

Onlinerejse til Spanien – den 15. september 2021

PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

Kl. 13.55 gennemgår vi praktiske oplysninger om Zoom.

14:00 Velkomst ved **Finn Ellegaard**

14:05 Forklaring af introvideo, ved **Michael B. Lauritsen**

14:10 Introvideo

14:25 Spaniens geografi og vejr og en ultraspart gennem historien og kort overblik over Spaniens samfundsindretning med den nye forfatning af 1978 efter Franco (med stærke regioner og konstitutionelt monarki). Et par ord om, hvad dette betyder for Spanien i dag, ved Michael B. Lauritsen

14:40 Regeringens største udfordringer og prioriteringer, ved Michael B. Lauritsen

15:00 *Pause*

15:10 Intro og en lille video, hvor **Patricia Fernández González** tilbereder spansk mad på dansk



15:20 Michael og Patricia fortæller om dagligliv og madkultur i Spanien set fra en børnefamilie i Galicien

15:50 Spanien i EU og Spaniens forhold til EU ved **EU's besøgstjeneste i DK**, inkl. spørgsmål

16:00 *Pause*

16:10 Spaniens vej gennem Covid, lobbyarbejdet i EU og planerne for brugen af EU's genopretningsfond, ved Michael B. Lauritsen

16:20 **Eva Liébana** fra Madrid fortæller om Spaniens vej gennem Covid og genvalget af Isabel Díaz Ayuso som regionspræsident (som en indgang til at tale både de kraftige regionale forskelle i covid-håndtering, Spaniens højre-venstre-splittelse og forholdet mellem regionerne og centralregeringen)

16:50 Afsluttende spørgsmål

16:55 Afslutning ved Finn Ellegaard

17:00 Tak for i dag.

Jeres faglige rejseleder er **Michael B. Lauritsen**, der er bosat i Spanien med sin familie lige udenfor byen A Coruña i Galicien.





Spaniens fem største byer:

- Madrid:** 3,3 mio. indbyggere
- Barcelona:** 1,6 mio. indbyggere
- Valencia:** 814.000 indbyggere
- Sevilla:** 703.000 indbyggere
- Zaragoza:** 674.000 indbyggere

Opgøres hele storbyområdet er tallene noget højere.

Geografi og befolkning

Spanien har været **EU-medlem siden 1986**

Spanien er målt i **geografisk udstrækning EU's andenstørste land**, efter Frankrig, foran Sverige og Tyskland. Med 505.944 kvadratkilometer er Spanien knap 12 gange større end Danmark.

Med **47,3 mio.** er Spanien efter Brexit **EU's fjerdestørste land målt på indbyggere**, efter Tyskland, Frankrig og Italien, og Spanien er også **EU's fjerdestørste økonomi** målt i absolutte tal.

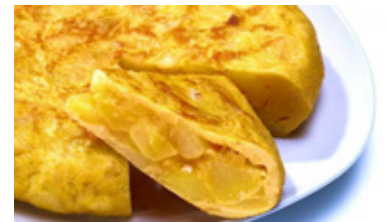
66% af **Spaniens eksport** går til andre EU-lande (Frankrig: 15%, Tyskland: 11% og Italien: 8%).

58% af **Spaniens import** stammer fra andre EU-lande (Tyskland: 14%, Frankrig: 12% og Italien: 7%). Fra Kina kommer også 7%.



Populære spanske retter

Det spanske køkken er fyldt med rime-lig simple, traditionelle bonde- og fiskeretter, som kan findes i forfinede udgaver på gode restauranter, men i smalle udvalg også serveret med stolthed på selv meget små steder, nogle steder som små tapas eller pinchos, nogle steder gratis til din øl.



Tortilla (spansk kartoffelomelet)

Spansk tortilla består af æg, kartofler og nogle gange løg eller en anden ingrediens (men simpelt). Det er en spansk signaturret, og du møder den på menuen eller som tapas på selv de mindste beværtninger.



Arroz negro (cat. Arròs negre)

Arroz negro, direkte oversat "sort ris", er en risret med blæksprutte og evt. andre skaldyr, oprindeligt en catalansk/valenciansk ret, fås overalt, især ved kysten og i Madrid, deler nogle fælles træk med paellaen.



Pulpo a feira (ottearmet blæksprutte på galicisk)

Den ottearmede blæksprutte er en specialitet i Galicien, der har en stor skaldyrstradition. Pulpo a feira består af blæksprutte, kartofler, olivenolie, paprika, salt, men tilberedningen er en lille videnskab.



Lentejas con chorizo (linsesuppe med chorizo)

Linsesuppe med gulerod, olie, hvidløg, løg, måske kartoffel og chorizo er en af utallige spanske retter med bælgplanter, der er simple, lækre, nærende, mættende (og kan spises med eller uden kød).