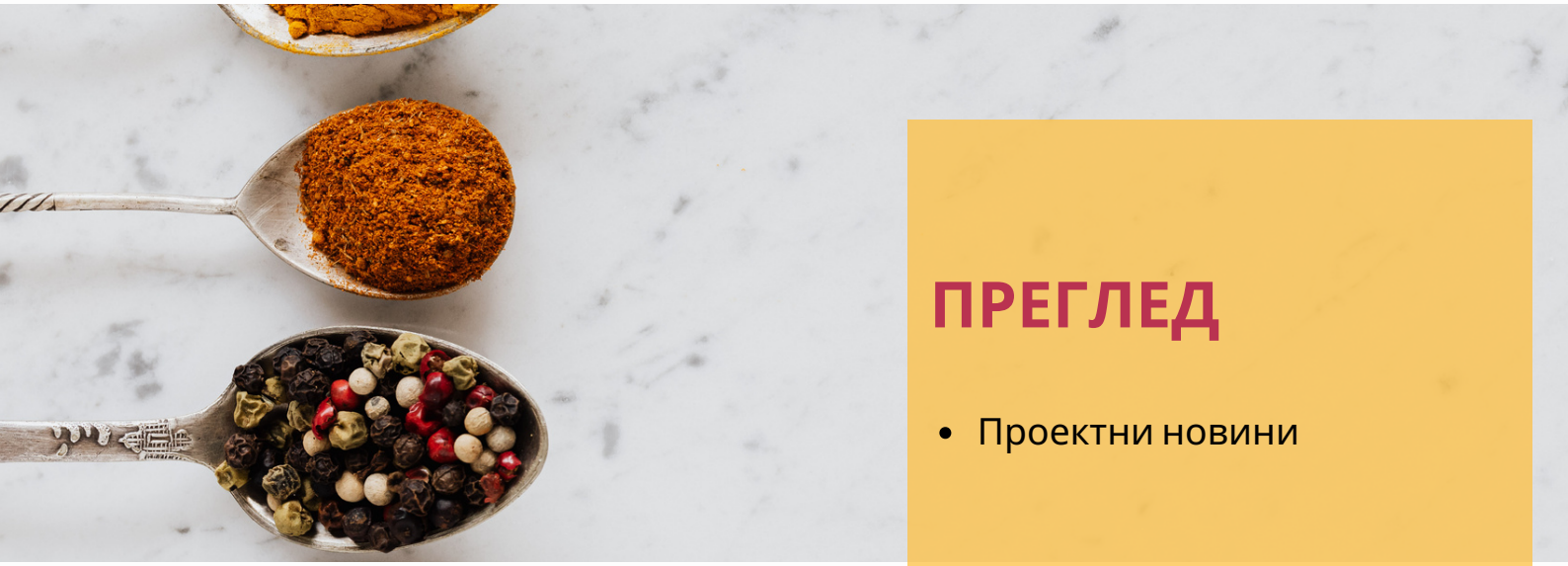
БРОЙ 15 | МАЙ 2022

НА ФОКУС

Месечен бюлетин за TRACEUS, съфинансиран по програма Еразъм+ на ЕС



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини

Испанските участници в TRACEUS проучват историята на торихас

Откъде идва рецептата за торихас и защо ги ядем на Великден? Този десерт е толкова простичък, че дори и да не го знаете, можете да го приготвите за 10 минути. Поради тази причина това е едни от най-старите записани сладкиши: две много сходни рецепти се появяват в книгата „De re coquinaria“. До втората половина на 19 век не се прави специална връзка между торихас и Великден.

Пролетта дойде, дърветата се разлистиха, градините се изпълниха с цветя, започна нов сезон и нов етап от нашия проект.

Обучителната платформа TRACEUS вече е готова и във всички страни участниците над 55-годишна възраст започнаха своето онлайн обучение. Очакваме скоро да създадат първите си аудиовизуални документи, с които да споделят с нас интересни обичаи, кулинарни традиции и истории от живота си, свързани с „вкусове, миризми, цветове и спомени".

Нетърпеливи сме да ги видим!

Торихас се свърза с тежки времена и икономически трудности, когато наличието на евтин и достъпен продукт като остатъци от хляб, позволява на хората да хапват сладко от време на време, без да трябва да харчат твърде много. Всъщност, идеалният момент да се направи торихас, е когато хлябът е леко твърд, на два или три дни. Приготвя се със сладко вино, тъй като според народната традиция торихас представлява тялото и кръвта на Христос.

Торихас се яде не само в Испания - други европейски страни също имат своя собствена версия. Французите наричат своята версия pain perdu, или „изгубен хляб“. Във Великобритания и Германия ползваните имена също са сходни, съответно "бедните рицари на Уиндзор" и "Арме Ритер". Португалците го знаят като rabanadas, въпреки че там по-скоро прилича на типичен коледен сладкиш.

Както виждате, торихас е доста стар и традиционен сладкиш с толкова много версии, колкото и места, където се приготвя. Така че си изберете тази, който ви допада най-много, защото е време за торихас.

ТОРИХАС

ПРОДУКТИ

· Няколко парчета стар хляб от предишен ден;
· 1 л. мляко;
· 1 пръчка канела;
· кора от 1 лимон;
· 4 суп. л. захар;
· 3 яйца;
· захар и канела за покритие;
· зехтин.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Сложете млякото в тенджера, заедно с пръчката канела, 4 суп. л. захар и настърганата кора на един лимон. Щом заври, свалете от котлона и сложете вътре хляба за няколко минути, така че да поеме цялото мляко и да се накисне добре.
- Сложете тиган със зехтина на котлона.
- Когато се сгорещи, потопете парчетата хляб в разбитите яйца и запържете в тигана до златисто кафяво.
- Извадете и сложете в чиния с кухненска хартия, за да отнеме излишната мазнина.
- Докато са още горещи хубаво ги овргаляйте в смес от захар и канела.
- Готови са за хапване... някои хора ги харесват прясно приготвени, а други ги предпочитат студени, когато захарта стане на сироп.