

Índice

- 1) Vídeo: “Las Tapas”.....1
- 2) Humor – Chistes:.....2
- 3) Historia de la cocina española: orígenes..... 2
- 4) Torrijas, un postre glorioso.....3
- 5) Principales ingredientes utilizados en la cocina española..... 3
- 6) La cocina española en nuestro sitio:.....4



Boludez (malsonante coloquial. Argentina. y Uruguay) : . Tontería.



<https://academiamadrilenadegastronomia.org/la-academia/>



1) Vídeo: “Las Tapas”

<https://www.youtube.com/watch?v=0xW76wxeaWo&t=110s>

¿qué son, a grandes rasgos, las tapas?



Un clásico de la gastronomía española que hoy tiene cerca de 19.700.000 resultados si lo buscáis en Google. Son pequeñas raciones de comida para acompañar una bebida (vino, cerveza o sidra son los más comunes pero lo que queráis). Nacieron como lonchas de jamón o queso pero hoy en día podéis encontrar pequeñas obras de arte culinario bajo la denominación “tapa” en el menú.

2) Humor - Chistes:

Se conoce como chiste malo o tum tum chis a cualquier intento de broma que tiene como objetivo hacer reír a otra persona pero que fracasa estrepitosamente en su cometido y que en lugar de causarnos gracia, nos pone tristes o molestos con el "Payaso". Científicamente, definimos chiste malo como toda aquella clase de chiste cuyo factor de gracia es nulo o negativo.

- 1) ¿Qué le dice una cebolla a un cocinero?
«¡Qué hipócrita eres! O sea, primero me descuartizas a cuchillazos y luego te pones a llorar...»
- 2) Hay un montón de manzanas en un árbol y de repente una se cae. Todas las de arriba empiezan a reírse y a burlarse de la que se ha caído y ésta responde:
– No se rían, ¡Inmaduras!
- 3) Un cura le pregunta a un niño: -¿Tú por qué no rezas antes de comer?
Y el niño responde: -Es que mi madre cocina muy bien, padre.
- 4) En un restaurante, le dice el camarero al cliente:
¿cómo ha encontrado usted la chuleta?,
y el cliente le responde: por casualidad, debajo de una patata.
- 5) ¿Qué le dijo el azúcar a la leche?
Nos vemos en el café.
- 6) ¿Qué le dijo la cucharita a la gelatina?
– No tiembles, ¡cobarde!
- 7) Este es un señor que entra en un restaurante y le dice al camarero: ¿me puede traer una tortilla?
En esto que el camarero le pregunta: ¿francesa o española?
Y el cliente le contesta: me da igual, no voy a hablar con ella.
- 8) Una manzana está esperando en una parada de autobús y se acerca un melocotón y le pregunta: ¿hace cuánto que espera?
Y la manzana le contesta: – no soy pera. Soy manzana.
- 9) Este es un hombre que va a un restaurante y pregunta: camarero, camarero, ¿tiene ancas de rana?
El camarero le responde: sí. Y él dice: pues das un salto, y me traes una limonada.

3) Historia de la cocina española: orígenes.

En consecuencia a la sucesión de culturas que han habitado la Península Ibérica, contamos con una inmensa variedad en lo que respecta a: la música, arte, idioma y como no podía ser menos, la gastronomía.

La situación geográfica de España, ha hecho que determinados productos sean principales en nuestras comidas, por la gran variedad que se nos ofrece. Uno de estos casos es el pescado, al ser una península y por lo tanto estar rodeado casi completamente por agua, este alimento, se ha podido consumir mediante la pesca desde tiempos muy lejanos. Gracias a la gran extensión de valles y caudalosos ríos que filtran el agua con el objetivo de sustentar el regadío, podemos contar con multiplicidad de verduras y fruta fresca en cada temporada. O los reconocidos jamones españoles, que se curan en las montañas de la Península.

Desde el asentamiento de colonizaciones fenicias, griegas o cartagineses hasta nuestros tiempos, la gastronomía española ha evolucionado constantemente con el paso de los siglos.

Los fenicios y griegos

Los fenicios y griegos, difundieron el cultivo de la vid, trigo y cebada y por lo tanto se comenzó a producir vinos, pan y cerveza (que por esos entonces era una especie de zumo de cebada) ya que vieron la necesidad de dar salida a los excedentes de grano que de no ser consumidos, se estropearían.. Los romanos, siguieron sus pasos .Hasta el s.II a.C, la cocina romana se basaba en alimentos básicos: guisantes, queso de leche de oveja, carne de cordero, col, frutas. Pero, a principios del siglo II a.C , los romanos entraron en Asia Menor y descubrieron el refinamiento de las cortes griegas de Oriente. A partir de ese momento, la preparación de las comidas se empezó a hacer larga y costosa. Los servicios de los cocineros, trabajo desempeñado por esclavos, se comenzó a pagar mucho más.

Según pasaban los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación pasó de ser una necesidad diaria a una emoción de paladares, puesto que los romanos realizaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para despertar sus intereses de primeros gourmets.

Los judíos :

El tradicional cocido madrileño y la similar escudella catalana, así como cualquier potaje de garbanzos, son de origen judío. “Descienden de la adafina, la gran olla con cantidad de alimentos en su interior que los judíos cocinaban a fuego

lento en la noche del viernes para tenerla lista el sábado (Sabbat), día de descanso para los hebreos en el que no se puede encender el fuego“.

Lo que revela la ascendencia judía son sobre todo los garbanzos -legumbre saciante que usaban los hebreos junto con la judía (de ahí el nombre), pues antes de la conquista de América no había patata- y la presencia de cerdo, en el caso de la escudella en forma de grandes albóndigas conocidas como pelotas. “Tras la expulsión de los judíos en el siglo XV, los que se quedaron tuvieron que convertirse al cristianismo, y una manera de convencer a la Inquisición de que eran conversos era poner cerdo en todos los platos, cocinar con manteca y hasta colgar un jamón en el portal“.

De ahí que otra manera de llamar a los conversos fuera marranos -por su alto consumo de tocino pese a que lo prohíbe el judaísmo, al igual que el islam-, y que en Asturias haya un dicho que asegura que “cocido con garbanzos, guiso de marranos”.

Los dulces de almendras o piñones como los panellets catalanes se pueden encontrar aún hoy en el norte de África, y la tarta de Santiago es herencia de un postre típico de la Pascua judía, cuando los hebreos sustituyen la harina por pasta de almendra porque tienen prohibido usar levadura.

Los árabes:

Aunque sin duda, fueron los árabes, los que empezaron a dejar un impacto gastronómico más importante en España. Introdujeron condimentos ligeros aplicados a diferentes platos, al igual que empezaron a combinar frutas o frutos secos en los platos de pescados o carnes, creando otros sabores a las comidas. El azafrán; cítricos como las naranjas, limones o pomelos, hortalizas como las berenjenas, alcachofas o el arroz; sandías; melones; pistachos y dátiles son algunas de las muchas aportaciones gastronómicas que nos dejaron hasta nuestros días. Berenjenadátiles.

Años después, con la formación de **reinos cristianos**, se empezó a elaborar platos con cerdo, ya que tanto para judíos como musulmanes este alimento estaba prohibido.

Los cristianos, hicieron completa utilización del animal, no se desprendían de ningún resto, las partes del cerdo que a los ricos no gustaban, a los pobres alimentaban. A esto, hay que sumarle, algunas de las costumbres gastronómicas que conservamos hasta nuestros días, por ejemplo, preparaban platos especiales para la Cuaresma (sin ninguna otra carne animal que no fuese la de pescado) o la invención de las **torrijas**.

Tras descubrir el nuevo continente

Año 1492, fue un año que cambió la península en muchos sentidos, no solo fue el triunfo de la Reconquista, sino respecto a la gastronomía del país, que dio un giro enorme tras descubrir el nuevo continente: América y por lo tanto, sumarse a nuestras comidas, una gran variedad de productos, especias y nuevas formas de elaborar platos. Poco a poco, se fueron integrando a nuestra dieta española productos como la patata, tomates, vainilla, pimentón, avena, legumbres o el chocolate. Muchos de ellos, productos indispensables en nuestros platos como pueden ser la tortilla de patata, lentejas con chorizo, gazpacho, fabada asturiana o el típico chocolate con churros.

También es innegable la influencia de la cocina francesa, sobre todo en el norte de España, con la leche frita, crema pastelera o los ubicuos flanes, sin mencionar su impacto en la alta cocina.

4) Torrijas, un postre glorioso



¿A quién no le gustan las torrijas? Posiblemente es el dulce más célebre de la repostería española, un invento al parecer de origen árabe que ha hecho de una receta de aprovechamiento -la utilización del pan duro, pura economía de subsistencia- una auténtica delicia. Aunque con diferentes matices, las torrijas se elaboran en toda España (resultan menos populares en el área mediterránea).

Puede cambiar el tipo de pan que se emplea, con más o menos miga y corteza de mayor o menor consistencia, así como ciertas formas de elaboración. Lo normal es utilizar pan del día anterior, o en su defecto unas esponjosas barras especiales, muy habituales en esta época, que, en rodajas de tamaño medio, se bañan en leche azucarada y aromatizada con canela y cortezas de naranja y limón. Después se rebozan en huevo batido, se fríen en aceite de oliva muy caliente y se terminan espolvoreándolas con una mezcla de azúcar y canela. Sin embargo, en Andalucía es habitual encontrar torrijas de vino -que sustituye a la leche-, y en el País Vasco pueden llevar crema pastelera.

R. CASTILLO (https://cincodias.elpais.com/cincodias/2006/04/15/sentidos/1145068038_850215.html)

5) Principales ingredientes utilizados en la cocina española

La base de la cocina española es naturalmente el **aceite de oliva**, y España es el principal productor mundial de este producto según el Consejo Internacional del Aceite de Oliva, el país cuenta con 29 denominaciones de origen de Aceites de Oliva repartidas por todo el país. Un testimonio de la excelente calidad de los aceites de oliva extra virgen que se producen.

También se utilizan el Azafrán, **el azafrán de la Mancha** posee denominación de origen se diferencia de otros procesos de producción, único y original, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de desecado al sol, lo que parece ser el responsable de que el producto obtenido en la zona tenga una presencia mucho mejor, además de un mayor contenido en safranal y poder colorante y se comercializa únicamente en hebra, nunca molido.

El pimiento de la vera aporta un gran poder colorante rojizo a las comidas, es el producto resultante de la molienda de pimientos rojos de distintas variedades como: Ocales, Jaranda, Jariza, Jeromín, y Bola. El sabor, aroma y color son estables dado el lento proceso de deshidratación empleado para su elaboración el cual es secado al humo. Se cultiva y elabora en la comarca de La Vera, provincia de Cáceres.

El jamón crudo español “ibérico o serrano” sigue siendo el producto esencial de la gastronomía española. El jamón ibérico es un tipo de jamón serrano procedente del cerdo de raza ibérica, que posee denominación de origen por sus características de elaboración y curación del jamón.

La región ofrece una notable diversidad gastronómica en términos de mariscos langostinos, cangrejos, langostas, pero también carne y pescado debido a su ubicación geográfica que limita con el océano atlántico y el mar mediterráneo.

Y no podemos dejar de citar que **un buen vino español** siempre será e ingrediente mágico para un plato de altura.

Gracias a las buenas cosechas de vino español de Cataluña, La Rioja, Galicia o Castilla-La Mancha, satisfacen paladares a los amantes de una buena comida elaborada con ingredientes de calidad, aunada a un buen toque de vino o simplemente ser un buen acompañante.

La cocina española proviene principalmente de la dieta mediterránea, por ende se usa muy frecuentemente las aceitunas en diferentes variedades, el ajo, el tomate y la cebolla, ingredientes que se encuentran en la base de la mayoría de los platos cocinados por sus pobladores y especialistas culinarios.

6) La cocina española en nuestro sitio:



← → ↻ 🏠 🔍 https://caféhablante.fr/Recetas/indice_Recetas_Recetazs.html

Index Talleres Textos Poesías Historia Gramática Recetas Video Mediateca

La Academia Madrileña de Gastronomía

- [Pollo en pepitoria](#). (receta de Ana Maria)
- [Bacalao con garbanzos](#) (receta de Ana Maria)
- [Arroz caldoso](#) (CaféHablante [2021_008](#))
- [Coca de trampó mallorquina.pdf](#) (Café Hablante del : [2022_09_29](#))
- [Croquetas de jamón york](#)
- [fabada asturiana](#)
- [Gachas](#) (CaféHablante [2021_032](#))
- [Las patatas a la Riojana](#) (CaféHablante [021_027](#))
- [Pulpo a la gallega](#) (CaféHablante [2021_030](#))
- [Salmorejo de manzana](#).(CaféHablante [2021_031](#))
- [Tortilla de patatas](#) (Café Hablante del : [2021_039](#))

Postres / Dulces:

- [La tarta de Santiago](#) (CaféHablante [2021_026](#))
- [Melocotones al vino tinto](#) (CaféHablante [2021_029](#))