



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Hiszpania



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Symbole narodowe Hiszpanii

Herb

Flaga



Flamenco

Flamenco – zjawisko kulturowe, związane z folklorem andaluzyjskich Romów obejmujące muzykę, śpiew, taniec, strój i zachowania. Jego tradycja pochodzi z Andaluzji, i tam do dziś można oglądać jego wykonanie.



A collection of various Spanish tapas dishes arranged on a rustic wooden table. The dishes include: a bowl of cured meats (salami and chorizo) with bread, a bowl of fried croquettes (croquetas) in a tomato sauce, a bowl of fried croquettes in a red sauce, a plate of green and red peppers, and a plate of cured meats. The background shows more bread and a bowl of olives.

Tapas

- Tapas to rodzaj niewielkich przekąsek, które serwuje się w hiszpańskich restauracjach i barach. Ich pochodzenie związane jest ze zwyczajem Hiszpanów, którzy pijąc wino, przykrywali kieliszek plasterkiem suchej kielbasy, by chronić jego zawartość przed muszkami. Samo słowo „tapas” oznacza przykrywkę bądź wieczko.

Fideuà

- Fideuà – potrawa kuchni hiszpańskiej, odmiana paelli, w której zamiast ryżu wykorzystuje się krótki makaron fideo. O ile jednak paella może zawierać różne dodatki, o tyle fideuà zawsze przygotowywana jest z owoców morza.





Gazpacho

- Zupa gazpacho powstaje z warzyw – przede wszystkim pomidorów i czosnku oraz rozmoczonego chleba, dodatku octu i oliwy. Jej cechą charakterystyczną jest intensywnie czerwone zabarwienie, które jest wynikiem dużej ilości bardzo dojrzałych pomidorów i czasami też dodatku papryki.

Tortilla de patas

- Tortilla de patatas – hiszpańska odmiana omletu, podsmażony na oleju placek z jaj z dodatkiem ziemniaków i innych składników. Potrawa stanowi popularny element tapas, ale bywa również podawana jako samodzielny posiłek.



Churros

- **Churros**– tradycyjny, tłusty wypiek hiszpański w formie długiego pręta o przekroju w kształcie gwiazdy. Zwykle podawany z cukrem pudrem oraz sosem czekoladowym.



Paella

- Paella- potrawa hiszpańska pochodząca z Walencji i występująca w licznych odmianach. Oparta jest przede wszystkim na ryżu z dodatkiem szafranu, podsmażanym i gotowanym na metalowej patelni z dwoma uchwytami. W zależności od odmiany, paella może ponadto zawierać kawałki np. owoców morza, mięsa królika, drobiu i różnych warzyw.



Bitwa na pomidory

- **La Tomatina** - Prawdziwa bitwa pomidorowa, która przyciąga turystów z całego świata. Co roku ulice Buñol zamieniają się w czerwony ocean, gdzie uczestnicy święta rzucają w siebie dojrzałymi pomidorami. To jeden z tych zwyczajów hiszpańskich świąt, który trzeba zobaczyć na własne oczy.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Przewodnik po Sewilli



Plac Hiszpański



Alkazar



Złota Wieża



Katedra Najświętszej Marii Panny



Metropol Parasol

