

De Mediterrane tafel

(Mikado Atlas blz. 34)

Gerecht (van links naar rechts)	Regio en betekenis
lasagna	ovenshotel met platte pasta
paprika	paprika's zijn typische mediterrane groenten, die we vandaag ook vaak hier ons eten
schaap	schapenvlees komt veel voor in landen waar het te droog is voor runderteelt
tajine	Noord-Afrikaanse stoofpot in aardewerk
olijven	olijfboom groeit op droge grond en kan eeuwen oud worden
tomaten	tomaten vragen een warm klimaat
aubergines	eierplant, een ingrediënt van veel mediterrane gerechten
look	Mediterraan kruid met sterke smaak en geur
artisjok	de schutbladeren van de bloemknop worden als groente geconsumeerd
rode poon	een typische vis uit de Middellandse Zee
sardines	haringachtige vis, genoemd naar Sardinië waar ze vroeger meestal vandaan kwamen
calamares	pijlintvisjes uit de Middellandse zee
wijn	drank van gegiste sappen van druiven
pizza	Italiaans deeggerecht met als basis kaas en tomaat
pitta	Arabisch broodje, meestal gevuld met shoarmavlees en groenten
paella	Spaans eenpansgerecht met rijst en saffraan
druiven	Mediterrane vrucht van een wijnstok
watermeloen	grote donkergroene meloen met rood vruchtvlees uit Noord-Afrika en Midden-Oosten
ham	rauwe varkensham, bv. Parmaham uit Italië en Serranoham uit Spanje
(munt)thee	Toearegthee uit de Maghreblanden
baklava	mierezoet dessert van Turkse origine, nu verspreid in oostelijke en Arabische landen
koffie	kleine tasjes zeer sterke koffie krijg je in talloze koffiehuisen en bars
pasta	Italiaanse deegproducten zoals spaghetti, macaroni
chorizo	pittige Spaanse worstsoort met paprika
tijm	kruid uit het Middellands zeegebied