



## Vein ja tapased

*Tapased kuuluvad väga tihedalt kokku Hispaania ja hispaaniapärase elustiiliga, kuid on vallutanud ka soomlaste maitsemeeled. Traditsiooniliselt pakutakse tapaseid kohvikutes ja kodustes baarides lõuna- ja õhtusöögi vahel.*

Hispaaniakeelne sõna „tapa“ tähendab kaant. Väikeste ampsude, nt röstitud pika saia viilude eesmärgiks oli vanasti kaitsta veiniklaasi selle ümber tiirlevate kahjurite ees. Tänapäeva tapastest võib moodustada aga omaette söögikorra, kuid Mandri-Euroopas võib serveerida tapaseid ka õhtuootena või õhtusöögi eelroana.

## Tapased Hispaania veiniga

Tapaseid süüakse traditsiooniliselt koos Hispaania punase veini või hea aperitiiviga, nt šerriga. Ava pudel [Hispaania Goru Organic punast veini](#) umbes tund enne serveerimist, et see hakkaks oksüdeeruma, või serveeri tapaste kõrvale nendega suurepäraselt kokku sobivat ja korralikult jahutatud šerrit. Vahuveini söber võib valida tapaste kõrvale [Codorníu Clásico Seco Cava](#). Suviti nauditakse tapaseid koos [Sangriaga](#).

## Tapased - nii soojad kui külmad toidud

Tapaste valik on lai ja peegeldab Hispaania erinevate piirkondade toidutraditsioonide mitmekülsust. Tapaste puhul meelitab sööjat see, et nende söömine on väga sotsiaalne tegevus ja suurepärase viisi istuda söögilaua ääres koos sõprade ja pereliikmetega. Tapastest koosneva õhtusöögi võib ehitada üles nii soojadest kui ka külmadest käikudest. Mitmeetapilise toiduelamuse saab siis, kui serveerida korraga nii sooje kui ka külmi tapaseid.

Traditsioonilised tapased oliividega, pähklitega, "pan con tomate" – pikk sai tomatiga, Manchego-juustukuubikutega, Serrano singiviiludega, melonikuubikutega, vorstitükkidega - nt Chorizo, karpidega friteeritud ja seepiatega ning marineeritud šampinjonidega.