**qwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwert****yuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmrtyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnmqwertyuiopasdfghjklzxcvbnm**

|  |
| --- |
| “UNA FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL”  La classe 2 A presenta il ricettario con i piatti tipici spagnoli e inglesi  Anno scolastico 2019-2020 |

LA PAELLA

[](https://www.flickr.com/photos/feda_nl/27274653624)

HISTORIA

La paella surge en las zonas rurales de Valencia entre los siglos 15 y 16 , por la necesidad de los campesinos y pastores de una comida fàcil de preparar y con los ingredientes que tenìan a mano en el campo. Siempre la comìan por la tarde. No es conocido si la paella en el campo, pero junto al mar existen diferentes ingredientes que permitieron que se desarrollara esta sabrosa alternativa. En sus orìgines los ingredientes de la paella eran, las aves, el conejo de campo o liebre, las verduras frescas que se tuvieran al alcance, arroz, azafràn y aceite de oliva que se mezclaban en la paella con el agua y se cocinaban lentamente a un fuego efectuado con lena de ramas naranjos, que al mismo tiempo dan sabor y un olor caracterìstico.paella naciò en Valencia. Valencia es una de las ciudades màs importantes de Espana y cuenta con una larga e interesante historia. La ciudad de Valencia fue fundada en 138 a.C. Por Romanos.

INGREDIENTES

Los ingredientes necesarios para hacer la paella son:

calabacin: verdulero, camarones:pescadero, calamar: pescadero, sal: supermercado, pimienta: supermercado, aceite de oliva virgen extra: supermercado, zumo de limon: supermercado, pimiento rojo: verdulero , chìcaros: verdulero, salchica: carnicerìa, jamon: supermercado, tomates: verdulero, ajo: supermercado, arroz: supermercado, cebolla: supermercado, pechoga de pollo:carnicerìa, azafràn: supermercado, caldo: supermercado



**Cómo hacerlo**

Cortar la pechuga de pollo en cubos y dòrarla en una sarten  antiadherente grande con tres cucharas de aceite. Pelar y picar la cebolla y el ajo. Lava la primienta, quita las semillas y las costillas blahcas internas y cortaias en cubos. Lava los calabacines revisa los y cortalos en cubos. En otra sarten freir la came picada; Agregue los tomates triturados, cucine per unos 10 minutos, agregue los pimientos, los calabacines, los guisantes, el jamon cortado en cubitos, la salsicha cortada en rodajas no muy finas y el calamar cortado en rodajas; sazone con sal y cocine por 10 minutos. Agregue todos los ingredientes al pollo, agregue los camarones y continue cocinando durante otros 15 minutos. Vierta el arroz en la Sarten sobre los ingredientes sin mezcar. Espolveree con dos cucharones de calolo caliente y comience a cocinar, que durara unos 20 minutos: vierta en caldo caliente un  cucharon a la vez ya que el arroz absorbeva el anterior sin revolvevo nunca. diluir el azafran en el ultimo cucharon de caldo con sal y pimienta espolvoredado con zumo de limon y pasar la paella durante tres minutos debajo de la parrilla del horno. Servir caliente en platos individuales.



GAZPACHO



HISTORIA

El **gazpacho** es una preparación típica [española](https://www.cibo360.it/cucina/mondo/cucina_spagnola.htm) , originaria del sur de España, Andalucía, en la que nació como una receta perfecta para combatir el calor del verano (aquí, de hecho, el termómetro alcanza a menudo 50 ° C!) Debido a que es una comida ligera, refrescante y nutritivo, todo a base de vegetales y verduras, en primer lugar el [tomate](https://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/verdura/pomodori.htm) , y también es adecuado para [vegetarianos y veganos. En España, el gazpacho está muy extendido, puedes pedirlo en casi todos los bares y restaurantes y también está a la venta en el supermercado como si fuera una bebida en botellas de plástico o envases de tetrapak.Se come como una cuchara de sopa como un entrante, que bebió vaso con hielo como un](https://www.cibo360.it/alimentazione/dietologia/diete/dieta_vegetariana.htm) [cóctel](https://www.cibo360.it/cucina/cocktail/cocktails_ricette.htm) como aperitivo.

La fama del gazpacho ha cruzado las fronteras nacionales y hoy es uno de los platos simbólicos que identifica a España en todo el mundo.Gazpacho tiene orígenes

[](https://it.m.wikipedia.org/wiki/File:Gazpacho_Cazuela_Barro.jpg)

inciertos, se dice que deriva del portugués caspacho,que a su vez deriva de la palabra prerromana caspa,que significa fragmento.Aludiendo a lo que se ha hecho con trozos de pan.El origen del gazpacho se puede atribuir al kykeon helénico (también llamado por los romanos como posca): una bebida refrescante a base de agua y vino.En el siglo VIII, se agregaron sal y aceite de oliva al gazpacho helénico.

                  INGREDIENTES

Tomates

300 g, polpa

Pepinos

1/4, de ensalada

pimientos

1 rojo

cebollas

1 blanco

Ajo

2 dientes

Migas de pan

3 cucharadas

Vinagre de vino

2 cucharadas, rojo

Aceite de oliva

3 cucharadas

sal

pimienta           1 cebollas de primavera

DONDE COMPRAR LOS

INGREDIENTES

tomates=fruterìa

pepino=mercado

pimientos rojo=frutas y vegetales

cebollas=frutas y vegetales

ajo=mercado

migas de pan=panaderia

vinagre de vino=supermercado

aceite de oliva=supermercado

sal=tienda de comestibles

pimienta=tienda de comestibles

 cebollas de primavera=mercado

                       Elaboración

1. Lava bien los tomates, el pepino, el pimiento y la cebolla. Deja escurrir.

2. Corta las verduras a cuadrados.

3. Coloca los tomates cortados en el vaso de la batidora (si no tienes puedes echar todo en una olla y usar una batidora de mano automática).

4. Quítale al pimiento el rabillo y las semillas, córtalo a trozos y ponlo con los tomates.

5. Pela el diente de ajo y ponlo con el resto de las verduras.

6. Cuando todas las verduras del gazpacho están en el vaso de la batidora pon ésta en funcionamiento (bien tapada) y la deja funcionando hasta que no quede ningún trozo de verdura (el tiempo dependerá de la potencia de la batidora).

7. Añade la sal, el aceite y el vinagre. Y rectifica al gusto.

Si el gazpacho tiene la consistencia adecuada pasa al siguiente paso si no es así puedes añadir agua fría hasta que esté a tu gusto. También debes tener en cuenta que si aguas demasiado el gazpacho el sabor se rebajará y quizás tengas que rectificar de sal y vinagre.

8. Mete en la nevera y sirve frío.



LA TORTILLA DE PATATAS

HISTORIA Y ORIGEN

 La "tortilla española", o "tortilla de patatas", es uno de los platos más populares de la cocina española. Servido como refrigerio, para el almuerzo, para la cena, a media mañana, se considera un plato atemporal, adecuado para cualquier ocasión: desde el picnic en las montañas hasta el día en la playa. La receta podría compararse con la de nuestra tortilla, pero con algunas diferencias fundamentales: la tortilla debe ser más alta y más estrecha que la tortilla, y dentro del huevo no debe estar perfectamente cocida.

ORIGEN

 La primera evidencia de tortillas se remonta a principios de 1500, cuando el líder Hernàn Cortés conquistó el imperio azteca: en sus correspondencias, contenidas en Las Crónicas de las Indias, describe los mercados de Tenochtitlán, capital del imperio azteca, en a la que se vendieron tanto huevos de aves de corral como tortillas de huevo o "pan de maíz". Sin embargo, el primer documento histórico que se refiere a la tortilla data de 1817 en un ensayo navarro, en el que se dice que el general Tomás de Zumalacárregui de Bilbao introdujo el plato en la dieta de los soldados españoles porque era muy nutritivo y saciante al mismo tiempo. . Pronto fue consumido también por muchas familias campesinas, porque estaba compuesto de ingredientes humildes y fáciles de encontrar, como papas y huevo



INGREDIENTES

Estos son los ingredientes necesarios para hacer tortilla de patatas.

1. Patatas 500 g.
2. Cebollas 200 g.
3. Huevos 7
4. Pimienta negra (solo lo suficiente)
5. Sal ( solo lo suficiente)
6. Aceite de oliva extra virgen 150

Dònde puedes encontrar estos ingredientes.

Estos son algunos lugares donde puedes encontrar los ingredientes que necesitas para tortilla de patatas

Las patatas se pueden encontrar en el mercado juntos las cebollas,los huevos se pueden encontrar en el gallinero,la sal y aceite se puede encontrar en el supermercado.

Preparación

Para preparar las tortillas de patatas tenemos que lavar y pelar las patatas,cortamos en rodajas y luego en cubos.Después de cortarlos en cubos, llene una sartén con 150 g de aceite,enciende el fuego medio agregue las papas y cocine 2-3 minutos luego también vierta las cebollas.Cocine por 15-20 minutos.Una vez listos, escurrirlos para eliminar el exceso de aceite.Dejar a un lado y dejar que se enfríen en un tazón pequeño, batir los huevos con un batidor al final agregue sal y pimienta al gusto.Vierta la mezcla en una sartén con una llovizna de aceite.Cocine por 10 minutos cubierto con una tapa.después del tiempo necesario, gire la tortilla de patatas para dorar el otro lado.Una vez listo, coloque la tortilla de patatas en un plato y sirva caliente o tibio.

SUNDAY ROAST

THE ORIGINS OF SUNDAY ROAST

Although English kitchen is not rich, it has some delicacies to offer.

One of these is definitely meat, for example the traditional Sunday dish: *the Sunday Roast.*

It is eaten to celebrate Sunday together with the affection, but also on special occasions, from Christmas to family reunions.

Traditionally, it is eaten around 15:00 even though many people are now consuming the Sunday dish around dinner time and it is up to the man of the house to cut it.

But how did the Sunday Roast custom come about?

The Sunday Roast has poorly defined origins but was formed in the Yorkshire area  during the Industrial Revolution period.

During the week, infact, the British peasants in the service of the feudal lords worked the land all week without providing themselves with any delicacy.

On Sunday, the day when the family gathered after a week of work, they  went to church and immediately afterwards they  went home to eat meat, the only possible way to do it.

The custom quickly spread to pub and restaurant that started serving Sunday Roast as a way of thanking the working week just past and the one that was coming.

* The sunday roast it can be found in major particularly in Australia, South Africa, New Zealand,Ireland, England and United States.



WHERE YOU CAN FIND THE INGREDIENTS:

WE CAN FIND THE ROAST BEEF AT BUTCHER’S SHOP .

AT THE SUPERMARKET WE FIND:

PEPPER

OIL

ROSEMARY

WATER

FOR GRAVY SAUCE

FLOUR

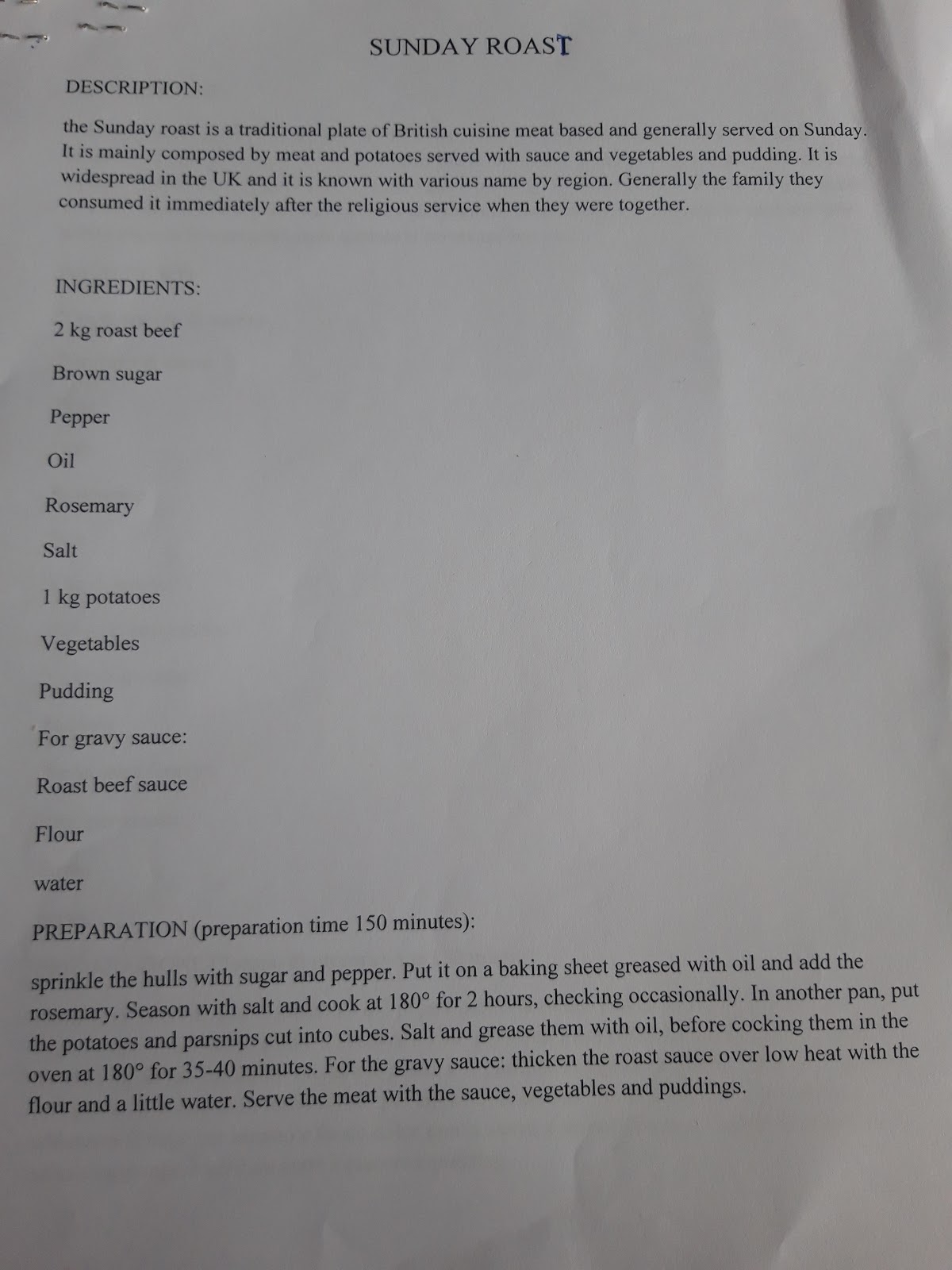
SALT

PUDDING

ROAST BEEF SAUCE

WE CAN FIND VEGETABLES AND POTATOES AT GREENGROCERS





JACKET POTATO



• HISTORY:JACKET POTATO ......

Baked Potato History – London – United Kingdom

A baked potato is sometimes called a jacket potato in the United Kingdom. The baked potato has been popular in the UK for many years. In the mid-19° century, jacket potatoes were sold on the streets by hawkers during the autumn and winter months. In London, it was estimated that some 10 tons of baked potatoes were sold each day by this method.

Baked potatoes are often eaten on Guy Fawkes Night; traditionally they were often baked in the glowing embers of a bonfire

A dish that has experienced extraordinary success over time. Just think that at the beginning of the twentieth century about 10 tons of Jacket Potato were sold per day in the city of London. The Jacket Potatoes have been so loved that in 1974 the first Jacket Potato chain in the world was born in Edinburgh.

Two of the main characteristics of this dish is the maintenance of the peel and cooking with aluminum foil. Factors that make Jacket Potatoes simply irresistible. The filling varies according to the place where this dish is prepared and, obviously, from the preferences.

In fact, they can be accompanied with red or black beans, mayonnaise, tuna, chicken and bacon and many other variables. In some areas of America they are accompanied with sour cream or sour cream, perhaps flavored with chives or dill. In other lesser known variants, finely chopped lemongrass or crispy bacon is used.

*Ingredientes:*

4 medium-large potatoes about the same weight. 100g diced smoked bacon

50g emmenthal cheese

Salt

Pepper Parsley

 Procedure:

Wash the potatoes well and rub them with a clean cloth so that the peel is cleaned well. Wrap each potato with aluminum foil. Place the potatoes on a baking tray lined with parchment paper and bake in a preheated oven at 200°C for 60 minutes

 Check the cooking by threading a knife before churning and if necessary continue for 10 minutes more.





Meanwhile, brown the bacon in a frying pan until desired and cut the cheese into small pieces.





Once cooked, bake the potatoes and engrave directly on the foil with two cross cuts, open the flaps a little and dig the potatoes with a teaspoon. Be careful not to dig too much and pierce the potatoes on the bottom or sides.





Fill the potatoes with a teaspoon of bacon, a pinch of chopped parsley and cheese that will melt with the heat of the potato. Serve immediately

FISH AND CHIPS



Fish and Chips’s history.

Fish and Chips first appeared in the UK in the 1860’s and by 1910 there were over 25,000 fish and chips shops across the UK.By the 1930’s there were over 35,000 shops.The british government safeguarded the supply of fish and chips during the World War 1 and World war 2 and it was one of the few foods in the UK which wasn’t rationated during the wars.The tradition in the UK of fish battered and fried in oil,may have come from Jewish immigrants from Holland.

Doses for 4 people:

 8 cod fillets that are easily found in fishmongers

 1kl of potatoes we buy them at the supermarket

 we have salt in the house but it can be found in the supermarket

 For the batter:

 200 gr of 00 flour that can be found at the bakery

 220 ml of sparkling water

 2 eggs that can also be found in the supermarket

 2 teaspoons of salt

 1 pinch of instant yeast

 And finally for frying you need:

  seed oil which you can buy at the supermarket.



RECIPE:

start making the batter by mixing all the ingredients in a bowl.

 Once a thick and homogeneous mixture is obtained, cover the bowl with plastic wrap and let it rest for 30 minutes.



 1

 Dab the fillets of cod and pass them in the batter covering both sides.

 Then fry them in hot oil and, when they are golden brown, lift them and let them dry on paper towels.



 2

 Peel and cut the potatoes into wedges, then fry them in hot oil.

 Also transferred to paper towels when they are golden brown and salt them.



3

 The fish and chips is ready, serve it with some sauces.



**BUON APPETITO!!!**

**QUE APROVECHE!!!**

**Enjoy your meal !!!**