**SpanyolMánia magazin I.3 szám – Tapas rovat**

**Chiste**

Explicaba la maestra a sus alumnos:  
La hiena es un animal que vive en el norte de África, come carroña y se aparea una vez al año; además emite un aullido parecido a la risa del hombre...  
- A ver, Pepito, ¿qué entendiste?  
- Si profesora, la hiena es un animal que vive en África, come carne podrida, y se aparea una vez al año, y hace un aullido que parece que se está riendo.  
- ¡Muy bien Pepito! A ver tú Pablito...  
- La hiena es un animal que vive lejos, en África creo; come carne podrida, se ríe como un hombre, y ve a su pareja una vez al año.  
- ¡Muy bien Pablito! A ver tú, Jaimito, ¿qué aprendiste?  
- Yo sólo tengo una pregunta, señorita: La hiena, con lo lejos que vive, con la mierda que come y con lo poco que se aparea... ¿de qué se ríe?

**Keresd meg a viccben a spanyol kifejezéseket!**

döghúst eszik –

évente egyszer –

az emberi nevetés –

úgy tűnik, hogy nevet –

lássunk téged –

messze él –

van egy kérdésem –

min nevet –

**Megoldókulcs**

döghúst eszik – come carroña

évente egyszer – una vez al año

az emberi nevetés – la risa del hombre

úgy tűnik, hogy nevet – parece que se está riendo

lássunk téged – a ver tú

messze él – vive lejos

van egy kérdésem – tengo una pregunta

min nevet – de qué se ríe

**Receta**

**Receta de puré de patatas a la española**

 8 unidades de patatas para puré

 150 gramos de tocineta de cerdo o pavo

 1 pizca de ajo en polvo

 2 cuchara sopera de aceite de oliva

 3 unidades de dientes de ajo

 1 pizca de orégano

 1 pizca de sal

 1 pizca de pimienta

Corta **las patatas en cuadros medianos** y llévalas a una olla con agua a fuego medio para que podamos cocinarlas, es importante que tengan la piel y se cocinen de esta manera para que no pierdan el almidón.

Una vez las patatas estén cocinadas, retíralas del agua y trata de **quitarle la piel**, resérvalas en un bol.

Lleva una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva y adiciona **el bacon en tiras**. Una vez esté dorado, retíralo y reserva.

En la misma sartén donde sofreímos el bacon, adiciona **los dientes de ajo en rodajas** y sofríelos hasta que estén dorados, controla la temperatura para que estos no se quemen puesto que daría un sabor amargo a nuestra receta.

Adiciona orégano y pimienta y retira del fuego.

Realiza un puré con las patatas que tenemos reservadas y agrega el aceite de oliva aromatizado con pimienta y orégano sobre la preparación española, agrega también los ajos.

Sirve las **patatas** bañando con el aceite aromatizado y mezclando bien los ingredientes, añade el bacon y decora con un poco de orégano seco. Esta receta es ideal para acompañar un pollo asado o cualquier otro tipo de carne.

**Rakd sorrendbe a lépéseket a recept alapján!**

Közepes tűzre tedd fel a sonkaszeletkéket, kis olívaolajjal.

Készíts pürét a krumpliból, hozzáadva a fokhagymát és az olívaolajat, amin a sonkát és a hagymát sütötted.

Vágd fel a héjas krumplit közepes kockákra.

Keverd jól össze a hozzávalókat.

Adj hozzá oregánót és paprikát.

Amikor megfőtt, hámozd meg a krumplikockákat.

Add hozzá a sonkát, szórd meg pici oregánóval a tetejét.

Ha aranyosra sültek, ugyanabban az olajban pirítsd meg a fokhagymát.

**Megoldókulcs**

Vágd fel a héjas krumplit közepes kockákra.

Amikor megfőtt, hámozd meg a krumplikockákat.

Közepes tűzre tedd fel a sonkaszeletkéket, kis olívaolajjal.

Ha aranyosra sültek, ugyanabban az olajban pirítsd meg a fokhagymát.

Adj hozzá oregánót és paprikát.

Készíts pürét a krumpliból, hozzáadva a fokhagymát és az olívaolajat, amin a sonkát és a hagymát sütötted.

Keverd jól össze a hozzávalókat.

Add hozzá a sonkát, szórd meg pici oregánóval a tetejét.