



KUCHYŇA
ANDALÚZIE



Gambas – krevety



Calamar - kalamár



Pulpo - chobotnica

MORSKÉ PLODY



Mejillones - slávky



Bogavante - homár



Cigala - rak

Morské plody



Rape – morský čert



Merluza – merlúza



Trucha – pstruh



Dorada - pražma

Ryby

TAPAS

- Je jednou z najväčších charakteristík španielskej kuchyne
- Je to malá porcia jedla
- Výhodou je možnosť ochutnať rôzne druhy jedál
- V baroch sa podávajú k nápojom



PAELLA

- Je typické španielske jedlo z ryže

Pripravujú 3 druhy:

- Paellu z morských plodov
- Mäsovú paellu
- Paellu z morských plodov a mäsa



Recept na Paellu de marisco

Ingrediencie:

400g predvarenej ryže
1 červená paprika, nakrájaná na prúžky
1 veľká paradajka, nakrájaná
2 strúčiky pretlačeného cesnaku
6 lyžíc olivového oleja
2 lyžice nasekanej petržlenovej vňate
2 polievkové lyžice sladkej papriky
300g morského čerta, nakrájaného na kúsky
250g mušlí
150g krúžkov chobotnice
12 kreviet
1,5l vývaru z morských plodov
Biele víno
Soľ
Šafran



Postup:



1. Vo veľkom hrnci si najskôr zohrejte vývar z morských plodov spolu so šafranom.
2. Potom zohrejte olivový olej na stredne vysokej teplote v panvici na paellu a orestujte morského čerta, krevety a krúžky chobotnice 1-2 minúty, aby neboli úplne uvarené. Panvicu odstavíme a zatiaľ odložíme.
3. Potom na oleji opečte červenú papriku a na kocky nakrájanú paradajku spolu s cesnakom, petržlenovou vňaťou a sladkou paprikou. Všetky ingrediencie dobre premiešajte. Nakoniec znížte oheň, pridajte ryžu a miešajte, aby mierne vychladla a uvoľnila sa.
4. Potom zalejte vývarom a vínom, zohrejte ho do varu a varte 3 minúty, pričom ryžu premiešajte. Po uplynutí tejto doby pridajte ryby a mäkkýše, rovnomerne ich rozložte na panvici a podľa potreby dosolte (bez miešania ryže). Nakoniec znížte teplotu a pokračujte vo varení ryže, kým sa tekutina nevstrebe (približne 14 minút). Ak si myslíte, že je to potrebné, môžete pridať viac vývaru.
5. Keď je paella hotová a všetka tekutina sa odparí, paella sa môže podávať. BUEN PROVECHO!

Gazpacho

- Najznámejšia studená polievka

Pripravuje sa z:

- Paradajok, papriky, cesnaku, strúhanky, olivového oleja, vínneho octu, soli, čierneho korenia a vody



Tortilla de patatas

- Je obľúbené španielske jedlo
- Servírujú ju za studena ale aj teplú

Základnými surovinami sú:

- Zemiaky
- Vajcia
- Soľ, korenie



Grilované sardinky

- Malaga bola v minulosti centrom lovu sardiniek
- Grilujú sa na pahrebe
- Najčastejšie sa pripravujú na pláži
- Sú obľúbené, populárne a vyhľadávané turistami aj domácimi



Calamares

- Vyprážené kúsky kalamárov
- Podávajú sa s omáčkou ali-oli
- Omáčka je zložená z cesnaku, olivového oleja, citrónovej šťavy a vaječných žĺtkov
- Patria medzi obľúbené jedlá



Brocheta de gambas

- Špíz grilovaných kreviet
- Základnými ingredienciami sú cesnak, chilli, olivový olej, soľ a citrón
- Podávajú sa s chlebom a omáčkou ali-oli



Gambas al píl-píl

- „krevety píl-píl“
- Podávajú sa hlavne ako tapas

Základne suroviny na prípravu sú:

- Krevety, olivový olej, chilli, cesnak, soľ, korenie



Pulpo a la Gallega

- Chobotnica na galícijský spôsob
- Pulpo a la gallega sa tradične jedávalo na trhoch a večierkoch v regióne Galícia
- Toto jedlo sa v Španielsku zvyčajne podáva ako tapas

Na prípravu potrebujete tieto
ingrediencie:

- Varenú chobotnicu, olivový olej, ňora (papriku) a soľ



FRITURA MALAGUEÑA

- Fritura malagueña pozostáva z menších druhov morských plodov
- Sú vyprážané, chrumkavé a dajú sa ľahko zjesť
- Patria tam: malé ryby, kôrovce a mäkkýše
- Podáva sa ako predjedlo, hlavné jedlo či tapas
- Je obľúbeným jedlom



Patatas bravas

- Sú to malé kúsky vyprážaných zemiakov poliate ohnivou – pikantnou červenou omáčkou
- Zloženie omáčky sa líši od oblasti
- Patria medzi obľúbené tapas



Pimientos de Padrón

- Sú menšie zelené papričky, ktoré patria medzi obľúbené španielske tapas

Na prípravu potrebujeme:

- Papričky pimientos de padrón
- Hrubozrnnú soľ
- Olivový olej



Berenjenas con miel

- „baklažány s medom“
- Sú jedným z najobľúbenejších jedál v Andalúzií
- Zvyčajne sa podávajú ako tapas

Na prípravu potrebujeme:

- Baklažán, med, mlieko, múku, citrón, soľ, olej



Churros

- Sú typický dezert
- Sú pripravované z odpaľovaného cesta, ktoré sa potom vypraží v oleji
- Majú podlhovastý tvar alebo sú stočené do „slzičiek“
- Teplé sa obalia v cukre a sú podávané s horúcou čokoládou



Jamón

- Je sušená bravčová šunka
- Má charakteristickú tmavočervenú farbu
- Môže sa podobat' na talianske prosciutto
- Pata de jamón - vysušené bravčové stehno



queso manchego

- Manchego je 100% ovčí syr
- Musí zrieť min. 60 dní a max. 2 roky

Manchego má 4 rôzne príchute podľa veku :

- Freska - je čerstvý syr s dobou zrenia 2 mesiace
- Semicurado - s dobou zrenia od 3 týždňov do 4 mesiacov
- Curado - s dobou zrenia 6 mesiacov. Chuť je karamelová až orechová
- Viejo - s dobou zrenia 1-2 roky



Sangria

- Je osviežujúci ľahký alkoholický nápoj

Základné suroviny na prípravu:

- Červené víno
- Brandy
- Ovocie
- Limetková sóda



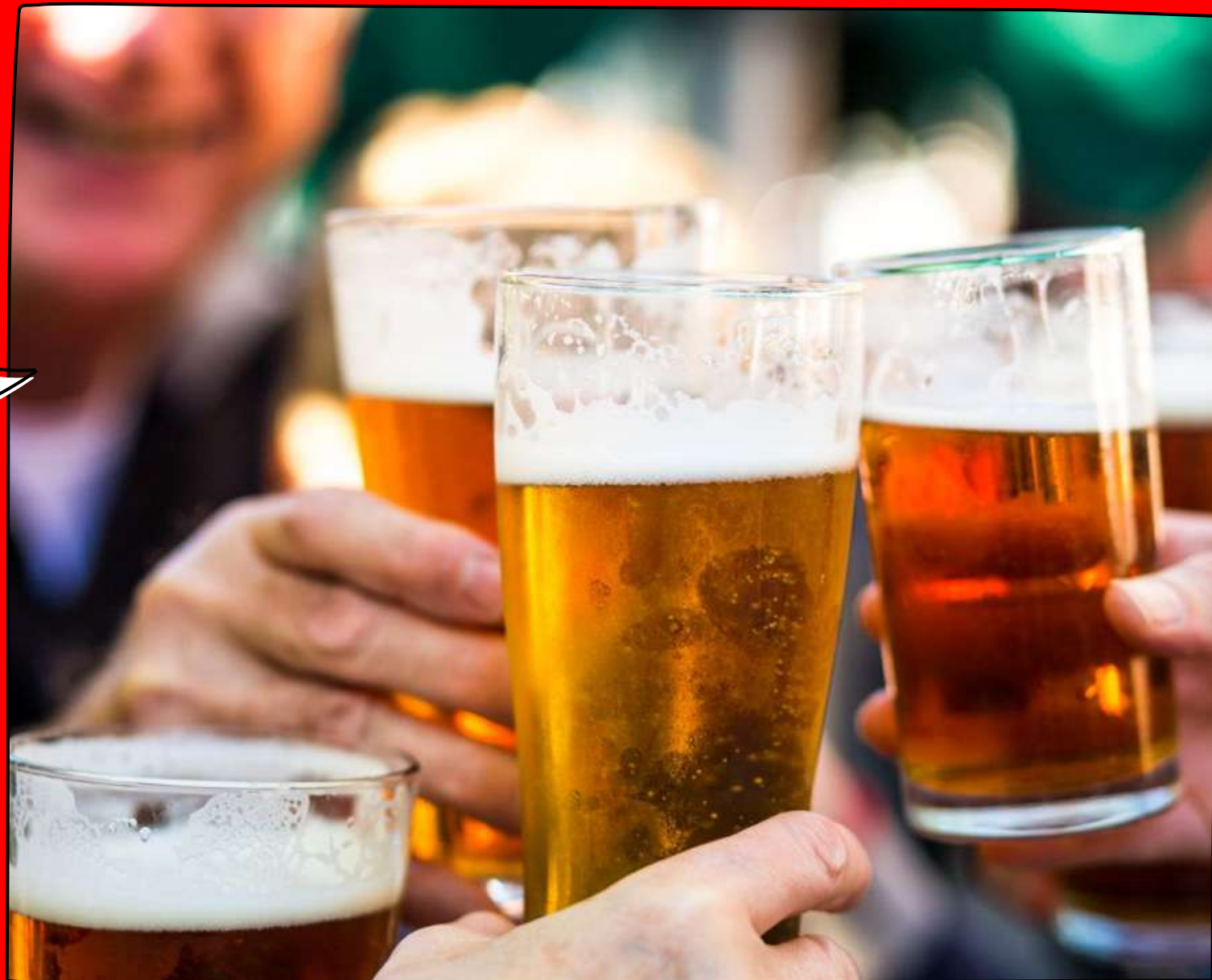
Tinto de Verano

- Osviežujúci vínový koktail
- Podobný sangrii
- Ľahší na výrobu, má menej alkoholu
- Skladá sa z vína, limetkovej sódy, citrónu a ľadu



Pivo - cerveza

- Caña – malé čapované pivo, cca 250-300 ml
- Pinta – veľké čapované pivo, cca 500 ml
- Cerveza de botella – fľaškové pivo
- Najbežnejšie značky - San Miguel, Cruzcampo, Victoria, Alhambra, Estrella Galicia



Víno

- Španielsko je tradičným a veľkým výrobcom vína
- V Andalúzii sa vinič pestuje v 6 najznámejších oblastiach, v ktorých sa tvorí viac ako 70% vína
- Najväčšou oblasťou a producentom vína v Andalúzii je autonómia Cádiz
- Vinárstva ponúkajú degustáciu spojenú s prehliadkou viníc, kde sa môžu oboznámiť s tajomstvami pestovania a výroby vína



Čo si pamätáte?

GAMBAS - KREVETY



CALAMAR - KALAMÁR



Čo si pamätáte?

PULPO - CHOBOTNICA



MEJILLONES - SLÁVKY



Čo si pamätáte?

BOGAVANTE - HOMÁR



CIGALA - RAK



Čo si pamätáte?

RAPE – MORSKÝ ČERT



MERLUZA – MERLÚZA



Čo si pamätáte?

TRUCHA – PSTRUH



DORADA - PRAŽMA



Čo si pamätáte?

PAELLA



TAPAS



Čo si pamätáte?

GAZPACHO



TORTILLA DE PATATAS



Čo si pamätáte?

GRILOVANÉ SARDINKY



CALAMARES



Čo si pamätáte?

BROCHETA DE GAMBAS



GAMBAS AL PÍL-PÍL



Čo si pamätáte?

PULPO A LA GALLEGA



FRITURA MALAGUEÑA



Čo si pamätáte?

PATATAS BRAVAS



PIMIENTOS DE PADRÓN



Čo si pamätáte?

BERENJENAS CON MIEL



CHURROS



Čo si pamätáte?

JAMÓN



QUESO MANCHEGO



Čo si pamätáte?

SANGRIA



TINTO DE VERANO





Ďakujeme za
pozornosť