

Испанская национальная кухня



Выполнил: Е.С. Желнова,
учитель испанского языка,
МБОУ Центр образования № 69



**Новая целевая
установка изучения
иностранного языка -
приобщение к
иноязычной культуре и
эффективному
участию в диалоге
культур**

Испанская кухня



национальная кухня Испании
сложилась на основе многообразия кулинарных
традиций её регионов, обусловленного
географическим положением, климатом и
культурными особенностями



Гаспачо



суп испанского
происхождения, занял
прочное место в списке
ХОЛОДНЫХ СУПОВ ВО ВСЁМ
мире

Разновидности гаспачо



Томатно-клубничный гаспачо

6 крупных очень спелых помидоров

1 красный сладкий перец

350 г клубники

1 большой кусок белого хлеба

1 стакан томатного сока

2 ст. л. бальзамического уксуса

2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»

цедра половины лимона

по несколько веточек тимьяна и базилика

сахар

соль, свежемолотый черный перец

Фруктовый гаспачо



Чесночный гаспачо



Гаспачо с бальзамической глазурью



Гаспачо с сухариками



Гаспачо с зелёными томатами



Гаспачо из томатов и дыни



Гаспачо в Макдоналдс



Гаспачо с оливками и хамоном



Гаспачо с рисом



Овощной гаспачо



Томатно - огуречный гаспачо



INGREDIENTES:

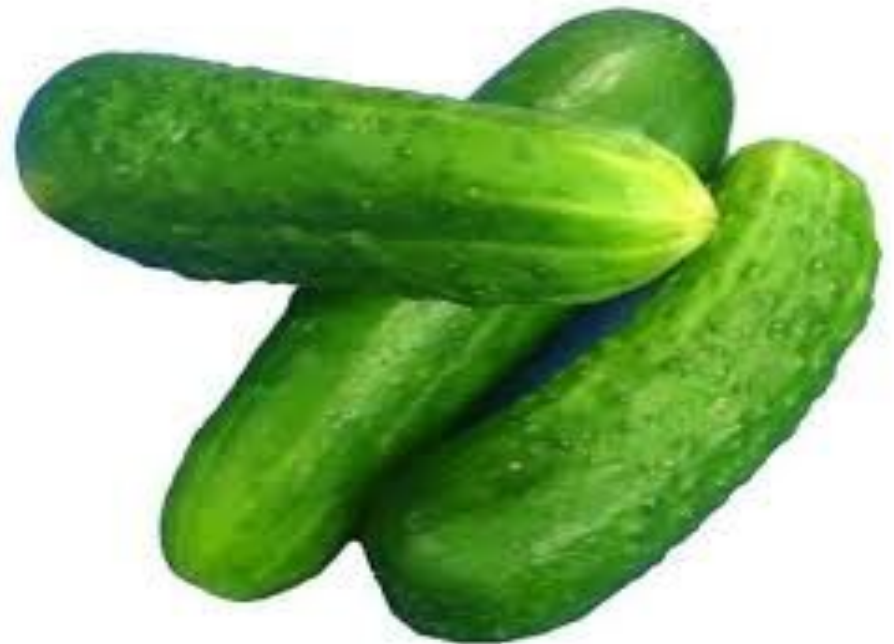


Grandes , los tomates
maduros - 15 piezas



Pepino - 4 piezas,
pimientos dulces rojos

3 piezas



Ajo fresco

4 - 5 dientes grandes



cebolla roja - 1 cebolla
grande



aceite de oliva



jerez o vinagre de vino
tinto - 4 cucharadas



sal gruesa , preferiblemente
mar - 1 cda. l



KADINLIVE

hojas de perejil - un pequeño manojó



agua fría, jugo de tomate o
vino tinto - al gusto



Receta de cocina



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

3. Gazpacho andaluz

Ingredientes: 5 tomates, un pimiento, 300 gramos de pan seco, sal.

Preparación: se pelan cinco tomates, se cortan en trozos y se baten en la batidora. Se le añade un pimiento también pelado, trescientos (300) gramos de pan seco y un poco de sal. Se mezcla bien y se le añade poco a poco el aceite removiéndolo con una cuchara. Al absorber todo el aceite se vierte sobre un colador en una cazuela honda y se le añade un litro y medio de agua fría y vinagre al gusto. Se sirve muy frío.



*Интерес к культуре
страны изучаемого языка
воспитывает учащихся в
контексте диалога и
мотивирует к изучению
иностранного языка*



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!