



STORY SIESTA - Olvassunk együtt spanyol szövegeket!, 4.rész

YouTube videó linkje: <https://youtu.be/xPoL61PupnI>

YouTube videó szövege:

Receta del salmorejo cordobés tradicional, paso a paso

Este plato es perfecto para disfrutar en los días calurosos de verano, ya sea como aperitivo, primer plato o incluso como cena ligera

El salmorejo cordobés es un plato emblemático de la gastronomía española que ha conquistado los paladares de todo el mundo. Este plato es perfecto para disfrutar en los días calurosos de verano, ya sea como aperitivo, primer plato o incluso como cena ligera. Además, se puede elaborar de varias formas ya que se trata de una receta versátil y puedes adaptarla a tu gusto agregando ingredientes como pepino, pimienta roja asada o incluso manzana.

...

A teljes szöveg a Story Siesta spanyol olvasó-klubban lesz elérhető.

Előregisztráció:

https://dashboard.mailerlite.com/forms/307435/92874361549096005/share?fbclid=IwAR0Ae4MnKkDOyJDueAL1e1V9x_Tvq_asF-WeaMXcDHfjjKKsKtFYaXjj1ls



STORY SIESTA - Olvassunk együtt spanyol szövegeket!, 4.rész

szószedetek:

la receta - recept
tradicional - hagyományos, jellegzetes
paso a paso - lépésről-lépésre
el plato - 1. étel, 2. tányér
perfect@ - tökéletes
disfrutar - élvezni
caluros@ - forró
el aperitivo - előétel
ya sea como ... - legyen szóról/-ről
primer plato - első fogás
incluso - akár, sőt
la cena - vacsora
liger@ - könnyű

• **netspanyol YouTube videó: 38.rész - a személyes névmások tárgya esete a spanyolban**

emblematic@ - jellegzetes, tipikus
conquistar - (meg-)hódítani
el paladar - szájpapírt, átv.: "ízlelés"
el plato - 1. étel, 2. tányér
todo el mundo - 1. az egész világ, 2. mindenki
además - emellett
se puede - szabad, lehet
elaborar - elkészíteni
de varias formas - többféleképpen
ya que - mivel(hogy)
versátil - sokoldalú
adaptar - átalakítani
a tu gusto - ízlésed szerint
agregar - hozzáadni
el ingrediente - hozzávaló



STORY SIESTA - Olvassunk együtt spanyol szövegeket!, 4.rész

- **netspanyol YouTube videó:**
22.rész - a számok nevei spanyolul

el tomate - paradicsom
madur@ - érett
el pan - kenyér
preferiblemente - lehetőség szerint, *jobbára*
sin corteza - héj nélkül
el aceite de oliva - olívaolaj
el ajo - fokhagyma
el vinagre - ecet
la sal - só
al gusto - ízlés szerint
