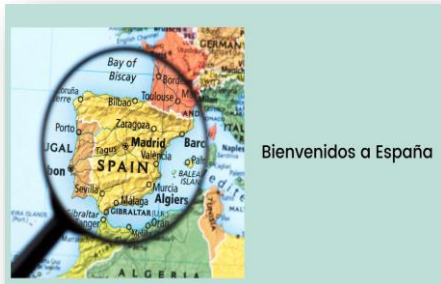


ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΜΑΘΕΤΕ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑΤΑ



Καλωσήρθατε στην όμορφη Ισπανία!

¡Bienvenidos a España!

Τι πρέπει να γνωρίζετε για την προετοιμασία γνωστών
παραδοσιακών φαγητών στην Ισπανία...



¡Buenos días!

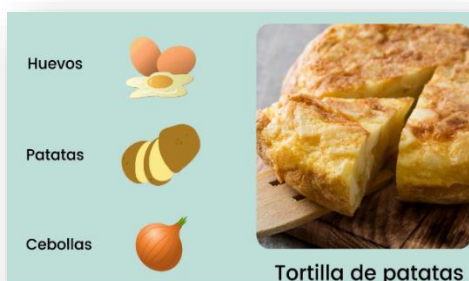
Σημαίνει καλημέρα. Δοκιμάστε το και επαναλάβετε!



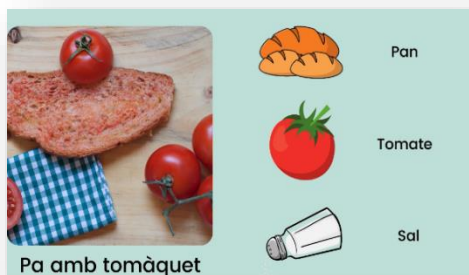
Δείτε πως φαίνεται το αυθεντικό ισπανικό **gazpacho** στη
γενέτειρά του, την Ανδαλουσία (Νότια Ισπανία). Φτιάχνεται
κυρίως με λαχανικά: ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, σκόρδο,
ελαιόλαδο, ψωμί, αλάτι, νερό και ξύδι.



Το **Gazpacho** είναι μια φρέσκια κρύα σούπα - **sopa** που μπορείτε να το παραγγείλετε για ορεκτικό - **primer plato** σε διάφορα εστιατόρια και μπαρ στην Ισπανία. Είναι πολύ συνηθισμένο πιάτο το καλοκαίρι καθώς σερβίρεται κρύα. Συνήθως συνοδεύεται με μερικά κρουτόν – **picatostes** και κομμένη πιπεριά σε μικρά κομμάτια, αγγούρι και ντομάτα από πάνω.



Η **Tortilla de patatas** είναι ένα από τα πιο διάσημα πιάτα της ισπανικής γαστρονομίας. Είναι ένα τυπικό πιάτο που δεν μπορεί να λείπει από κανένα σπίτι. Η **Tortilla de patatas** είναι μια ισπανική ομελέτα με πατάτες. Τα βασικά συστατικά είναι αυγά - **huevos**, πατάτες - **patatas** και ελαιόλαδο. Και η πιο αμφιλεγόμενη ερώτηση είναι – με ή χωρίς κρεμμύδια – **cebolla**; Καθώς είναι ένα επιπρόσθετο συστατικό, εξαρτάται από τα γούστα και τις προτιμήσεις του καθενός.



Το **Pan con tomate (Pa amb tomàquet)** στα Καταλανικά) είναι ένα πολύ απλό αλλά και ταυτόχρονα απολαυστικό πιάτο που μπορείτε να το βρείτε σε όλα τα μπαρ της Καταλονίας. Αρχικά, φρυγανίζουμε φέτες ψωμιού - **pan** και μετά κόβουμε ντομάτα (tomate) στη μέση και τα απλώνουμε πάνω στις φέτες. Συνήθως, καρυκεύεται με αλάτι - **sal** και ελαιόλαδο. Τις περισσότερες φορές οι φρυγανιές συνοδεύονται με μερικά αλλαντικά όπως άπαχο κρέας γαλοπούλας, χαμ κλπ.



Το **Cocido madrileño** είναι ένα από τα πιο τυπικά πιάτα της ισπανικής γαστρονομίας και ειδικότερα στην περιοχή της Μαδρίτης. Είναι στιφάδο μαγειρεμένο με ρεβίθια - **garbanzos**, ως το βασικό συστατικό, μαζί με λαχανικά - **verduras**, κρέας - **carne**, χοιρινό λίπος - **tocino** και διάφορα λουκάνικα - **embutido**.



La **tapa de patatas bravas** είναι ένα πιάτο μικρής μερίδας με πατάτες κομμένες σε κύβους τηγανισμένες σε ελαιόλαδο - **aceite de oliva** και επίστρωση με ειδική σάλτα με όνομα **salsa brava**. Συνήθως αυτή η σάλτσα είναι πικάντικη όπως φαίνεται και το όνομά (**bravo** σημαίνει δυνατός, επιθετικός, θαρραλέος), αλλά δεν είναι απαραίτητα πάντα έτσι. Σερβίρεται ως ορεκτικό ή ως συνοδευτικό ποτού όπως μπύρα ή κρασί.



Pulpo á feira είναι ένα παραδοσιακό πιάτο πρωτότυπο από τη Γαλικία και επί του παρόντος πολύ διαδεδομένο στην υπόλοιπη Ισπανία.

Το βασικό συστατικό είναι το οκταπόδι - **pulpo**, το οποίο, μόλις πλυθεί, μαγειρεύεται - **cocinar** αργά σε χάλκινη κατσαρόλα για αρκετή ώρα προκειμένου να γίνει μαλακό.

Αφού ψηθεί κόβεται σε φέτες πλάτους 1 εκ. περίπου και σερβίρεται σε ξύλινη σανίδα, περιχυμένο με ελαιόλαδο και λίγη γλυκιά πάπρικα - **pimentón dulce** πασπαλισμένη από πάνω.



Fabada asturiana είναι ένα τυπικό πιάτο της περιοχής της Αστουρίας αλλά διάσημο σε ολόκληρη τη χώρα. Το κύριο συστατικό του είναι τα φασόλια Αστουρίας - **fabas asturianas**, που μαγειρεύονται μαζί με άλλα υλικά όπως το **together with chorizo** (ισπανικό χοιρινό λουκάνικο), μαύρη πουτίγκα - **morcilla** και χοιρινό - **cerdo**. Είναι ένα δημοφιλές πιάτο που καταναλώνεται για μεσημεριανό γεύμα το χειμώνα.



Cordero asado είναι ένα τυπικό πιάτο της περιοχής Castile-Leon. Το βασικό συστατικό είναι το μοσχαρίσιο κρέας - **cordero lechal** ψημένο - **asar** σε πήλινο σκεύος σε ξυλόφουρνο - **horno de leña**. Μερικές φορές φτιάχνεται με άλλα είδη κρέατος, όπως το θηλάζον γουρούνι - **cochinillo**. Εκτός από το κρέας προστίθενται και κάποια άλλα υλικά όπως σκόρδο, βούτυρο, χοντρό αλάτι και νερό. Συνήθως σερβίρεται με πατάτες φούρνου σε φέτες και με σαλάτα μαρούλι, ντομάτα και κρεμμύδι - **ensalada**.



Chocolate con churros είναι τυπικό πιάτο πρωινού, αν και μερικές φορές τρώγεται και ως απογευματινό σνακ. Τα churros τρώγονται συνήθως στα **churrerías** (ένα είδος μικρής καφετέριας που ειδικεύεται μόνο στα churros). Παρασκευάζονται από μια ζύμη που γίνεται με αλευρόνερο και αλάτι και τηγανίζεται σε άφθονο λάδι. Χρησιμοποιούνται για να έχουν ίσιο σχήμα, βρόχο ή τροχό. Μπορούν να πασπαλιστούν με λίγη ζάχαρη ανάλογα με τα προσωπικά γούστα. Συνήθως βουτάτε τα churros σε ζεστή σοκολάτα -**chocolate caliente**, και όταν τελειώσετε, μπορείτε απλά να πιείτε την υπόλοιπη ζεστή σοκολάτα σας.

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

ΘΕΜΑ: ΜΑΘΕΤΕ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑΤΑ

ΙΣΠΑΝΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<i>¡Bienvenidos a España!</i>	
<i>¡Buenos días!</i>	
<i>gazpacho</i>	
<i>sopa</i>	
<i>primer plato</i>	
<i>picatostes</i>	
<i>tortilla de patatas</i>	
<i>huevos</i>	
<i>patatas</i>	
<i>cebolla</i>	
<i>pan con tomate</i>	
<i>sal</i>	
<i>cocido madrileño</i>	
<i>garbanzos</i>	
<i>verduras</i>	
<i>carne</i>	
<i>tocino</i>	
<i>embutido</i>	
<i>la tapa de patatas bravas</i>	
<i>aceite de oliva</i>	
<i>salsa brava</i>	
<i>bravo</i>	
<i>pulpo á feira</i>	
<i>cocinar</i>	
<i>pimentón dulce</i>	
<i>fabada asturiana</i>	
<i>fabas asturianas</i>	
<i>chorizo</i>	
<i>morcilla</i>	
<i>cerdo</i>	
<i>cordero asado</i>	



<i>cordero lechal</i>	
<i>asar</i>	
<i>horno de leña</i>	
<i>cochinillo</i>	
<i>ensalada</i>	
<i>chocolate con churros</i>	
<i>churrerías</i>	
<i>chocolate caliente</i>	