

HISTOIRE DE VITORIA-GASTEIZ

Vitoria-Gasteiz est la capitale administrative du pays basque espagnol située à 120 km de San Sebastian et 80 km de Bilbao, Vitoria-Gasteiz compte près de 230 000 habitants. En 2012 Vitoria-Gasteiz a obtenu le prix « European Green Capital 2012 » (Capitale Verte Européenne)

Cette ville presque millénaire conserve encore une grande partie de son tracé du Moyen Age avec sa curieuse forme d'amande et des restes de ses remparts, son quartier médiéval étant l'un des plus grands d'Espagne. Vitoria Gasteiz a été marquée par les périodes gothique, de la Renaissance, néoclassique et moderne comme en témoigne sa morphologie atypique.



Place de la Vierge Blanche



De nombreuses activités culturelles animent la ville tout au long de l'année: festival du jeu, festival international de folklore, festival international de jazz, festival de rock « Azkena Rock », semaine chorale internationale, semaine de la musique ancienne, Marché médiéval, festival international de théâtre, fesTVal (festival de télévision).

Les projets entre les deux villes:

- Échanges scolaires entre lycéens et étudiants.
- Échanges dans le cadre des projets Erasmus et Leonardo.
- Voyages découverte.

RECETTE DES COOKIES AUX RAISINS SECS ET NOIX

Ingrédients (50 cookies)

Sucre roux (100 gr)
Sucre (100 gr)
Beurre (130 gr)
Œufs (74 gr)
Farine (290 gr)
Levure (5 gr)
Sel (2 gr)
Vanille (2 gr)
Noix (120 gr)
Raisins Secs (100 gr)



Recette

- Mélanger le beurre ramolli et les sucres. Ajouter les œufs, puis mélanger la farine avec la levure, le sel et la vanille.
- Ajouter les noix et les raisins secs et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Former des cylindres de 4 cm de diamètre (c'est difficile parce que c'est une pâte molle), les envelopper dans du film alimentaire et mettre au frigo pour la nuit.
- Couper des galettes de 1 cm et les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire au four à 190°C pendant 15-18 min.

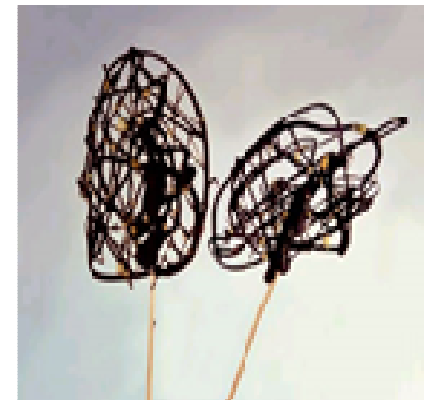
RECETTE DES SUCETTES AU CHOCOLAT

Ingrédients (50 sucettes)

Perles de chocolat (1 kg)
Framboise lyophilisée (100 gr)
Bâtons de bois (50)

Recette

- Faire fondre le chocolat au micro-onde.
- Le mettre dans une poche à douille.
- Faire des sucettes.
- Saupoudrer de framboise lyophilisée.





EN FRANÇAIS	EN ESPAGNOL	EN BASQUE
La cuisine	La cocina	Sukaldea
Le réfrigérateur	El frigorífico	Hozkailua
Le four	El horno	Labea
Le mixeur	La Batidora	Nahastailea
La casserole	La cazuela	Kazola
La poêle	La sartén	Zartagina
Le bol	El bol	Ontzia
Un couteau	Un cuchillo	Labana
Une fourchette	Un tenedor	Sardezka
Une cuillère à soupe	Una cuchara de sopa	Zopezko Koilara
Une cuillère à café	Una cucharilla de té	Koilaratxo
Beurre	Mantequilla	Gurina
Sucre	Azúcar	Azukrea
Farine	Harina	Irina
Œuf	Huevo	Arrautza
Raisins secs	Uvas pasas	Mahaspasak
Noix	Nueces	Intxaurrak
Vanille	Vainilla	Banilla



Atelier culinaire

« Saveurs sans frontières »

Animé par des représentants de l'école hôtelière
MENDIZORROTZA de VITORIA-GASTEIZ

