los guías a la mesa ya puesta.

[Apo edw parakalw.](#)

Trapezomantilo



Dependiendo del restaurante, la principal diferencia que puedes encontrar es el tipo de mantel que se utiliza -

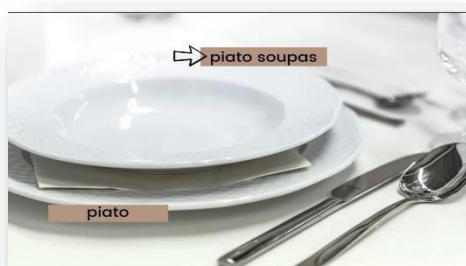
[trapezomantilo](#). En los restaurantes de lujo, el tablero de la mesa se protege primero con una cubierta y luego el mantel [trapezomantilo](#).

En los restaurantes más informales, la superficie de la mesa se cubre simplemente con un mantel desechable [mias xrisis](#) o un pequeño camino de mensa colocado en diagonal.

Xartopetseta Xartopetseta mias xrisis



Lo mismo que a las servilletas utilizadas. Será una servilleta de tela - [xartopetseta](#) a juego con el motivo del mantel o una servilleta de papel - [xartopetseta mias xrisis](#) para un ambiente de restaurante más informal con una mayor fluctuación de comensales.



Usualmente la siguiente configuración debe estar sobre la mesa en restaurantes de lujo.

Un plato llano - **piato**, un plato de sopa - **piato soupas**, seguido de un plato de ensalada dependiendo de los platos y el restaurante.



En el lado izquierdo del plato pones el tenedor - **pirouni** y en el lado derecho el cuchillo - **maxairi**. A veces también hay una cuchara- **koutali** directamente encima del plato. La servilleta se coloca sobre o junto al plato llano. Si la mesa está puesta para una cena de varios platos, se pondrán más cubiertos.



Los vasos se colocan directamente delante del cuchillo. Por lo general, hay una copa de agua **potiri nerou** y una copa de vino **potiri krasiou**, a veces se puede ver una copa de vino tinto **kokkino krasi** y una copa de vino blanco **asprou krasi**. Puedes preguntar qué van a beber los invitados **Ti tha pieite?** y retirar los vasos extra.



En muchos restaurantes no encontrarás ese juego de platos en la mesa, sino solo una servilleta, los cubiertos – **maxairopirouna** y los vasos. Por lo general, los cubiertos se colocan en el plato directamente en la cocina.

Mporeite na allaksete ta
maxairopirouna parakalw?



Y los cubiertos:

En Chipre, en la mayoría de los restaurantes comunes, solo se coloca un juego de tenedor y cuchillo, y no se cambia entre platos, sino que los comensales lo conservan durante toda la comida. Si alguien quiere cambiarlo:

[Mporeite na allaksete ta maxairopiroun parakalw?](#)

En los restaurantes de lujo, hay diferentes cubiertos para cada plato.



Si los cubiertos están en el plato en posición paralela, el cliente ha terminado y puedes retirarlos.

Epidorpio



Kafes



Es habitual terminar la comida con un postre [epidorpio](#) y una taza de café [kafes](#). Esto podría ser un Kaffee Crème, que es un café solo o un capuchino o un espresso. En la mayoría de los casos, esto podría ser un café chipriota: [kipriakos kafes](#), que es un café negro o espresso. Se limpia la mesa y se sirve el café en una taza - [flitzani](#). A menudo también había una galleta - [mpiskoto](#) servida en el platillo.

LISTA DE VOCABULARIO

SECTOR: GASTRONOMÍA EN GHIPRE

TEMA: PONER LA MESA: APRENDE A PONER UNA MESA EN CHIPRE
Y CONOCE LAS PALABRAS CLAVE

GRIEGO	TU IDIOMA
<i>Exete kanei kratisi?</i>	
<i>Posa atoma eiste?</i>	
<i>Apo edw parakalw.</i>	
<i>trapezomantilo</i>	
<i>mias xrisis</i>	
<i>xartopetseta</i>	
<i>xartopetseta mias xrisis</i>	
<i>piato</i>	
<i>piato soupas</i>	
<i>pirouni</i>	
<i>maxairi</i>	
<i>koutali</i>	
<i>potiri nerou</i>	
<i>potiri krasiou</i>	
<i>kokkino krasi</i>	
<i>asprou krasi</i>	
<i>Ti tha pieite?</i>	
<i>maxairopirouna</i>	
<i>Mporeite na allaksete ta maxairopiroun</i>	
<i>parakalw?</i>	
<i>epidorpio</i>	
<i>kafes</i>	
<i>kipriakos kafes</i>	
<i>flitzani</i>	
<i>mpiskoto</i>	