



AFRIKA



Afrika da biztanle gehien dituen bigarren kontinentea biztanlerekin, eta handiena, Asiaren atzetik.

54 herrialdek osatzen dute:

Herrialderik handiena: Argelia - 2.381.741 km²-ko azalera

Herrialderik txikiena: Gambia - 11300 km²-ko azalera

Biztanle gehien dituen herrialdea: Nigeria - 236 milioi biztanle

Biztanle gutxien dituen herrialdea: Seychelleak - 10.000 biztanle



Ipar Afrika

Sahara basamortua (Afrika Horia izenez ezaguna) Magreben kokatutako basamortu eremua da.

Hegoafrika

Bizimodu tradizionalagoa gorde duten tribuak aurki daitezke bertan. Ehizatzen dute, lurra lantzen dute eta fruituak biltzen dituzte.

Batzuk lastozko, lurrez edo egurrez egindako etxeetan bizi dira, batzuetan elektrizitaterik edo iturriko urik gabe.

Hala ere, biztanleriaren gehiengoa hiri moderno handietan kontzentratzen da orain (Johannesburg, Lurmutur Hiria, etab.)



Zuen txanda! Beheko argazkietan agertzen diren Afrikako animalien izenak esan ditzakezu?

Berotzeko!

Adituentzat!



Erantzunak : Lehoia, Antilopea, Jirafa, Elefantea, Zebra, Fakozeroa, Hipopotamoa, Errinozeroa

Erantzunak : Babuinoa, Gnu, Bufaloa, Gepardoa, Lehoiabarra, Hiena, Mangosta, Txakala



AFRIKA



SALATA BALADI

Jatorria Egipton duen entsalada hau, batez ere tomatez, pepinoz, tipulaz eta piperrez osatuta dago.

"Al-baladi" esamoldea "herrialdetik" esan nahi duen esaldi labur eta oso ezaguna da.

KACHUMBARI

Tanzaniako entsalada da, eta espeziatua da. Tomatez, tipulaz eta limoi zukuz osatuta dago.

Indiar "cachumber" hitzetik dator, Afrikako ekialdearen eta Indiako azpikontinentearen arteko lotura historikoa erakutsiz.

KONGOAR BANANA BIXKOTXA

Kongoko jendeak zapore gozoak gustuko ditu. Postre frijitu ugari aurki daitezke, kauserak, opil orearekin egindako pastelak. Askotan bananak erabiltzen dituzte beren errezetetan. 14 banana mota desberdin aurki daitezke.

ARRAIN JOLLOFA

Arroza prestatzeko modu bat da, "arroz koipetsua" ere deitzen dena. Jatorriz senegaldarra da, 2 eltzeren laguntzaz prestatzen da eta pixka bat risotto erara egiten da. Askotan arrainarekin zerbitzatzen da.



TAJINA ARANPASEKIN

Tajine hitzak "buztinezko eltze baxua" esan nahi du arabieraz eta Ipar Afrikako plater tradizional bati ematen dio izena.

Hainbat plater egosi daitezke, haragiarekin, arrainarekin edo barazkiekin.

BERBER BARAZKIAK

Berber izena kuskusa asmatu zuen talde etniko indigena baten izena da, hortik datorkio izendapen hau.

YASSA

"Yassa" woloferatik dator eta "tipula saltsan" esan nahi du. Senegaleko Casamancekoa, oilaskoarekin prestatutako saltsa da, eta su motelean egosten da.

DEGUE

Degue thiakry ere deitu daiteke. Deserta senegaldarra da. Artatxiki irina eta gazta freskoarekin egiten da. Oso ezaguna da Afrikan.



Ozeania

AURKEZPENA

Australiak hartzen du bere azaleraren eta populazioaren zatirik handiena, eta Ozeaniaren gainerakoa 25.000 uhartek osatzen dute!

Ozeanian milaka urtez bizi izan dirahainbat talde etniko, besteak beste, Australiako aborigenak eta Papuak.

Ozeaniako paisaiarik ederrenak:

- Baliem harana, Mendebaldeko Papuan
- Kings Canyon, Australiako erdigune gorrian
- Mendebaldeko Papuako Raja Ampat uharteak
- Australiako Paradisu Zuriko hondartza
- Middle Islandeko Rose Hillier lakua, Australian
- Pazko uharteko Moai estatuak, Polinesian
- Zeelanda Berriko Waitomoko zizare distiratsuen koba
- ...

Azalera :
8 525 989
km²

Biztanleria :
46,089
miloi biztanle

Herrialde
kopurua :
16

Zure txanda da!
Lotu zure menuko osagaien izenak
haien deskribapenekin...

SURUWA .
ARRAINA

MELBA ZETO .

PO'E .

KUMARA .

- FIJI UHARTEETAKO ARRAINA, HARAGI ZURIKO ARRAIN-CURRYA, PIPER, TIPULA, TOMATE, KOKO-ESNE ETA ESPEZIEEKIN ONDUA
- AZUKREDUN PUDDINGA FRUITUEKIN
- ZEELANDA BERRIKO ENTSALADA OILASKOAREKIN, ARRAUTZAREKIN ETA APIOAREKIN
- MAORI HITZA PATATA GOZOENTZAT

Ozeania



MELBA ZETO

Zeelanda Berriko melba zeto entsalada, batez ere apioz, oilaskoz eta arrautza gogorrez osatuta dago.

SURUWA ARRAINA

Fiji uharteetatik dator zuzenean, eta arrain curry bat da. Normalean piperrekin, tomatearekin, tipularekin, koko esnearekin eta espezia batzuekin ontzen da.



KUMARA

“Kumara” hitzak maorieraz “patata gozoa” esan nahi du. Purean edo zatitan erreta zerbitzatu daiteke.

PO'E

Izen tahitiarra, konpota, koko-esnea eta almidoia ditu. Fruta izan dezake edo ez.



KABULI PULAO

Jatorriz Afganistan iparraldekoa. Plater hau jaietako platertzat hartzen da Afganistango sukaldaritzan duen ospeagatik.

LIBANOAR HUMMUSA

"Hummus" hitzak "txitxirioa" esan nahi du. Ekialde Hurbilean sortutako prestakin bat da, txitxirio eta sesamo pureaz osatua, eta tahini deitzen da.

BUBUR SUMSUM

Plater hau koko esnearekin egosi eta kokoarekin zerbitzatzen den arroz-esnea da. Sulawesitik dator, Indonesiako uharte batetik.

YAKITORI OILASKOA

Japoniar sukaldaritzaren plater oso ezaguna, "Yaki" "tori" hitzek "plantxan" eta "hegazti" esan nahi dute. Hiri batzuek beren tokiko aldaera propioak garatu dituzte, eta horiek espezialitate bihurtu dira orain.

SAHLAB

Esnea, azukrea, orkidea irina eta espezie nahasketa bat du, batez ere kanela, eta edari jangarria dela esaten da. Orkideen inportazioa legez kanpokoa bihurtu zenetik, arto-irinarekin eta arrosa-urarekin ordezkatu dira.

ASIA



THAILANDIAR IRRISA

Arroz usaintsua ere deitua, Thailandia eta Kanbodia arteko mugatik ipar-ekialdera landatua da.



SAMOSA

Hiruki formako frijitua, barazkiekin edo haragiarekin egin daiteke eta askotan kurkuma eta martorriarekin ontzen da. Erdialdeko Asiatik dator, eta oso ezaguna da.

THAILANDIAR SALDA

PSalda eta pastekin egindako platerak, haien izenak herrialdearen arabera aldatzen dira. Adibidez, Japonian Dashi eta Ramen dituzte. Vietnamen, Pho. Thailandiako saldari dagokionez, limoi-belarrarekin ematen diote zaporea.

DILISTA DAHLA

"Dal" edo "daal" ere dei daiteke, eta Indiakoa da jatorriz. Dahl hitzak prestatutako platerari eta dilistei egiten die erreferentzia. Espezie eta belarrekin prestatua, askotan begetarianoa da.

ARRAIN WOKA

Thailandiako sukaldaritzaren parte da eta normalean bizia da. Osagai guztiak nahastuta plater bakarrean egiten da.



Amerika



AURKEZPENA

Amerika planetako bigarren kontinenterik handiena da Asiaren atzetik.

Gutxi gorabehera 42.437.680 km²-ko azalera eta mila milioi biztanle ditu.



Amerikar kontinentea hiru azpikontinentez osatua dago: Erdialdeko Amerika, Ipar Amerika eta Hego Amerika, baita uharte-arku bat ere : Antillak.

Herrialderik handiena : Kanada - 9.984.670 km²-ko azalera

Herrialderik txikiena : Bermudak - 54 km²-ko azalera

Herrialderik jendetsuena : Ameriketako Estatu Batuak - 317.627.401 biztanle

Biztanle gutxien dituen herrialdea : Saint-Christophe-et-Niévès: 46.758 biztanle

Ikusi beharrekoak :

- Ipar Amerika
 - Quebec Zaharra, Kanada
 - Yosemite Parke Nazionala, Ameriketako Estatu Batuak
- Erdialdeko Amerika
 - Tikal Parke Nazionala, Guatemala
 - Copán hondakinak, Honduras
- Hego Amerika
 - Machu Picchu, Peru
 - Rio de Janeiro, Brasil



ZURE TXANDA!
Lotu zure menuko plateren argazkia jatorrizko herrialdearekin (gurutze beltzak)...



1. ERRADI ENTSALADA



2. HARAGI XEHATUA



3. KALUA TXERRI HANBURGESA



4. HOT DOG CHORIPAN



5. APPEL PIE

Erantzunak : 1. Guatemalarr erradi entsalada Kubatar haragi xehatua Hawailiar Kalua Txerri Hamburgesa, 4. Argentinarr Choripan Hot Dog, 5. Amerikako Sagar Tarta

Amerika



HOTDOG CHORIPAN

Jatorriz argentinarra da, ogi makil batean ogitarteko prestatzen da eta txistorra, chimichurri saltsa, barazkiak, ozpin-olioa eta espeziekin osatuta dago.

POTATA ATALAK

Patata Hego Amerikatik datoz. Patata atalak XX. mendean ezagun egin ziren Estatu Batuetan, landugabe itxura zutelako, ataletan moztuak, azala eta espeziekin jantziak.



GUATEMALAR ERRADI ENTSALADA

Erradiek egina, laranja zuku mingotsarekin ondu egiten da. Jatorria Guatemalan du, eta haragi errearekin zerbitzatu ohi da.

HARAGI XEHATUA KUBATAR ERARA

Picadillo gaztelaniazko "picar" aditzetik dator, "moztu" esan nahi duena. Idi-gisatu hau, Latinoamerikako plater bat da, Kuban oso ezaguna.

APPEL PIE

Apple pie AEBetako Vermont estatuan oso ezaguna den sagar tarta da eta Erdi Arokoa da.

RING'S TIPULAK

Printzipioa sinplea da: tipula xerrak, irina, esnegaina eta gasnaz egindako ore batekin estaliak. Frijitzen dira, eta ogitarteko barruan edo saltsa batekin aperitibo gisa zerbitzatu dira.



MARAKUIA

Maracuja Brasiletik datorren pasioaren fruituaren izena baino ez da. Pasioaren fruituaren zapore garratza oso ondo uztartzen da janari gozoezin.

COLESLAW

Aza gordin birrinduekin egindako entsalada. Oso ezaguna Ipar Amerikan, ozpin-olioarekin eta maionesarekin ondu ohi da.

EMPANADAK

Hauek hostorearekin egindako gozoak dira, haragiarekin, arrainarekin edo baita barazkiekin ere bete daitezkeenak. "Empanada" hitza gaztelaniazko empanar aditzetik dator, eta "estali" esan nahi du.

KALUA TXERRIKI BURGERA

Kalua txerria poliki egosten da zapore ketua eta samurra emateko. Hawaiiar plater tradizionalenetako bat da.

PANCAKE

Pancake edo opiltxoak, askotan matahamiekin nahasten dira; desberdintasun bakarra legamia da. Matahamiak lauak dira, opiltxoak, berriz, legamiak puzten ditu testura lodiagoa emanez. Kanadarrek eta estatubatuarrek plater hau izugarri maite dute.



Europa



Aurkezpena

Europa etengabe eboluzionatzen ari den kontinentea da, tradizioak eta modernitatea uztartzen dituena. Bere eragin kulturalak, dinamismo ekonomikoak eta mundu jasangarriago baten aldeko konpromisoak nazioarteko eszenatokiko funtsezko eragile bihurtzen dute. Esploratu, ulertu eta gozatzeko lurralde liluragarria.

Gaur egun, Europar Batasunak 27 herrialde kide ditu.

Alemania da azalera handiena duen herrialdea: 357.683 km², eta biztanle gehien dituena: 83,45 milioi biztanle
Malta EBko herrialderik txikiena da, bai biztanleriari dagokionez (574.000), bai azalerari dagokionez 316 km²-rekin.



EUROPAN IKUSI BEHARREKOA! UNESCOren Gizateriaren Ondare gisa izendatutako gune ugari ditu

- Mont Saint-Michel eta bere badia - Frantzia
- Venezia eta Verona - Italia
- Krakoviako Alde Zaharra - Polonia
- Kinderdijk Windmills - Herbehereak
- Atenasko Akropolia - Grezia
- Schönbrunn jauregia - Austria
- ...



Asmakizun batzuk frantsesez egiteko prest? Goazen!

Aurkitu zerbitzatuak izango diren Europako jakiak, eta europar superheroi bihurtuko zara!



Mon premier est l'adjectif possessif féminin singulier,
Mon second est autrement appelé jabot du pigeon,
Mon troisième est l'action que tu fais le soir,
Mon tout est une pâte d'origine italienne.



Mon premier sépare deux pièces,
Mon second est le département français numéro 27,
Mon troisième est un gâteau,
Mon tout est une spécialité irlandaise.



Mon premier est la dent du chien,
Mon second est le lieu où accostent les bateaux,
Mon troisième est un petit récipient à anse ou à oreilles,
servant à boire,
Mon tout est un plat phare de la gastronomie espagnole.

Europa



BAKAILAO BRANDADA

Bakailao idortuarekin egindako platera, Portugalgo sukaldaritzaren ezinbesteko bat bihurtu da.

TOSCANA

Toscana Italiako erdi-mendebaldean dagoen hiria da. Ohiko osagai batzuk ditu, hala nola krema, baratxuria, espinakak, eguzkitan lehortutako tomateak eta parmesanoa.



TXURROAK

Espainia eta Portugalgo bixkotxa. Kausera luzexka baten itxurakoa, sarritan gozoa jaten da, baina gazia ere jan daiteke.

MAFALDINE

Alde bietako pasta lehor luze eta kizkur mota bat da. "Reginette" edo "Reginelle" ere deitua, Napolikoa da jatorriz eta lehen "Fettuccile Ricce" bezala ezagutzen zen.

ALSAZIAR ENTSALADA

Alsaziarra da jatorriz eta zerebeloa, tomatearen gazta birrindua eta arrautza egosiak ditu. Entsalada horri alsaziar ardogile entsalada edo Estrasburgoko entsalada ere erraten diote.

KROKETAK

Frantziako plater bat, ogiztatua eta frijituta, bexamel saltsarekin, haragi edo arrainarekin, etab. egina. Espainian oso ezaguna egin da, Espainiako sukaldaritzako plater klasiko bihurtu arte.

SALTIBARSCIAI

Salda arrosa ere erraten zaio, erremolatxa eta luzokerraz osatuta dago eta anetarekin ondua. Hotza jaten da eta Lituaniakoa da.



APFELSTUDEL

Otomandar eta Persiar Inperio zaharreko baklavetan inspiratuta, Austrian tradizionala bihurtu zen. Hostopilarekin, sagar zati handiekin, fruitu lehorrekin eta kanelaz egina, askotan epel zerbitzatzen da.

PORTER CAKE

Irlandako espezialitate gastronomikoa, mahaspasak, espeziak eta garagardo beltza oinarri dituena. Oso ezaguna da eta tearekin batera kontsumitzen da.

NAPOLITAR BOLOGNESA

Errezeta hau Italiako iparraldeko Bolonian sortu zen. Saltsa hau besta-otorduetarako gordeta zegoen.

