

VELIKA NOČ ALI LA PASCUA

LA PASCUA je špansko ime za Veliko noč. Velika noč je v Španiji poznana kot *Semana Santa* ali Sveti teden. Kot že ime pove, praznovanja potekajo veliko dlje kot Veliki petek, Velikonočna nedelja in Velikonočni ponedeljek, ki jih poznamo pri nas. Pravzaprav *Semana Santa* v Španiji traja deset dni in se konča na *Domingu de la Resurrección* ali Velikonočna nedelja.

Španska kuhinarika je znana po svoji raznolikosti in izvirnosti, ob veliki noči (la Pascua) pa Španci pripravljajo številne zanimive jedi, ki so nam povsem neznane.

Flores fritas

Flores fritas oziroma ocvrto cvetje (los flores) ni le zelo okusna sladica, ampak je tudi lepa na pogled. Za veliko noč jih boste našli praktično po vsej Španiji. Če ste vešči pečenja sladice, pa jih lahko pripravite tudi doma!



La Mona de Pascua

La Mona de Pascua je posebna velikonočna torta (el pastel), značilna predvsem za Katalonijo in Valencio. Zanimiva barvna torta simbolizira pomlad (la primavera) in začetek sončnega vremena. Stari starši (los abuelos) jo po navadi podarijo svojim vnukom (los nietos), od tod tudi njeno ime – mona je maroška beseda za darilo (el regalo). Število kuhanih jajc (el huevo) na vrhu torte je odvisno od starosti (la edad) vnuka. Modernejše različice so okrašene z veliko čokolade (el chocolate) in drugimi sladkarijami (los dulces).



Hornazo

Hornazo je slana pita, polnjena z jajci, svinjino in pikantno špansko klobaso, imenovano chorizo. Pripravljajo jo v okolici Salamance in Ávile, z njo pa se gostijo na velikonočni ponedeljek (el Lunes). Obstaja tudi netradicionalni sladki hornazo, narejen iz janeža, sladkorja, mandljev in jajc.

