



# ¡ VAMOS DE TAPEO !



*En España, en vez de ir al restaurante, puedes ir a comer tapas.*

*El tapeo consiste en ir a un bar de tapas con amigos, tomar un par de tapitas y una bebida, salir e ir a otro bar de tapas, para comer otras tapas...*

*Pero, ¿qué son las tapas? Las tapas son pequeños aperitivos que se sirven en un platito y se suelen tomar con una bebida. Hay mucha variedad de tapas: croquetas, calamares, patatas con mayonesa, panceta, tortilla, ensaladilla rusa, empanadillas...*

*¿Por qué se llaman "tapas" estos aperitivos? Pues, hace mucho tiempo, cuando todavía existían los mesones y las tabernas, se solía poner un trozo de pan o una loncha de jamón encima de las bebidas para protegerlas de las moscas. O sea que el pan y el jamón servían para "tapar" las bebidas, de allí el nombre de "tapa". Así de sencillo...*

**QUIZZ : [atapear.com](http://atapear.com) / [verdenorte.com](http://verdenorte.com)**

1. Le mot "tapa" désigne des petites quantités de nourriture que l'on sert avec les boissons. Quelle est la traduction littérale ?

- Couverture
- Petit sandwich
- Petit coup



2. Parmi les "tapas", les boulettes de viande sont toujours présentes. Quelle est leur traduction en espagnol ?

- Albóndigas
- Almóndigas
- Croquetas



3. Les oeufs sont un élément essentiel des "tapas". Quel plat traditionnel fait d'oeufs, oignons et pommes de terre, ne manque jamais ?

- Tortilla de patatas
- Patatas a lo importante
- Tortilla francesa



4. La morue (el bacalao) est un classique, surtout au Pays basque. Quel plat de morue se fait à petit feu, en bougeant doucement la casserole, jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse ?

- Bacalao a la vizcaína
- Bacalao al pil-pil
- Ajoarriero



5. La viande ne peut pas manquer, mais pas nécessairement les beaux morceaux. Pourquoi pas les abats ? Comment s'appelle ce plat très piquant et servi avec des pois chiches ?

- Callos a la madrileña
- Tripas a la castellana
- Menudillos de carnero

6. Bien entendu, la mer entoure toute la péninsule et qui dit mer, dit ses fruits ! Quel est ce plat composé de crevettes, d'huile d'olive, de petits piments entiers et d'ail, servi en casserole ?

- Gambas al ajillo
- Gambas al pil-pil
- Les deux



7. Quel plat typique des Asturies se compose d'une sorte de saucisse piquante arrosée d'un vin peu alcoolisé ? .....