

Estimadas señoras y señores,
me alegro mucho de poder estar hoy con ustedes en esta sala moderna y preciosa de

CS Makro akademia. Nos reunimos aquí para dar a conocer/mostrar un poquito de la abundante cocina española. España es conocida por la gran riqueza y variedad de su gastronomía. Una amplia oferta desde pescado y mariscos, quesos, jamones y embutidos hasta una diversidad extensa de frutas y hortalizas son las características de la cocina española. Puede ser que ya conocéis el término la Dieta Mediterránea que ya se convirtió en un sinónimo de la comida y vida sana. Hay que subrayar también aceite de oliva que se utiliza en la preparación de casi toda la comida española. Otro producto muy importante es el vino. Aunque hoy presentamos un menú para los niños, creo que este producto tan importante para nosotros tenemos que presentarlo también, aunque sé que en las escuelas no se va a servir.

Seleccionar un menú típico español para las escuelas checas fue una tarea muy difícil para nosotros. La cocina española es tan variada y tan abundante que encontrar un plato típico y adecuado para esta ocasión fue para nosotros un verdadero rompecabezas. Al final seleccionamos un menú que ahora mismo empiezan a preparar los cocineros en la cocina, bajo la supervisión de un cocinero español Enrique García.

Para conocer un poco más los productos típicos de España invitamos unos importadores/distribuidores del producto español para que les presenten algo de la oferta española. Son las empresas Zluva ImpoExpo, Medist Czech/Transtrade, BMC Brno y Anecoop. Es una pequeña presentación, pero los representantes de las empresas mencionadas pueden facilitarle más informaciones en caso que les interesaría.

Como ya he mencionado, el aceite de oliva juega un papel muy importante en la cocina española, y por este motivo se va a celebrar un seminario sobre aceite de oliva que va a guiar un profesional de la empresa Borges. Después de terminar el seminario le invitamos a una cata de aceite de oliva que se va a realizar en el salón adjunto. Un catador de aceite de oliva de la empresa Borges le enseñará como se degusta aceite de oliva en el nivel profesional.

También queremos darle una orientación sobre el vino de calidad español. El Sr. Dominik Sokol les va dar una corta presentación del vino. Seguirá una pequeña cata de los vinos seleccionados que presentarán los importadores Budamont y Petrus.

Al final quisiera dar muchas gracias a la Asociación de los Comedores Escolares porque creo que de esta manera podemos acercar nuestra gastronomía, nuestra historia y nuestro modo de vida a los estudiantes checos.

degustador

somelier

tomto

mucha

proslule tim, se ma bohaton a pestron

stara Normine zapomenout

Esp.

cs skolni jidelny

hojna

1

3

plouho jone
le vrel
hlam, uz
jone zjedel

si pomaha jim pitom

-kto

ukazka

stareci

2

zovadame prednetu

odbornik degustator

ochutnavka

ka bude probat vedley Tim vale

pani domidoli

v reti

mi do vlt, abych

diky kto aka

sp.

sp.

OR

sp.

sp.