

Hiszpania

Kulturalno-kulinarne podróże
z Księgarnią Dwie Siostry



Ilustracja Marii Dek z książki „Olé! Hiszpania dla dociekliwych” Moniki Bier-Königsman

Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

¡OLE!

¡Ole! to charakterystyczny hiszpański okrzyk. Tak woła się, tańcząc flamenco i pasodoble, żeby podkreślić dynamikę tańca i wyrazić towarzyszące mu emocje. Z czym jeszcze kojarzy ci się Hiszpania? Czas poznać ją bliżej!

Zapraszamy na kulturalno-kulinarną podróż do Hiszpanii!

Poprowadzą nas następujące książki dla dzieci:

Barcelona dla młodych podróżników Marty Spingardi

¡Ole! Hiszpania dla dociekliwych Moniki Bień-Königsman i Marii Dek

Przy ulicy Ogrodowej 10 Sali Felicity

Wszyscy jedzą naleśniki Agaty Loth-Igaciuk i Rozali Bisek-Szladowskiej

Czy wiesz, że w Hiszpanii:

- Odbywają się mistrzostwa w sjeście, czyli poobiedniej drzemce?
- Urodził się Pablo Picasso, jeden z najśłynniejszych artystów XX wieku?
- Wymyślono lizaki Chupa Chups i mopy?

Ręce klaszczą, nogi tupią

Flamenco, najśłynniejszy hiszpański taniec, płynie prosto z serca. Wyobraź to sobie: tancerka w długiej sukni z falbanami, z wachlarzem w dłoni, chustką na plecach i różą we włosach. Gitarzyści w czarnych spodniach, białych koszulach i czarnych kamizelkach. Dynamiczna muzyka, żywiołowy śpiew i rytm – wystukiwany obcasami, wyklaskiwany i wygrywany na kastanietach.

Wystukaj rytm ulubionej piosenki na różne sposoby:

- uderzając butami o ziemię,
- klaszcząc,
- pstrykając palcami,
- uderzając dłońmi w puszkę, odwrócony garnek lub drewniane pudełko.

Na koniec spróbuj połączyć dwa lub trzy z tych sposobów i jednocześnie zatańczyć!

Ile jest Hiszpanii?

Dawniej sądzono, że „Hiszpania” znaczy „Ziemia Królików”, ale dziś już wiemy, że jednak tak nie jest (choć królików tu nie brakuje!). Jest tu też król, mimo że krajem rządzą premier i ministrowie. A mają czym rządzić, bo to trzecie co do wielkości państwo w Europie. W dodatku tak różnorodne, że jego mieszkańcy mówią na nie *las Españas*, w liczbie mnogiej – jakby mieszkali w wielu Hiszpaniach, a nie w jednej.

Z jakim zwierzęciem kojarzy ci się Polska? Wymyśl kilka nowych zwierzęcych nazw dla naszego kraju!

Słowniczek

Hiszpański (kastylijski) to drugi po chińskim najczęściej używany język na świecie. Porozumiewa się w nim prawie 500 milionów ludzi, głównie w Ameryce Południowej i Północnej. W samej Hiszpanii są aż cztery języki urzędowe: kastylijski, galicyjski, kataloński i baskijski. Mieszkańcy Katalonii znają i kastylijski, i kataloński, które są do siebie dość podobne. Za to mają problem ze zrozumieniem znajomych z północy, którzy posługują się baskijskim – tajemniczym językiem, o którym nawet badacze nie wiedzą zbyt wiele...

Spójrz, jak zapisane jest słowo ¡Ole! – Hiszpanie stawiają wykrzyknik i znak zapytania nie tylko na końcu zdania, ale i na jego początku, w dodatku do góry nogami!

Poćwicz wymowę hiszpańskich zwrotów:

¡hola! (czyt. ola) – cześć!

¿Como se llamas? (czyt. como se jamas) –
Jak się nazywasz?

buenos días (czyt. btenos dijas) – dzień dobry

adiós – do widzenia

gracias (czyt. grasiyas; „s” musisz wymówić,
lekko sepleniąc) – dziękuję

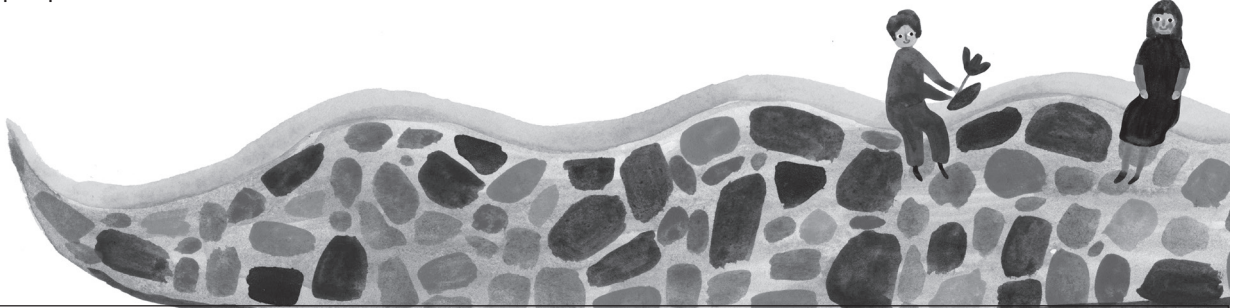
por favor – proszę



Krzywe domy

W Barcelonie, stolicy Katalonii, można zobaczyć budynki o bardzo dziwnych kształtach. Powykrzywiane, zaokrąglone, pokryte kolorowymi szkiełkami, z falistymi balkonami i kominami, które wyglądają jak wielkie grzyby... Dom o nazwie Casa Battlo sprawia wrażenie, jakby był zbudowany z kości, a jego dach przypomina grzbiet smoka. Casa Mila jest z kolei podobny do statku, a balustrady jego balkonów przywodzą na myśl wodorosty. Te dziwne domy zostały zaprojektowane przez Antoniego Gaudiego na przełomie XIX i XX wieku. Słynny architekt inspirował się przyrodą: kształtami drzew, liści, szkieletów. Kiedyś wiele osób uważało go za szaleńca i nie doceniało jego pomysłów, ale teraz wymyślone przez niego budynki są jedną z największych atrakcji Barcelony.

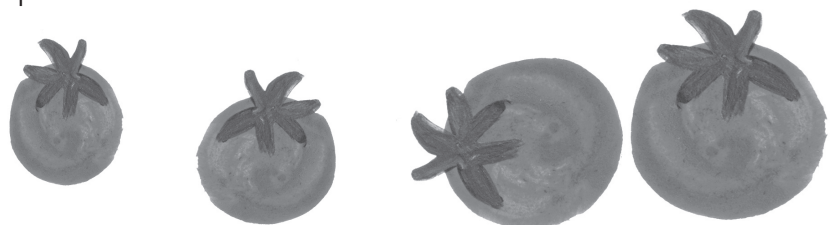
Znajdź w internecie zdjęcia domów zaprojektowanych przez Gaudiego i zaprojektuj własny szalony budynek! Jakimi kształtami się zainspirujesz?



Pomidor!

Hiszpanie uwielbiają pomidory. Robią z nich chłodnik gazpacho i pyszne sosy, smarują nimi chleb, faszerują je i dodają do sałatek, a nawet przerabiają na dżem! A czasem... rzucają nimi. W hiszpańskim miasteczku Buñol (czyt. buńjol) co roku odbywa się La Tomatina, czyli Święto Pomidora. Jego punktem kulminacyjnym jest pomidorowa bitwa, w której biorą udział tysiące ludzi.

Jakie znasz inne dziwne święta i zwyczaje? Czy obchodzisz Dzień Czekolady, Dzień Ziemiaka lub Międzynarodowy Dzień UFO? Wymyśl własne święto i zastanów się, jak je uczcić!





Tapas, czyli małe przekąski podawane do napojów, to jeden ze słynniejszych kulinarnych symboli Hiszpanii.

Ich nazwa pochodzi od słowa *tapa*, czyli „przykrywka”. Podobno wzięty się stąd, że Hiszpanie przykrywali kieliszki małymi talerzykami, żeby nie wlatywały do nich muchy i komary. Potem ktoś wpadł na pomysł, żeby na tych talerzykach kłaść drobne smakołyki – kawateczki twardego owczego sera, plasterki suszonej szynki czy paprykowych kielbasek, krokieciki z mięsem, fileciki z sardeli, oliwki...

Jedną z popularnych przekąsek tego typu jest też tortilla de patatas, czyli pokrojony w trójkąty omlet z ziemniaków, podawany na ciepło lub na zimno. Koniecznie wypróbuj przepis!

Przepisy na hiszpańskie smaki opracowane przez Fundację Szkoła na Widelcu

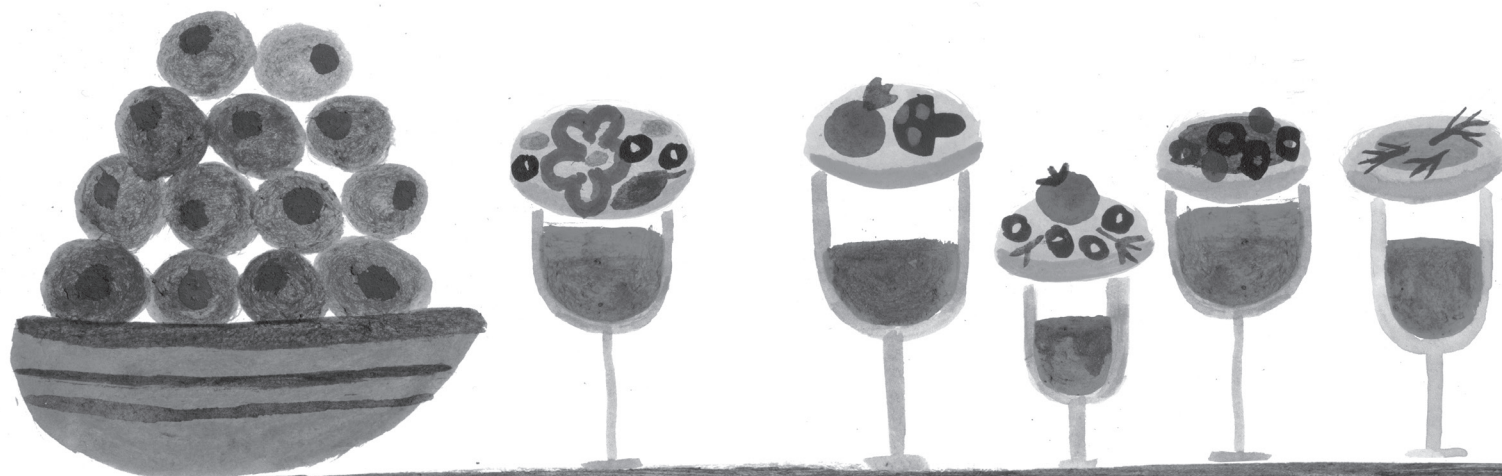
Krem kataloński

Składniki (na 4 porcje):

500 ml mleka • 1 laska cynamonu • 1 pomarańcza • 1 cytryna • cukier z prawdziwą wanilią (1 opakowanie) • 4 jajka • 5 łyżek cukru • 1 łyżka mąki ziemniaczanej • garść ulubionych owoców do dekoracji • kilka listków mięty lub melisy do dekoracji

Przepis:

1. Odlej do szklanki ok. 60 ml mleka ($\frac{1}{4}$ szklanki), resztę wlej do garnuszka.
2. Z cytryny i pomarańczy odkroj po kawałku skórki (ok. 5 cm długości) za pomocą nożyka lub obieraczki do jarzyn.
3. Dodaj do garnuszka z mlekiem laskę cynamonu, cukier z wanilią i skórki cytrusów. Zagotuj, mieszając od czasu do czasu. Odstaw do ostygnięcia.
4. Wbij żółtka do miski. Białka możesz zamrozić w plastikowym pudełku lub schować w słoiku do lodówki i wykorzystać w ciągu tygodnia do przygotowania innej potrawy.
5. Wyjmij z mleka skórki cytrusów i laskę cynamonu. W mleku odlanym do szklanki rozpuść skrobię ziemniaczaną i dodaj do mleka w garnuszku.
6. Żółtka utrzyj z cukrem na jednolitą masę, a następnie cienką strugą wlej do niej mleko, cały czas mieszając.
7. Przelóż masę do garnuszka, w którym gotowane było mleko, i podgrzewaj, cały czas mieszając. Gdy masa zgęstnieje, zdejmij garnuszek z ognia.
8. Przelóż masę do miseczek. Przykryj folią spożywczą, aby nie powstał kożuch. Odstaw do ostygnięcia.
9. Przed podaniem zdejmij folię i oprósz desery cukrem, a następnie skarmelizuj go za pomocą palnika lub wstaw desery na 10–15 sekund do piekarnika włączonego na funkcję grillowania.
10. Udekoruj ulubionymi owocami oraz listkiem mięty lub melisy.



Tortilla de patatas

Składniki (na 4 porcje):

8 jajek, najlepiej „0” • ½ kg (ok. 4 szt.) obranych i ugotowanych w całości na półtwardo ziemniaków • 1 mała czerwona cebula • ½ papyryki w ulubionym kolorze • 40 g hiszpańskiego sera owczego manchego (jeśli nie znajdziesz w sklepie, możesz zastąpić go parmezanem lub innym twardym dojrzewającym serem) • 5 żdźbeł cienkiego szczypiorku • 10 pomidorków koktajlowych • oliwa • sól, pieprz

Przepis:

1. Ugotowane ziemniaki pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm.
2. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Paprykę pokrój w kostkę.
3. Szczypiorek drobno posiekaj. Pomidorki przekrój na pół.
4. Jaja wbij do miseczki i wymieszaj trzepaczką na jednolitą masę.
5. Ser zetrzyj na tarce i dodaj do masy jajecznej.
6. Dopraw masę solą i pieprzem.
7. Wlej na patelnię 3 łyżki oliwy i dodaj cebulkę. Smaż 2–3 minuty. Dodaj ziemniaki. Duś pod przykryciem 5–6 minut, odwracając składniki od czasu do czasu, aż ziemniaki staną się całkowicie miękkie.
8. Zalej warzywa na patelni masą jajeczno-serową. Smaż pod przykryciem na małym ogniu. Gdy omlet zacznie ścinać się z wierzchu, za pomocą talerza odwróć go na drugą stronę. Smaż jeszcze 4 minuty.
9. Udekoruj szczypiorkiem i pomidorkami.



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

księ
garnia
dwie
siostry

dwie
siostry

Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: office@wydawnictwodwiesiostry.pl

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Mamma mia. Włochy dla dociekliwych” Moniki Utnik-Strugały z ilustracjami Anny Ładeckiej.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.