

SLAJD 1

Jedną z cech wyróżniających asturian chorizo jest duża zawartość tłuszczu wieprzowego, który to po części odpowiada za jego aromat i posmak. W rezultacie uzyskuje się produkt o charakterystycznym smaku.

Mięso i tłuszcz wieprzowy zostają zmielone i wymieszane z solą, papryką ostrą (pieprzem tureckim), pieprzem, oregano i czosnkiem. Następnie mieszanka ta wpychana jest w jelito i wędzona. Okres obróbki cieplnej (lub inaczej wędzenia) zależy od oczekiwanej gęstości oraz od sposobu podawania: gotowane, smażone, na surowo itp.

SLAJD 2

ser: Ahumado de Pria

Cieszący się dużym powodzeniem rodzaj sera, który jest wędzony drewnem dębowym, w jego produkcji używa się pasteryzowanego mleka krowiego zmieszanego ze śmietaną z mleka owczego.

Jest wyciskany przez 24 godz. (trzymany pod ciśnieniem) a następnie moczony w solance. Po wywietrzeniu odstawiany jest na dojrzewanie na 1-2 miesiące, a następnie wędzony.

Składniki:

mleko krowie

śmietana z mleka owczego,

naturalna podpuszczka,

sól

Własności:

typ: średnio miękki

kształt: cylindryczny z zaokrąglonymi krawędziami

waga: są dwa podstawowe rozmiary 500 i 800 g oraz większy typ 1,5 i 2 kilogramy

skórka: twarda, płaska, cylindryczna, kolor ciemnobrązowy

konsystencja: zwarta konsystencja, obecne małe dziurki, kolor żółtawobiały

aromat: zapach wędzonki

smak: łagodny z wędzonym aromatem, który pozostaje przez jakiś czas na podniebieniu

WAGA: 600G

CENA: 6 EURO

SLAJD 3

Jest to najlepszy znany ser z Asturias, jednocześnie produkowany w największej ilości, najczęściej konsumowany i najczęściej używany jako składnik różnych potraw.

W Asturias została mu przyznana nagroda ("designation of origin").

Wszystko zaczyna się od mleka, pobranego noc wcześniej i pozostawionego do zakwaszenia na świeżym powietrzu. Twaróg jest cięty na równe, jak tylko to możliwe, fragmenty o rozmiarze 3 cm³ i pozostawiony do dalszej fermentacji. Cała nadwyżkowa serwatka jest wylewana i "arnios" (drewniane formy) są wypełniane luźną i lekką masą. Pozostawiane są do odsączenia na 1-2 dni, a następnie solone. Sól jest sypana na górną ścianę; pozostawia się to tak, żeby sól została zaabsorbowana, a następnie obraca się ser do góry nogami a posypuje drugą ściankę. Ostatecznie porcje sera brane są do komory „wywietrzeniowej” i zostawiane tam na okres 2-3 tyg.

Dojrzewanie kończy się po ok 2 miesiącach od powstania twarogu.

składniki: surowe krowie, owcze i kozie mleko, twaróg i sól, Penicillium Rocheforti fungi

własności:

typ: średnio twardy, białe -niebieskie „ciasto”

kształt: cylindryczny z wyraźnie płaskimi siniakami. W przeszłości zwykły był zawijany w liście klonowe, obecnie - w metaliczną folię z kształtem liści nadrukowanym na niej, zgodnie z przepisami komisji regulującej wagę do 1 do 5 kg.

skórka: miękka, klejąca, brązowa z pomarańczowymi lub żółtawymi powierzchniami,

zapach: specyficzny (niezbyt przyjemny)

konsystencja: klejące ciasto z różnym stopniem spójności w zależności od stopnia fermentacji lub zwarty, bez dziur, w kolorze kości słoniowej z niebieskavo-zielonymi smugami, prążkami.

waga: 200 g cena: 3.5 EURO

slajd 4

slajd 5

Stew - mięso duszone z warzywami

Fabada jest najbardziej typowym stew w Asturias. Zawiera prawdziwy wiejski bób, chorizo, czarny pudding i tłuszcz wieprzowy.

Sztuka polega na tym, żeby potrawę przygotować na wolnym ogniu.

Waga: 400 g

cena: 8 EURO

slajd 6

Twarde ciasteczka, proste w przygotowaniu, z masłem, cukrem, jajkami, mąką i skórą cytryny, dekoracyjnie ukształtowane w warkocze. Typowy deser w Luanco i Candás, dwóch żeglarskich wioskach, które toczą spór o pochodzenie tych smacznych ciasteczek.

małe pudełko: 6

cena: 4 EURO

slajd 7 - suspiros

Ciasteczka domowej roboty, okrągłe i grube, ale nie mogą być twarde..

Suspiros są robione z gotowanego masła (gotowanego), sekret kryje się w jakości masła, zmieszanego z cukrem, jajkiem i mąką.

Suspiros są różne w zależności od miejsca, w którym są przygotowywane. Najslawniejsze są te robione w Pajares, gdzie zaczęto je wykonywać na początku wieku.

Waga: 500 g

cena: 5 EUROS

Slajd 8

Smaczne sardynki, mogą być dostępne przez cały rok, szczególnie latem, kiedy odbywa się wiele festiwali dedykowanych sardynkom.

Sardynka jest królową wybrzeża, najbardziej popularną z ryb. Może być podawana jako smażona, grillowana, pieczona, pokryta bułką tartą lub faszerowana.

Waga: 200g
Cena: 2 EURO

SLAJD 9

Pudding ryżowy, razem z "fabada" jest podstawą hiszpańskiej tożsamości. Ta potrawa nie przynależy do Asturii na wyłączność, ale swój sukces zawdzięcza, bez wątpienia, znakomitej jakości naszego mleka i sposobu wypalania cukru.

Waga: 150 g
Cena: 2.5 EURO

SLAJD 10 CASADIELLES

Tradycyjny deser kornwalijski, podobny do słodkiego ciasta, wypchany orzechami włoskimi, cukrem, z likierem anyżowym (i rzadziej słodką śmietaną).

Niektórzy autorzy wierzą, że nazwa pochodzi od wypaczenia słowa "cosadielles" (gra, w której gracze zgadują mroczne, ukryte tajemnice – szpiegowskie), ponieważ nadzienie było niespodzianką.

Cena (za pudełko): 5 EURO

SLAJD 11

„Morskie łobuzy”, znane w Asturii jako „iricio”, to niesamowicie smaczne produkty o smaku „morskiego sprayu”.

Jest zwykle spożywane po ugotowaniu w solonej wodzie i podawane z dodatkiem jabłeczniaka.

SLAJD 12

To ciasto z dodatkiem szparagów i majonezu. Może być przygotowane z innym rodzajem ryb, ale skorpion jest najbardziej doceniany dzięki jego przyjemnemu smakowi.

Ugotowany "cabraño" lub "tiñosu" (skorpion), jest rozcinany i pozbawiony kręgosłupa. Następnie miesza się go z sosem pomidorowym, śmietaną, ubitym jajkiem. Wszystko to jest ostatecznie pieczone w piekarniku.

Waga: 125 g
Cena: 2 EURO

Slajd 13

Typowe hiszpańskie oliwki.

Waga: 150 g

Cena: 2 EURO

Slajd 14

Hiszpańskie cukierki

Mała torebka różnych hiszpańskich cukierków : 1.5 EURO

Średnia torebka różnych hiszpańskich cukierków: 2.5 EURO

Duża torebka różnych hiszpańskich cukierków: 3.5 EURO

Slajd 16

KEY-RINGS - breloczki

Opis techniczny:

Gumowe breloczki

Cena: 5 EURO

Slajd 17

BALL-PEN długopis

Cena 25 euro