ESPAÑA

Las costumbres españolas

GLOSARIO

- *Salchicha*= salsiccia (tacchino o maiale)
- S*alchichón*= salame
- *Huevos*= uova
- *Boquerones*= acciughe
- *Pescado*= pesce
- *Calamares fritos*= calamari fritti
- *Tortilla de patatas*= frittata di patate
- *Ensaladillas*= insalata russa
- *Croquetas*= crocchette
- *Embutidos*= insaccati
- *Callos*= trippa
- *Almuerzo*= pranzo
- *Ración*= porzione
- *Barra del bar*= banco del bar
- *Callejear*= bighellonare
- *Charlar*= chiacchierare
- *Mesonero*= oste (padrone o gestore di un'osteria, ristorante)
- *Jarra de vino*= caraffa di vino
- *Rodaja de fiambre*= fetta (di affettato)
- *Loncha de jamón*= fetta di prosciutto

GLOSARIO

- *Ir de tapas*= fare il giro dei locali / prendersi un aperitivo
- *Caña*= birra
- *Chorizo*= salame spagnolo
- *Lomo*= lombo o lombata o sottofiletto (parte posteriore del bue)
- *Echarse la siesta*= schiacciare un pisolino
- *Escurrir*= separare dall'acqua di cottura
- *Fiambre*= insaccati (prosciutto, mortadella, salame, ecc.)
- *Ruta*= giro
- *Ronda*= turno
- *Queso*= formaggio
- *Costumbre*= usi e costumi di un paese
- *Cucharada*= cucchiaiata
- *Aceite*= olio
- *Pan rallado*= pane grattugiato

GLOSARIO

- *Pinchar*= forare
- *Carne picada*= macinato di carne
- *Jamón picado= prosciutto a cubetti*
- *Chafar*= schiacciare
- *Tenedor*=forchetta
- *Rebanada de pan*= fetta di paen
- *Espolvorear*= spolverare
- *Guisantes*= piselli
- *Bonito*= pesce simile al tonno
- *Mayonesa*= maionese
- *Gamba*= gamberetto
- *Mezclar*=mescolare
- *Partir*= tagliare e separare
- *Pedazo*=pezzo, parte piccola
- *Huevo rallado*= uovo tagliato a pezzettini

Las costumbres españolas

En España hay costumbres tradicionales muy extendidas que suelen sorprender al visitante.

1) Una de ellas es la de **echarse la siesta**, o lo que es lo mismo, dormir un rato después de comer. Muchos comercios cierran a la hora de comer durante dos o tres horas, lo que frecuentemente resulta extraño a los extranjeros. Actualmente el desarrollo económico y social y el modo de vida hace que la siesta ya no sea tan común como antes.

SIESTA, CONVERSACIÓN DE SOBREMESA, CHOCOLATE Y CHURROS

2) Los españoles dan mucha importancia a la comida y a la **conversación de sobremesa**. Comer cualquier cosa a toda prisa es algo que, generalmente, solo se hace cuando no hay más remedio.
3) En algunas familias españolas es común la costumbre de hacer un desayuno especial los domingos, compuesto normalmente por una taza de café o **chocolate** y **churros**.

CHOCOLATE Y CHURROS

Las costumbres españolas

4) **Tomar el aperitivo** es otra de las costumbres españolas más típicas.

Las tapas

¿Qué son las tapas?

- Son **pequeñas cantitad de comida** que se sirven junto a la consumición en los bares. Normalmente se bebe vino o cerveza (una **caña**, por lo que a veces también se dice *ir de cañas*), aunque se pueden beber otras bebidas refrescantes.
- **Las tapas** pueden ser **frías**, como la tortilla de patatas, las ensaladillas, o los embutidos como el jamón serrano, el lomo, el chorizo, el queso, y los frutos secos están también siempre presentes; tapas **calientes**, como los callos, la paella, las croquetas, las salsichas, los huevos, los boquerones, las carnes, los pescados, o los calamares fritos.

Un poco de historia

Alfonso X el Sabio

- **El origen** de las tapas hay que buscarlo en **el siglo XIII**, en una ley que dictó Alfonso X el Sabio para evitar los efectos del alcohol en la corte. El monarca prohibió a los **mesoneros** de Castilla servir vino si no iba acompañado de algo de comida. A partir de ese momento comenzaron a colocar encima de **las jarras de vino** un poco de pan con **una rodaja de fiambre**, o **una loncha de jamón o queso** para evitar que cayeran insectos en el vino. Estos alimentos **tapaban** el vaso de vino, de ahí el nombre de tapas.

A tapear

- **Tapear**, hoy día, es en la cultura española **un acto social** que permite hablar, relacionarse con los demás al mismo tiempo que compartir buenos alimentos.
- Existen una serie de costumbre que van desde el número ideal de personas que deben reunirse hasta cómo hacer la ruta de bares. Lo normal es que vayan de tres a seis personas a tapear juntas.
- Se suele seguir **una ruta** para así probar la mejor tapa de cada local y cada **ronda** la paga una persona diferente o bien se pone un fondo común y una misma persona es la encargada de pagar.

¿Cuándo se toman?

- Las tapas suelen **tomarse antes del almuerzo** y **de la cena**, aunque a veces, si son muy abundantes, llegan a sustituir a estas comidas. Por tanto, se pueden pedir **raciones**. La ración es una tapa pero en un plato más grande y cuesta más.

¿Con quién se toman?

- Generalmente **se toman** con **los amigos**, en **las barras de los bares** y **de pie**. El tapeo es una buena excusa para reunir amigos, callejear, comer y charlar.
- El tapeo es muy saludable pues contiene todos los ingredientes de la dieta mediterránea.

¿Es una comida rápida?

El tapeo es una forma rápida de comer pero el término de comida rápida no es el más indicado, ya que se suele asociar a comida de poca calidad.

Hamburguesa, perrito caliente y patatas fritas

Recetario de tapas

Tapa caliente

Croquetas de patatas

Ingredientes

- 400 g. de patatas
- 1 cucharada de margarina
- 2 huevos
- Pan rallado
- Sal
- Aceite

Croquetas de patatas

Elaboración

Lava bien las patatas y ponlas a cocer con piel en agua y sal. Escúrrelas cuando veas que estén tiernas (pinchándolas). Pélalas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Forma las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado. Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servirlas a la mesa (puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc...)

Recetario de tapas

Tapa fría

Ensaladilla rusa

Ingredientes

- Patatas cocidas
- Guisantes
- Huevo cocido
- Bonito
- Gambas
- Mayonesa

Ensaladilla rusa

Elaboración

Se mezclan todos los ingredientes, partidos en pedacitos con mayonesa. Se coloca la mezcla sobre una rebanada de pan y se espolvorea con huevo cocido rallado.

Descubre el intruso. En cada grupo de palabras hay una que no es una tapa

1) Calamares, Gambas, Paella, Helado
2) Chorizo, Jamón, Tarta de pera, Queso
3) Patatas, tortilla, Salsichas, Yogurt
4) Aceitunas, Almendras, Lechuga, Cacahuetes
5) Perejil, Croquetas, Huevos, Boquerones