

The background features several flowing, wavy bands of color. At the top, a thick band of red and orange flows from left to right. Below it, a thinner, more translucent band of yellow and orange flows in a similar direction. In the bottom left corner, there are more complex, overlapping shapes in shades of red and orange, some appearing to curve upwards. The overall effect is one of dynamic movement and warm, vibrant colors.

LAS TAPAS

HISTORIA:

- El origen de la palabra «tapa» deriva de la antigua costumbre de cubrir, en español tapar, las copas de vino en tabernas y posadas, con un trozo de pan o jamón para evitar la entrada de insectos o polvo.
- Se asegura que fue el rey Alfonso X «El sabio» que dispuso que en los mesones castellanos no se sirviese vino si no era acompañado de algo de comida.

Las tapas, también llamadas pinchos, son pequeños bocadillos nacidos en Andalucía en el siglo XIX para acompañar al jerez.... Una tapa corresponde a una porción, mientras que una ración incluye dos o tres.



- Se sirven en los bares para acompañar una bebida. En España es muy común ir de tapas: una tradición que consiste en ir de bar en bar con amigos a comer y a beber.

Tenemos varios tipos de tapas:

- Albóndigas
- Aceitunas
- Aioli
- Boquerones en vinagre
- Calamares a la romana
- Patatas bravas



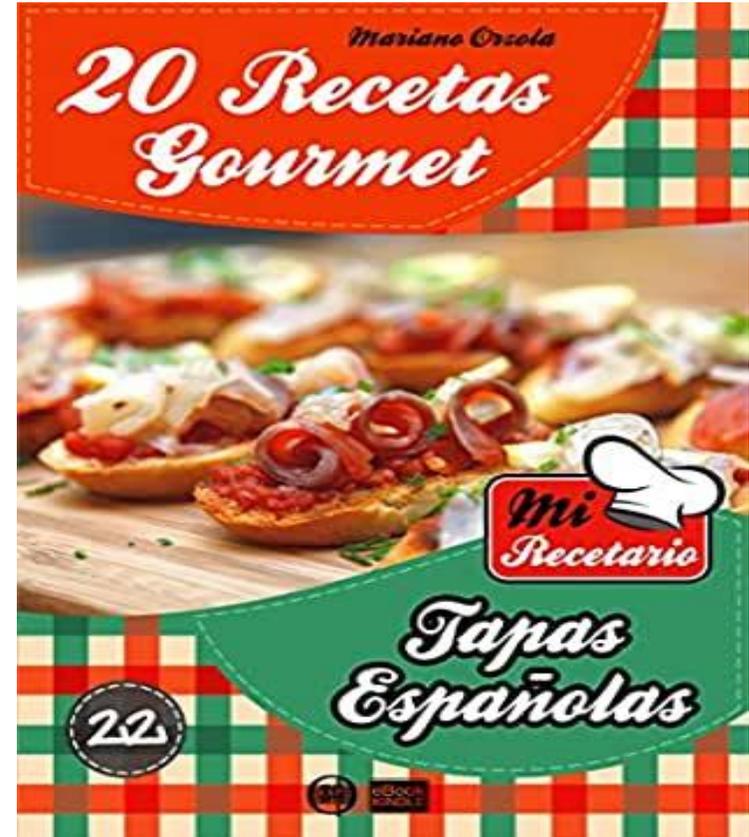
LAS TAPAS EN EL CINE

- En la novela «Lazarillo de Tormes», cuya primera edición data de 1554, se narra en varias ocasiones cómo cubrir vasos con comida.
- La película española «Tapas» de 2005 enfoca el tema en un típico bar de tapas.
- En la serie española «Los ladrones van a la oficina» que tiene lugar en un bar, a menudo se sirven tapas y se muestran en varios bares.



PATATAS BRAVAS:

- 1 Kg de patatas
- 2 cucharas de aceite de oliva
- Sal
- 10 gr paprika dulce
- 2 cucharas de aceite de vino tinto
- Pimienta negra





FIN