

Świat na widelcu: tortilla u Sancho Pansy – opis projektu

Cel główny:

- rozpowszechnianie rezultatów projektu:

**Wyspy Szczęśliwe
drogą do doskonałości, kariery i osiągnięcia mistrzostwa zawodowego
dla uczniów i nauczycieli Zespołu Szkół nr 7 w Tychach**

Cele szczegółowe:

- kształtowanie postawy ciekawości, otwartości i tolerancji wobec kultur innych krajów
- zainteresowanie odbiorców kuchnią hiszpańską i kulturą żywienia
- upowszechnienie wiedzy na temat hiszpańskich tradycji kulinarnych
- promowanie i rozwój czytelnictwa dzieci i młodzieży
- integracja społeczności lokalnej
- rozwijanie zdolności pracy w grupie

Uczestnicy:

- nauczyciele i uczniowie Zespołu Szkół nr 7 w Tychach
(w tym uczniowie zakwalifikowani do wyjazdu na staż na Teneryfę, w ramach przygotowania kulturowego)
- pracownicy Biblioteki Miejskiej w Tychach (oddział dla dzieci, pl. św. Anny)
- dzieci i młodzież, czytelnicy oddziału dla dzieci Biblioteki Miejskiej w Tychach

Miejsce i czas realizacji poszczególnych etapów projektu, osoby odpowiedzialne:

Co?	Gdzie?	Kiedy?	Osoba odpowiedzialna
Spotkanie nauczycieli ZS nr 7 i pracowników Biblioteki Miejskiej w Tychach (oddział dla dzieci), opracowanie szczegółowego planu działań	Biblioteka Miejska (oddział dla dzieci), pl. św. Anny, Tychy	XII 2016	Klaudia Kuć
Wybór i przygotowanie materiałów, niezbędnych do realizacji programu: - wyszukanie przepisów na potrawy charakterystyczne dla kuchni hiszpańskiej (książki kucharskie, Internet, materiały autentyczne, przywiezione przez nauczycieli ze stażu, odbytego w Barcelonie) – składniki i sposób wykonania oraz zdjęcia gotowych dań	Biblioteka Zespołu Szkół nr 7 w Tychach	I-II 2017	Dorota Pardon

- przygotowanie informacji na temat bohaterów książki Miguela de Cervantesa: Przemysłny szlachcic Don Kichote z Manchy i ich ulubionych potraw (tortilla Sancho Pansy)			
Przygotowanie prezentacji multimedialnej na temat Hiszpanii i hiszpańskiej kuchni oraz wiatraczków z ciasta / zaproszeń na spotkanie w bibliotece	Zespół Szkół nr 7 w Tychach (biblioteka, pracownia informatyczna, pracownia cukiernicza)	III 2017	Klaudia Kuć Dorota Pardon
Spotkanie z czytelnikami oddziału dla dzieci Miejskiej Biblioteki Publicznej w Tychach (w ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Książki / rocznicy śmierci autora Don Kichota – 23.04) - prezentacja multimedialna, podstawowe informacje na temat: Hiszpanii, potraw hiszpańskich i Sancho Pansy, bohatera książki Cervantesa - przygotowanie hiszpańskiej tortilli (wspólnie z dziećmi i pracownikami Biblioteki Miejskiej) wg przepisu Sancho Pansy - uczta dla ciała (tortilla) i dla ducha (głośne czytanie fragmentów „Don Kichota”, wykonanie prac plastycznych – ilustracji do odczytanego tekstu)	Biblioteka Miejska (oddział dla dzieci), pl. św. Anny, Tychy	IV 2017	Klaudia Kuć Dorota Pardon
Ewaluacja projektu	Zespół Szkół nr 7 w Tychach	IV 2017	Dorota Pardon

Rozdział czterdziesty siódmy, w którym Sancho Pansa nadal rządzi na wyspie Baratarii, lecz wydaje mu się to coraz uciążliwsze

Wyglądało na to, że życzenie pana gubernatora zostanie zaraz spełnione, z sali przyjęć bowiem zaprowadzono go do sali jadalnej, gdzie czekał już stół obficie zastawiony, czekała też służba do mycia rąk, do usługiwania przy stole i do innych, na razie niewiadomych czynności. Fotel przy stole był tylko jeden i nakrycie na stole jedno, z czego łatwo było zrozumieć, że to dla Sancha i że on jeden będzie się posilał, a pozostali będą mu pomagali swą obecnością. Kiedy wkroczył na salę, rozległa się muzyka, która trwała, póki mył ręce i wycierał, a kiedy usiadł – zamilkła. W tej samej chwili pojawiła się obok gubernatora jakaś nieznamiona postać o dosyć ponurej twarzy i z fiszbinową pałeczką w dłoni. Nie zwracając uwagi na tę asystę, Sancho Pansa rozejrzał się po stole, na którym pełno było naczyń z różnymi daniami, mokrymi i suchymi. Skinął z zadowoleniem głową i podczas gdy zawiązywano mu serwetkę pod brodą, zastanawiał się, od którego by zacząć. Sięgnął po najbliższej stojący półmisek z ostrygami, ale zanim zdążył której skosztować, jegomość u jego boku machnął pałeczką i pośpiesznie zabrano mu półmisek sprzed nosa. Chcąc nie chcąc zdecydował się na drugi, z pasztetem z królika, ledwie jednak wyciągnął doń rękę, gdy dotknięty pałeczką i ten półmisek uciekł przed Sanchem. To samo powtórzyło się i z trzecim półmiskiem, na którym leżały świeże jarzyny.

– Czy to obiad, czy sztuczki z królikiem i kapeluszem? – zapytał zdenerwowany gubernator.

– Wasza niespożytość – powiedział z szacunkiem ów osobnik, na którego znak zniknęły potrawy – spełniam tylko swój obowiązek; jestem mianowicie lekarzem waszej niespożytości i mam pilnować, byście nie spożyli, uchowaj Boże, nic takiego, co zaszkodzi wam na żołądek; ostrygi były stanowczo za ciężkie, ten pasztet za ostry, te jarzyny zbyt wzdymające; z góry powiem, że nie radzę wam też jeść tej zupy, bo zawiera zbyt wiele płynu, ani tego mięsa, bo jest za suche – co powiedziawszy, wskazał pałeczką, a służba natychmiast sprzątnęła wazę z zupą i półmisek z pieczenia.

– Zostały więc – rzekł Sancho – jeśli mnie wzrok nie myli, te apetycznie przyrządzone przepiórki.

– Raczej umrę, niż pozwolę je tknąć waszej nietykalności – oznajmił lekarz.

– A to dlaczego? – zdziwił się Sancho.

– Ponieważ, jak uczy Hipokrates, ze wszystkich niestrawności najniebezpieczniejsza jest ta, którą powodują przepiórki.

– Zaczniemy więc od innego końca – powiedział Sancho. – Pan doktor zrobi przegląd całego stołu i usunie wszystko, co może mi zaszkodzić, a tym, co zostanie, zajmę się już spokojnie, bez obawy, że mi ucieknie.

Lekarz skinął głową na znak zgody, następnie wbił jastrzębie spojrzenie w nakryty stół i pałeczka zaczęła wykonywać konwulsyjny taniec nad całą jego przestrzenią, w miarę zaś, jak się poruszała, służba ogołacała stół z naczyń, aż zamieniła go w białą pustynię, na której i mysz by się nie pożywiła, nie tylko człowiek, zwłaszcza zaś człowiek o tak dobrym apetycie jak Sanczo Pansa.

Głodnemu i złemu gubernatorowi na widok znikającego jedzenia oczy coraz bardziej wylaziły z orbit, aż doprowadzony do szału trzasnął pięścią w stół, z ostatniego uciekającego półmiska złapał ręką kawałek mokrego placka, zwanego po hiszpańsku tortilla, i wpakowawszy go sobie do ust, przełknął prawie bez żucia, po czym wrzasnął:

– Wynoś mi się stąd, przeklęty łapiduchu, bo ci łeb utnę za próbę zamorzenia głodem władzy państwowej! Mnie zaś niech natychmiast dadzą jeść albo zrezygnuję ze stanowiska, bo **ziarnka bobu nie jest warta posada, na której się nie można najeść do syta!**"

WIATRAKI Z POWIDŁAMI

(źródło: <http://smakialzacji.blogspot.com/2011/05/la-mancha-i-kuchnia-pena-wiatrakow-z.html>)



Ciasto:

1/4 szklanki ciepłej wody
2,5 łyżeczki suchych drożdży, instant
1/2 szklanki mleka, ciepłego
1 duże jajko
1/4 szklanki cukru
1 łyżeczka soli
2,5 szklanki mąki
200 g masła, chłodnego

Wodę wlać do dużej miski, wsypać drożdże i zostawić na minutę, żeby drożdże zmiękły. Dodać mleko, jajko, cukier i sól i wymieszać. Odstawić. Mąkę wsypać do drugiej miski. Masło pokroić drobno w 1/2 cm plasterki i dodać do mąki. Lekko zmiksować lub zagnieść łyżką, ale tylko na tyle, by masło i mąka lekko się połączyły, a masło ciągle było w małych kawałkach. Wlać drożdże z mlekiem i łagodnie wymieszać łyżką.

Ciasto zawinąć w folię spożywczą i chłodzić w lodówce przez całą noc. Rano dużą stolnicę wysypać lekko mąką. Położyć na niej ciasto: rozwałkować je na kwadrat o boku 40 cm, Złożyć ciasto tak, jak kartkę - 1/3 dolnego boku składamy do środka, na to nakładamy 1/3 górnego boku, teraz rozwałkować na prostokąt o wymiarach 25 cm na 60 cm, złożyć wzdłuż krótszego boku tak jak na początku. Rozwałkować na kwadrat o boku 50 cm. Złożyć. Rozwałkować na prostokąt 25 x 60 cm. Złożyć jak kartkę. Zawinąć w folię i schłodzić 30 minut.

TORTILLA PO CHŁOPSKU
tortilla española

(źródło: <https://www.frisco.pl/dziennikkulinary/przepis-na-tortille-de-patatas/>)



1. Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki, cebulę pokroić w piórka, czosnek drobno posiekać.
 2. Na patelni rozgrzać odrobinę oliwy, podsmażyć cebulę, i czosnek.
 3. Dolać oliwy i wrzucić ziemniaki, posolić, usmażyć na złoty kolor.
4. Ubić na sztywno białka, wciąż ubijając dodać po jednym żółtku i łyżkę mleka.
 5. Do jaj dodać ziemniaki i cebulę
6. Przeleć masę jajeczną na rozgrzaną patelnię, smażyć na maluteńkim ogniu.
 7. Potrząsać patelnią tak, aby tortilla nie przykleiła się.
 8. Kiedy się zetnie, należy przewrócić na drugą stronę, delikatnie nożem oddzielić od krawędzi patelni, następnie zdjąć tortillę.
 10. Duży talerz położyć na patelni i jednym ruchem ją odwrócić.
 11. Położyć tortillę drugą stroną.
 12. Smażyć na małym ogniu około 2 minut.
 14. Gotową przełożyć na talerz, ale tak by się nie połamała, pokroić jak ciasto.