

28 JUNIO, 2021

LA GASTRONOMÍA EUROPEA

La cocina española, turca y francesa



3 PAISES, 3 PLATOS POPULARES

Daphne, Merle y Sophie

46 países y dos territorios forman Europa.

Geográficamente, Turquía forma una parte de la región de Cercano Oriente, sin embargo, en la mayoría de las veces Turquía se considera un país europeo.

Europa tiene muchas culturas y gastronomías diferentes que puedes encontrar. Debido a la diversidad Europa es un destino popular de migrantes de todo el mundo.

Turquía es el país europeo que acoge la mayoría de inmigrantes. Eran aproximadamente 4.1 millones desde 2019. Comparado en el mismo tiempo España recibió a 120.000 refugiados. Francia recibió casi lo mismo.

Por tanto, nosotras queremos a acercar tres tipos de cocina típicos europeos a ustedes. Vamos a concentrarnos en la gastronomía española, turca y francesa. Para empezar hemos preparados tres platos más famosos de estos países. * Tal vez quieren cocinar estos platos en el futuro también.

LOS TRES PLATOS

1. Tapas de España
2. Pide de Turquía
3. Crepes de Francia

Tapas

"CUALQUIER PORCIÓN DE ALIMENTO SÓLIDO CAPAZ DE ACOMPAÑAR A UNA BEBIDA"



LA HISTORIA DE TAPAS

La tapa tiene diversos nombres en diferentes regiones españolas. En Aragón y Navarra la tapa se llama "alifara". Mientras tanto en el país Vasco la tapa es llamado "poteo". Pero algunas de las tapas más típicas son patatas bravas y patatas alioli, jamón, queso, calamares y olivas.

La tapa surgió a raíz de la siguiente anécdota...

El Rey Alfonso XIII estaba visitando la provincia de Cádiz y un día él pasó por el ventorrillo del Chato. Allí Alfonso XIII pidió una copa de Jerez, pero en este momento una corriente de aire entró en la Venta. Después un camarero tenía una idea. Él quiso poner una loncha de jamón sobre la copa para evitar que el vino se estropease. Al Rey le gusta la idea del camarero y comió la tapa y bebió el vino. Desde entonces, la tapa está servida en muchos restaurantes.

El 17 de junio (2021) es cuando se celebra el Día Mundial de la Tapa. Ese día, varios bares y restaurantes ofrecerán tapas a precios especiales y organizarán concursos diferentes.



Procedimiento

1. Mezclar la cebolla picada, el ajo, la carne de res y cerdo y los dos huevos.
2. Agregar la pizca de sal, pimienta y canela y comino al gusto.

* Albóndigas - con sus especias esta tapa evoca el pasado árabe de España.

Procedimiento

3. Formar las albóndigas.

° Normalmente, las albóndigas son pequeñas esferas de carne moida que se coma con salsa de tomate, pero hay muchas maneras diferentes de cocinar las albóndigas.



Procedimiento

4. Freír el aceite y dejar escurrir. Servir con la salsa.

Salsa:

1. Licuar los tomates con el chile, la cebolla, el ajo, el cilantro y el agua.
2. Agregar las albóndigas, las habas y las calabacitas. Dejar cocinar hasta que la salsa hierva.

RECETA BÁSICA PARA PREPARAR ALBÓNDIGAS:

Para las albóndigas:

1/2 kilo de carne res y 1/2 kilo de carne de cerdo

1/2 cebolla

1 diente de ajo

2 huevos

una prizca de sal y pimienta; canela y comino al gusto

Para la salsa:

2 tazas de agua

1/2 kilo de tomates verdes

1 chile serrano

1/2 cebolla; 1-2 dientes de ajo

1 rama de cilantro

1/2 taza de habas verdes

1 calabacita en rodajas

Procedimiento

1. Lavar las patatas y cortar en dados medio-grandes.
2. Mezclar con aceite de oliva y distribuir las patatas en una bandeja de hornear. Dejar al horno por 30-35 minutos a 200 grados.



Procedimiento

3. Mezclar tres cucharadas de jugo de limón, el ajo picado, las pizcas de sal y pimienta y dos cucharadas de aceite de oliva. Cubrir las patatas con esta marinada.

RECETA BÁSICA PARA PREPARAR PATATAS CON AJO Y LIMÓN:

Para preparar las patatas con ajo y limón necesita cinco ingredientes:

4 unidades de patatas
4 dientes de ajo
1 unidad de limón
2 pizcas de sal y pimienta
Aceite de oliva al gusto

Procedimiento

1. Retirar el hueso al dátil y rellenar cada dátil con dos almendras.
2. Envolver cada dátil con una loncha de bacon (y utilizar un palillo para formar un canapé.)



Procedimiento

3. Dejar los dátiles al horno por 15-20 minutos a 200 grados.

RECETA BÁSICA PARA PREPARAR DÁTILES CON BACON:

Para preparar dátiles con bacon sólo necesita cuatro ingredientes:

dátiles
lonchas de bacon
almendras peladas
aceite de oliva

Pide

"LA PIDE ES UN TIPO DE PAN PLANO QUE ES COMÚN EN LA COCINA TURCA Y EN LA COCINA DEL MEDIO ORIENTE"



LA HISTORIA DE LA PIDE

La Pide (o también "pan de pita") es un plato muy famoso de Turquía. Si ustedes no lo saben, imaginen una pizza-pero en forma de barco. Es una pasta de levadura que se puede rellenar con todo tipo de cosas: carne picada, queso, espinacas y mucho más. Esta es la particularidad de la Pide, que es muy versátil y es diferente regionalmente en Turquía. Pero: Se come en todas las regiones de Turquía. Y se puede comprar en todas partes. En restaurantes, panaderías e incluso hay tiendas donde sólo se venden

Pide. En Turquía, se puede hacer su propio relleno para las Pides y llevarlas a un restaurante. Allí transforman el relleno en una Pide para uno. De este modo se ahorra el tiempo necesario para preparar la pasta de levadura. Genial, ¿verdad?

Generalmente, se dice que la Pide reúne a la gente. Se sirve en todos los eventos en los que la gente se reúne: celebraciones familiares, encuentros con amigos, funerales y otras fiestas. El trasfondo cultural de la Pide se debe al Islam. En el Islam, el pan es sagrado. Es un pecado que se caiga al suelo. Además, también saciará el hambre cuando hace mucho calor y es seco. Para añadir, también se puede comer con las manos.

La diversidad y el hecho de que se puede comprar en cualquier lugar y en cualquier momento, lo convierten en una especialidad nacional.



Procedimiento

1. Mezclar el azúcar y el agua tibia. Añadir la levadura y mezclar bien. Dejar reposar brevemente hasta que se formen burbujas.
2. Echar la harina en una fuente. Añadir la mezcla de levadura, sal y aceite. Procesar todo con las manos durante unos 5 minutos para obtener una masa homogénea. Para ello, primero mezclar el líquido con un tenedor y después amasar la masa con las manos.
3. Formar la masa en una bola y untar con un poco de aceite. Dejar reposar durante 60-90 minutos hasta que la masa haya aumentado visiblemente su volumen.

Procedimiento

1. Mientras tanto, prepara el relleno. Para ello, cortar en trozos grandes la espinaca descongelada. Rallar el queso, echar los dados o triturarlos con las manos. Cortar el ajo finamente.
2. Mezclar la espinaca, el queso y el ajo en una fuente. Sazonar con sal y pimienta. Dejar a un lado hasta su uso.



Procedimiento

1. Precalentar el horno y la bandeja de horno en 210 grados circulación de aire o 230 grados de calentamiento de arriba y abajo.
2. Enrollar la masa en un óvalo sobre una superficie con un poco de harina. El espesor debe ser de aproximadamente 5mm. Poner los óvalos enrolladas en la bandeja de horno.
3. Mezclar el huevo y una cuchara de aceite en una fuente. Aplicar a la exterior de la Pide con la mezcla.
4. Poner la Pide en la bandeja de horno en el horno y cocer para 10-12 minutos.

RECETA BÁSICA PARA PREPARAR PIDE

Para la masa:

250g de harina

140ml de agua tibia

una pizca de sal y azúcar

1 cucharadita de levadura seca

Para el relleno:

1/2 kilo de espinaca congelada

300g de queso

1-2 dientes de ajo

una pizca de sal y pimienta

Para recubrir:

1 cuchara de aceite

1 huevo

Crepes

"TORTILA MUY FINA Y REDONDA, HECHA EN SARTÉN, QUE SE RELLENA CON DISTINTOS ALIMENTOS"



LA HISTORIA DE CREPES

El Crepes es un plato típico de Francia. Es muy simple y muy rico y lo puedes comer con casi todo. Hay variaciones dulces y salados.

Antes los salados se llamaban Galette y son un parte importante de la cultura. Fueron hechos con harina de trigo sarraceno y fueron horneados muy planos. Fueron horneados muy crujientes sobre una piedra plana caliente.

Era tradición para la novia en a boda hacer un Crepe para demostrar sus habilidades del hogar y la idoneidad matrimonial. Otra tradición es poner la primera Galette que hacen en una nueva casa encima del armario. Esto garantiza suerte para la casa y seguridad para los hijos. Después de plantar trigo cambiaba la receta. La otra harina hace que las crepes sean más ligeras y finas. También se desarrollaron muchas variantes dulces. Estrictamente hablando las dulces se llaman crepes y las salados se llaman Galette pero en muchas lugares todos están llamados crepes.

El plato es muy popular porque es muy rico, fácil y barato. Muchas veces también lo hacen con sobras porque las puede llena con casi todo.



Procedimiento

1. Primero hay que caldear la mantequilla para que se pone líquida. La mezclamos con leche y con huevos.
2. Después añadimos la harina y sazonamos con un poquito de sal y mezclamos todo otra vez.

Procedimiento

3. Ahora dejamos la masa a reposar para 15 minutos.
4. Después de las 15 minutos cepillamos una sartén con grasa. Distribuimos la masa uniformemente en el fondo de la sartén y la doramos por ambos lados.



Procedimiento

5. Después pueden poner cosas encima. Hoy hice uno con Nutella y uno con canela y azúcar. Pero como ha explicado las puede hacer con casi todo.

RECETA BÁSICA PARA PREPARAR CREPES:

Para preparar crepes sólo necesita cinco ingredientes:

200ml de leche
20g de mantequilla líquida
130g de harina
2 huevos
una pizca de sal

fuentes textuales:

1. Tapas: el libro "Antipasti und Tapas"; la página web "<https://www.la-barra.de/tapas-geschichte>"
2. Pide: "<http://summerhomes.com/de/t%C3%BCrkische-pide>" y "<https://shop.kochdichturkisch.de/2010/02/03-pide-turkisches-fladenbrot/>"
3. Crepes: "<https://crepesmaker-world.de/die-geschichte-des-crepes>"