

Ficha: EGIPTO

Actividad musical

Espacios de música egipcia

Danzas egipcias

Actuación de danza del vientre

Actividad Visual (Documentales / Google earth /Cine/Fotografias)

Visita virtual de: Las pirámides de Guiza, Esfinge, El Valle de los reyes, Abu Simbel, Templo de Karnak, Templo de Luxor, Lago Nasser, Templo de Edfu, El Cairo, Mezquita de Saladino, Bazar el Khalili

Documental El Nilo

Documental el Cairo

Documental de mitología egipcia

Cine de Egipto; (<http://es.ign.com/movies/92945/feature/top-15-peliculas-sobre-el-egipto-magico-y-misterioso>)

Actividad Lúdica :

Manualidades - Crear bandera egipcia y/o guirnaldas con la bandera

Taller de artesanía: pinturas egipcias,

Taller de jeroglíficos

Taller de papiros

Taller de “piedras preciosas” (mediante imágenes o videos)

Taller de arqueología: desenterrar vasija (se puede utilizar el jardín zen que llegará con el material para enterrar alguna vasija rota)

EGIPTO

Actividad Gastronómica

Cata de té

Taller de cocina: Kebabs

Platos típicos:

- Fatta: Plato de carne o pollo, mezclado con capas de pan seco empapado en caldo, arroz, ajo y vinagre y cubierto con yogurt, nueces y pasas, todo gratinado al horno
- Fetir: Pizza egipcia, que puede ser dulce o salada, casi siempre preparada frente al público
- Baklava: Masa rellena de nueces aromatizada con aguamiel o con una infusión de azahar
- Baba ghannoush: Puré de berenjenas con ajo.
- Kufta: albóndigas de carne de cordero picada en forma alargada, aderezada con especias que se asa a la brasa, junto al kebab. Se acompaña con pilau, que es arroz con verduras.
- Sabanej: Espinacas troceadas servidas con salsa de tomate.
- Kushari: Capas superpuestas de surtido de pastas -macarrones, espaguetis, etc- , arroz, cebolla tostada y lentejas con salsa de tomate, aderezada a gusto con shatta, salsa picante
- Shorbat feraz: Sopa de pollo
- Shorbat jadrawat: Sopa de verduras
- Aish es serail: Hogaza de pan con miel ablandada con jarabe de azúcar
- Zalabia: Pasta redonda con harina y azúcar frita que se deja reposar con agua hervida en azúcar
- Roz bel laban: Arroz con leche.
- Om Ali: Es uno de los dulces más consumidos en Egipto, y consiste en una mezcla de pan o pasta con leche, nueces, coco y pasas, servido caliente
- Halawa: Turrón con cacao o pistacho y tahina. Se sirve en pequeños bocadillos, junto con nata.

EGIPTO



Degustaciones con carrito

Aperitivo realizado por nuestro Chef: Xabier Garmendia de nuestro centro de Txindoki para la parada en Egipto.

Recetas

Maskina: 2 tazas de harina
1'5 tazas de azúcar molido
1 vaso de nata
Frutos secos

Mezclar la harina, azúcar y la nata. Lo ponemos en un molde. Le añadimos por encima los frutos secos molidos. Horno 180° 35-40 min.

Sahlab: Bebida compuesta por leche, canela, coco y cacahuetes.

Actividad sensorial

Aromaterapia

Oler distintos perfumes