

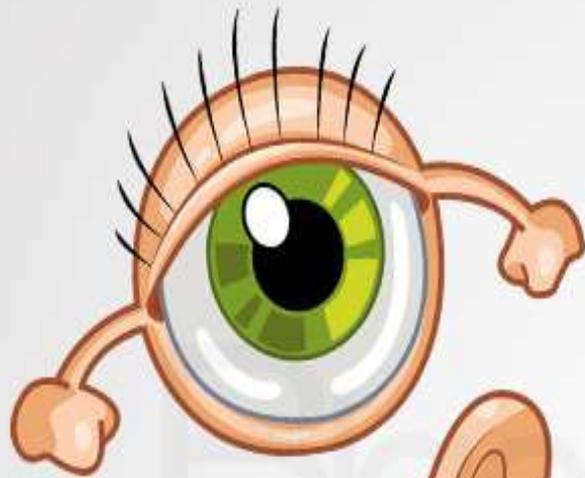


UN ENCUENTRO PA' COMÉRSELO

Alumnos de Bormujos
Curso 2013-14



5^{LOS} SENTIDOS



LA VIDA ES TAN AMARGA QUE
ABRE A DIARIO LAS GANAS DE
COMER.

Enrique Jardiel Poncela





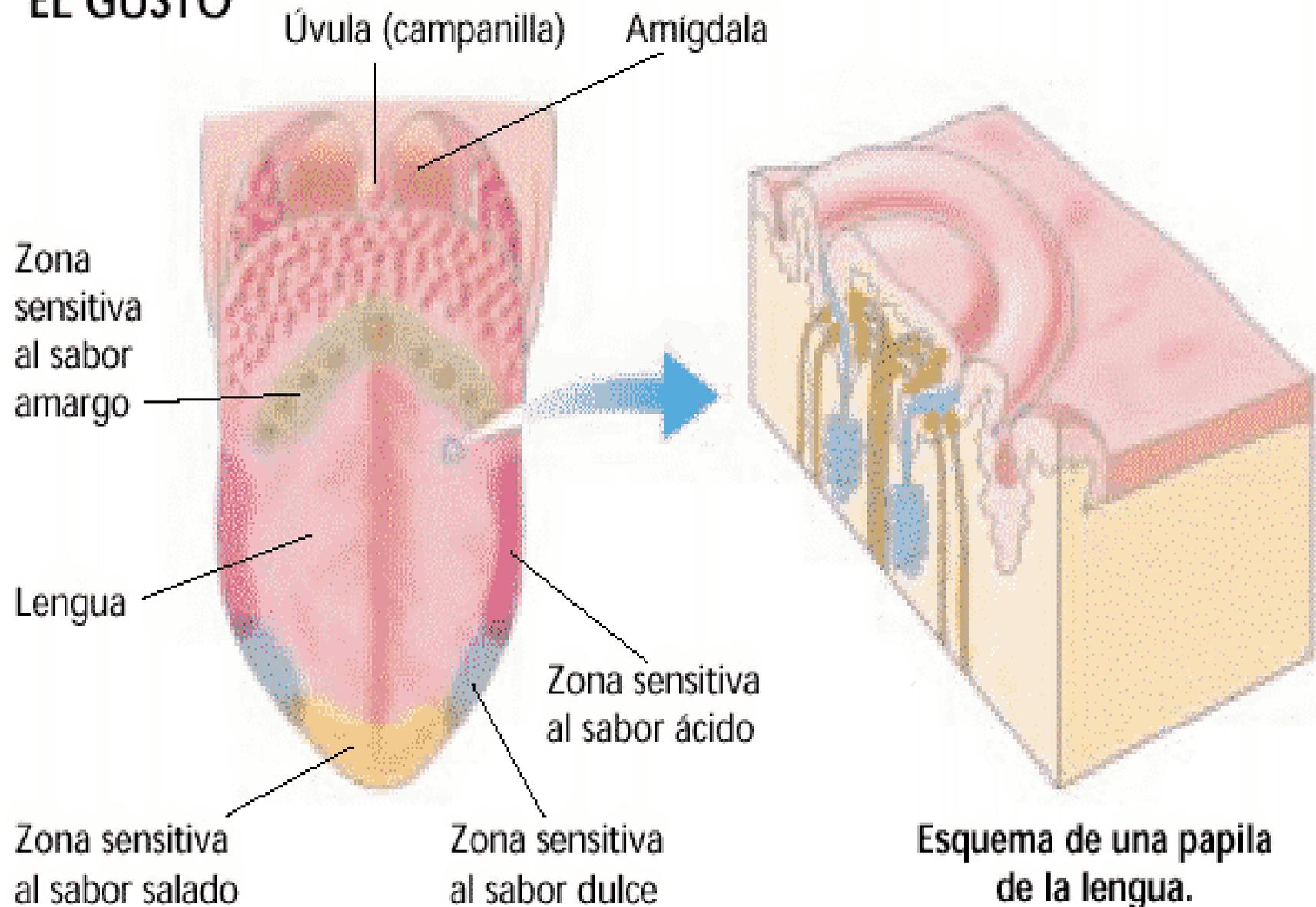


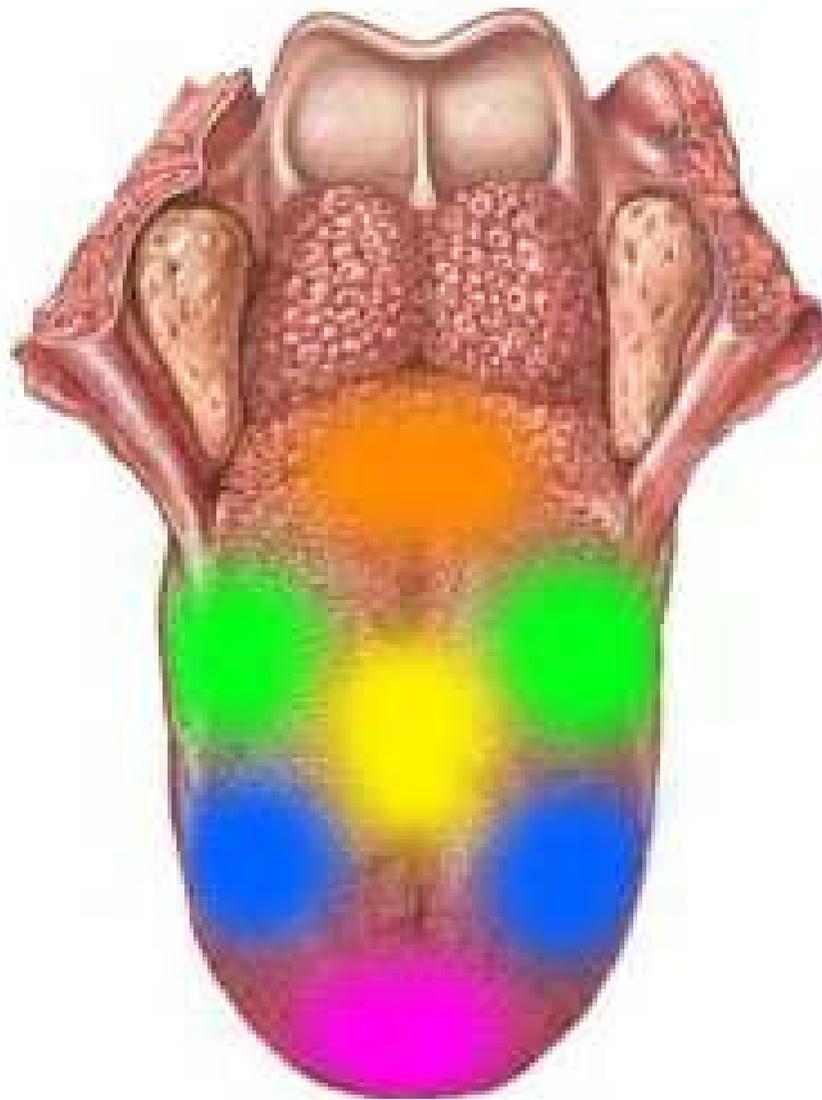


webos fritos

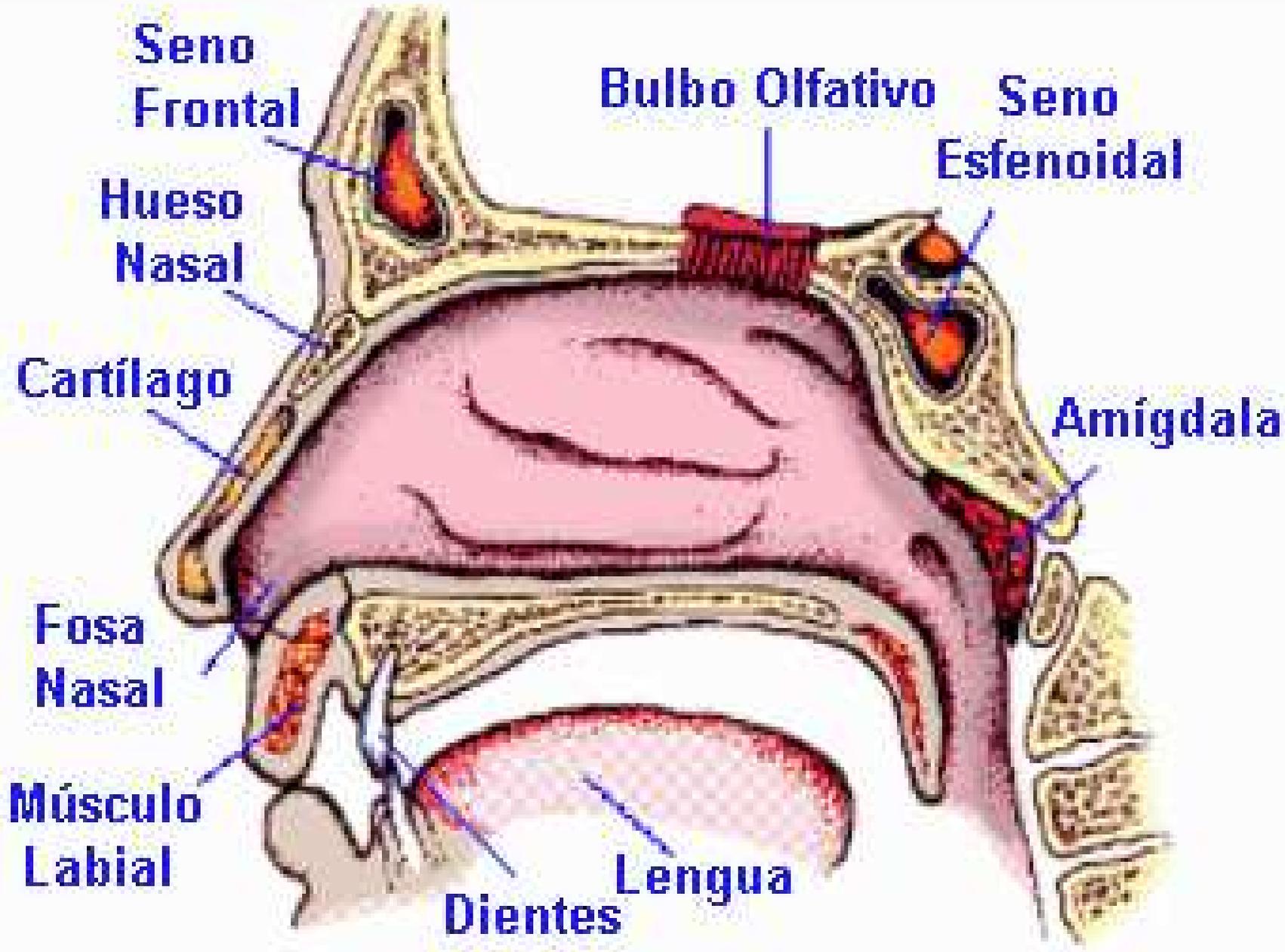


EL GUSTO





- Amargo
- Ácido / Agrio
- Umami
- Salado
- Dulce





¿ Picante ?

REPOSTERÍA



Definición:

- **pastel, tarta o torta** es una «masa de harina y manteca, cocida al horno, en el que ordinariamente se envuelve crema o dulce, y a veces fruta, pescado o carne».
- La palabra francesa Pastel deriva del latín “Pastellus”, diminutivo de pasta / masa.
- Griego **pasté**, que era como se le llamaba en la antigüedad a la “mezcla de harina y salsa”.

¿Con qué endulzamos?

- Miel
- Chocolate
- Azúcar



Miel



Miel

- Agua,
- Proteínas,
- Hidratos de carbono,
- Minerales K, Na, Ca, Mg, Fe, P, S, Cl, Mn, I, Cu,
- Vitaminas C, B1, B2, B6 y Factor PP,
- Ácido pantoténico,
- Diabéticos,
- Bebés,
- Alergias,

Chocolate



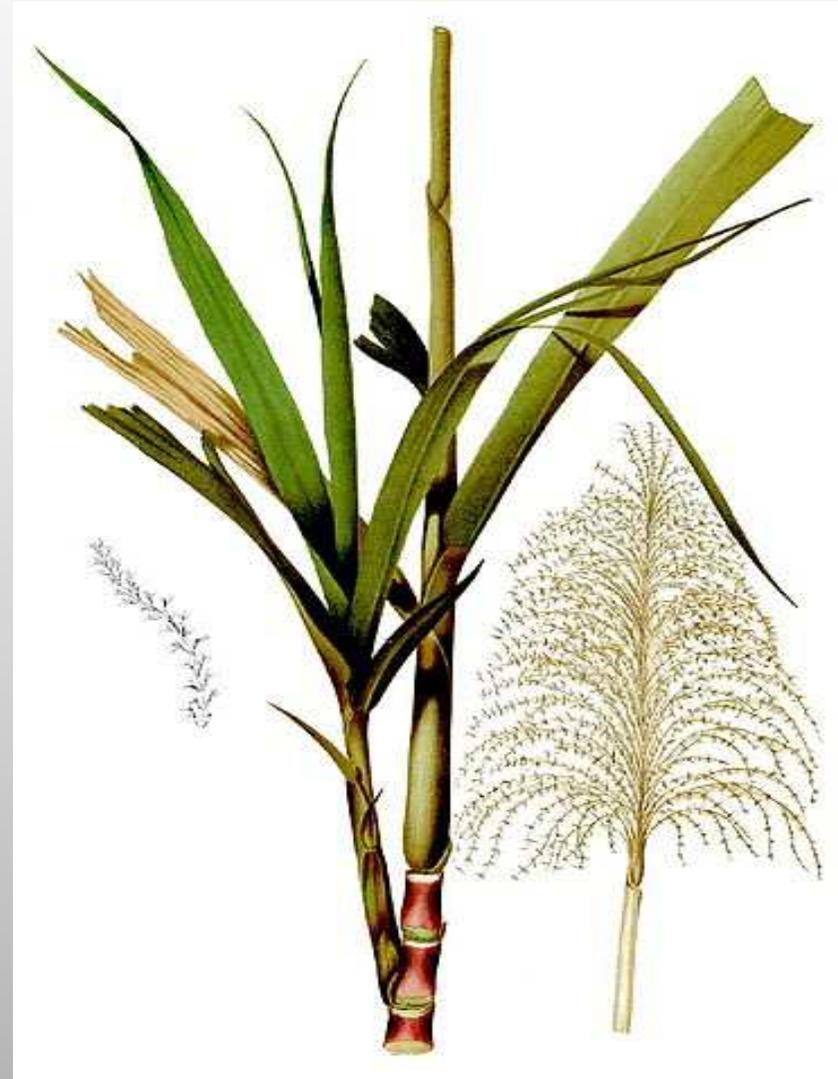
- Theobroma cacao.
- América del sur.
- Cristóbal Colón (1502)
- XVI
- XVII medicamento
- XVIII (Juan de Mata)
- XIX Suiza

Chocolate

- HC
- Grasas
- Acido fólico
- Polifenoles flavonoides
- Triptófano
- Teobromina
- Feniletilamina
- LDL
- **Aporte calórico**
- Plomo
- Adicción
- Migrañas
- Toxicidad en animales

Caña de azúcar

- *Saccharum officinarum*
- Nueva Guinea
- Expansión musulmana
- Málaga y Motril
- Canarias
- América (Pedro de Atienza)



Azúcar de remolacha

- Beta vulgaris
- Hojas comestibles
- Olivier Serrés (1705)
- Andreas Marggraf (1747)
- Guerras Napoleónicas
- 1811



CON AZÚCAR Y MIEL, HASTA
LOS CAGAJONES SABEN BIEN.

Anónimo



Map data ©2014 Google, basado en BCN IGN España

Semana Santa

- **Potaje de castañas:** clavo, limón y azúcar. Se puede añadir fruta.
- **Arrope:** se reduce el vino y se añade trozos de calabaza, higos, uvas... etc.
- **Poleá:** Aceite, matalauva, harina, azúcar y la cáscara de limón. Se toma añadiendo pan frito.
- **Torrijas**
- **Pestiños**

Navidad

- **Tortas caseras:** Se frie en aceite matalauva, harina y azúcar. Se hornea y se corta en rombos.
- **Empanadillas de cidra**
- **Rosas**
- **Tiramisú de caramelo y chocolate**





Convento de Santa María la Real



- Coro (s. XVIII)
- Inmaculada
- Virgen del Rosario
- Sagrario (s. XVI)
- Crucificado
- San José (s. XVII)

Dominicas en Sevilla

- 13/12/1409
- c/S. Vicente
- Nuestra Sra del Valle (1511)
- Sta. María de Gracia (1835)
- Desamortización de 1868
- Derrumbamiento 1886
- Sta. María de los Reyes (1972)
- Compra de la finca “Los Candeleros” (1974)
- 7/10/1976
- Sta. Catalina de Osuna (1992)



Productos monásticos

- Almendrados
- Amarguillos
- Galletas
- Nevados
- Pastas
- Roscos de vino
- Tortas de Ajonjolí
- Tortas de aceite y polvorón
- Trufas de chocolate
- Yemas de almendra
- Sultanas
- Ochios
- Pestiños al horno
- Mazapán



Productos manásticos



- Torta real
- Magdalenas
- Tortas navideñas
- Mantecados
- Polvorón de almendra
- Torrijas

Referencias

- The Beet Sugar Crop (1993) Edited porCooke DA & Scott RK. Chapman and Hall London.
- S. José atribuido a la Roldana (2010) Francisco J. Herrera y Ana Pérez de Tena (U. Sevilla/UPO).
- Loli Librero.
- Comunidad Dominica de Sta. Maria la Real.

MUCHAS GRACIAS

