

Zuzanna Gładyś Szkoła Podstawowej nr 1
przepis na tradycyjne tosty hiszpańskie.

Torrijas clásicas
Tradycyjne tosty hiszpańskie

Ingredientes



Utensilios
(Narzędzia)

- ✦ un cuchillo (nóż)
- ✦ un tenedor (widzeł)
- ✦ un cazo (garnek)
- ✦ una sartén (patelnia)
- ✦ un cuenco (miska)



Preparación
(Przygotowanie)



1. Corta el pan en rebanadas
(Pokroś bułkę na kromki)
2. En un cazo pon a calentar la leche con 4 cucharadas de azúcar, la rama de canela y cáscara de limón.



Preparación - a continuación
Przygotowanie -> c.d.)

2. Zagrzej w garnku mleko z 4 łyżkami cukru, laską cynamonu i skórką z cytryny)

3. En un cuenco bate los huevos con un tenedor
(W misce ubij jajka widelcem)

4. Moja bien las rebanadas en la leche
(Namocz bułki w ciepłym mleku)

5. A continuación pásala por el huevo batido
(Następnie obtocz je w rozбитym jajku)

6. Frielas en aceite de oliva caliente hasta que estén doradas
(Smaż na rozgrzanej oliwie aż będą złote)

7. Esáltrelas bien de aceite y espolvorealas con una mezcla de azúcar y canela

(Odsącz je dobrze z oliwy i obtocz w mieszance cukru z cynamonem.)

¡Listo! (Gotowe!)

¡Buen
provecho!

Smacznego!



Torrija (tostada) -czyli słodkie tosty hiszpańskie

Torrija jest to tradycyjny przysmak hiszpański spożywany zwyczajowo w okresie Świąt Wielkanocnych i w okresie Wielkiego Postu. Przyrządza się go ze smażonego chleba namoczonego w mleku lub winie i rozbełtanym jajku.

Tradycja jedzenia torrijas wywodzi się z czasów wielkopostnych XV w. Chleb, który stanowi podstawę tego deseru miał za zadanie zniwelować głód w czasie abstynencji od potraw mięsnych. Przepis na torrijas po raz pierwszy zamieszczono w „*Libro de Cozina*” de Domingo Hernandez de Macerat (1607r.) oraz „*Arte de Cozina, pasteleria, vizcocheria y conserveria*” de Francisco Martinez Motano (1611r.).

Danie, które ma tak proste składniki jak bułka i mleko jest wciąż uwielbiane przez Hiszpanów a zwłaszcza przez dzieci i serwowane najczęściej na śniadanie (na ciepło lub na zimno) lub jako deser. Występuje w kilku wersjach: tradycyjnej, z winem (zwane *sevillana*), z czekoladą lub kremem itp.

Podobne, wzorowane na hiszpańskich torrijas, tosty rozpowszechniły się również w innych kuchniach europejskich. Są to np.: las **rebanadas** (w Portugalii), **pain perdu** (we Francji), **french toast** (w Wielkiej Brytanii), **arme ritter** (w Niemczech), **profesen** (w Austrii), **Fotzelschiffen** (w Szwajcarii) a także w Ameryce Płd. i Środkowej.

