

文藻外語大學公共關係室剪報表格

資料來源： 中央社

日期： 111年10月19日



文藻外大西班牙語文系葛愛倫老師示範如何製作 Tortilla



同學們親手製作 Tortilla



參與學生調製無酒精的 Sangria



參加西班牙美食體驗營師生大合照

文藻西文系美食文化營 學生親手做烘蛋、水果酒

(中央社訊息服務) 文藻外語大學西班牙語文系專科部學會於日前舉辦「美食體驗營」，透過美食介紹西班牙文化，讓學生體驗西班牙的傳統飲食風味，引發學生對西班牙文化的興趣，現場吸引逾 60 名學生參與，場面非常熱鬧。

為了讓學生能深入體驗道地的西班牙傳統美食，西文系專科部學會特別邀請西班牙籍教師葛愛倫，介紹西班牙傳統料理烘蛋 (Tortilla) 和無酒精水果酒 (Sangria)。西班牙烘蛋的主要食材為馬鈴薯、雞蛋，再依照個人喜好加入其他配料，簡單美味，是西班牙的國民美食。無酒精水果酒則是西班牙常見的夏日派對調酒，紅酒配上柑橙的香氣是一大消暑聖品。

西文系教師葛愛倫親自示範美食烹調方式及介紹文化背景，讓學生熟悉西班牙文化及美食料理。同時鼓勵學生一起動手做，在過程中享受烹飪的樂趣，親身體驗獨特的異國飲食文化。

文藻外大西文科一年級新生表示，此次舉辦的體驗營活動讓他更認識不同於臺灣的新文化，並且能夠跟同學一起做出美味的西班牙特色美食，是一次很難忘的學習經驗。希望未來能參加更多的體驗活動，深入了解西班牙文化。此次西班牙美食體驗營活動獲得師學一致好評，大家期待未來能持續舉辦美食體驗營，推廣西班牙文化。