

Znáte španělskou kuchyni?



Španělsko je zemí parlamentní monarchie s 40 miliony obyvatel a s rozlohou 505 000 km čtverečních. V této rozloze je zahrnuta i řada ostrovů, což znají hlavně naši turisté, kteří sem jezdí trávit svoji letní dovolenou. Celosvětově jsou známá španělská města Madrid, Barcelona, Valencie, Sevilla, Zaragoza, Malaga. S ohledem na to, že ještě v 50. a 60. letech 20. století bylo Španělsko převážně zemědělské a ve velkém se zabíralo rybolovem, jsou lidová jídla obrazem této skutečnosti. Vždyť například španělské pomeranče jsou celosvětovým pojmem. V pěstování oliv je Španělsko na nejpřednějším místě. Orná půda zabírá více jak 30 % plochy země, 10 % připadá na trvalé porosty (vinice, sady, olivové háje), 20 % území tvoří louky a pastviny. Významný je chov prasat, zejména na jihozápadě země převládá extenzivní chov ovcí na chudších pastvinách. Lov ryb je z velké části soustředěn na pobřeží Atlantiku do přístavů Vigo a la Coruña v Galicii. Loví se zejména sardinky, ančovičky, tresky a hejci. Ryb však stále ubývá a jejich lov je předmětem srážek s francouzskými rybáři. V souvislosti s produkcí vína je ještě nutné říci, že Španělsko je za Portugalskem na druhém místě v produkci korku.

Ve Španělsku není jednotná kuchyně. Základ přípravy jídel tvoří kuchyně katalánská, baskická, kastilská, andaluská a další. Nejznámější je kuchyně galicijská, která je rozšířená po celém Španělsku. Vliv na tuto skutečnost měl kdysi nedostatek pracovních příležitostí v Galii. Proto se Galijci vydali za prací do celého Španělska, kde pracovali především jako kuchaři po hospodách. Základ kuchyně ve Španělsku tvoří hlavně maso, zelenina a koření.

- maso: kuřecí, slepičí, jehněčí, hovězí nebo kůzlečí
- zelenina: papriky, rajčata, lilek, dýně, česnek – olivový olej (někdy nahrazovaný sádlem)
- koření: hlavně šafrán
- sýry: ovčí nebo kozí

Vše se zapíjí výborným španělským vínem, v jehož pěstování a výrobě jsou Španělé nedostižnými mistry. Velmi oblíbené lidové jídlo je pulpo a feira – chobotnice po trhovceku, dále je to vařená vepřová nožička s mladými řepnými listy, servírovaná s uzenkou a brambory. V restauracích je vždy na jídelním lístku bortila de patas – bramborová omeleta s vajíčky a cibulí podávaná k salátu. Z polévek je známá Gaspacho – studená polévka z rozmixovaných nebo pasírovaných rajčat a další zeleniny s přidavkem česneku a cibule. Všude mají svůj „kotlík“ na jídla vařená v jednom hrnci, která se krajově liší různými použitými surovinami a kořením na dochucení.

Nyní však ke konkrétním tradičním receptům.

Španělský salát

4 rajská jablíčka, 1 menší salátová okurka, 1 červená paprika, 1 cibule, tmavé olivy

Na zálivku: 2 stroužky česneku, 2 lžice olivového oleje, sůl

Rajčata, papriku a cibuli nakrájíme na kostičky, okurku na plátky. Vše vložíme do salátové mísy a zalijeme zálivkou, kterou si připravíme z česneku utřeného se solí, k němuž přidáme olej a dobře promícháme.

Nakonec ještě přidáme celé vypeckované olivy.

Španělský hrášek

Usušený hrášek, malá karotka, celer, 150 g anglické slaniny, tymián, sůl, žemle, mouka

Dobře přebraný usušený hrášek vaříme s tymiánem, malou karotkou a celerem rozkrájeným na kostičky ve vařící vodě do měkka. Na povrchu plovoucí hrášky sebereme sběračkou. Je-li hrášek měkký, dusíme jej v mouce se slaninou pokrájenou na kostičky a při podávání osolíme podle chuti. Lze jej také dusit s nakrájenou cibulkou a žemličkou.

Španělské okurky

2 prostředně velké okurky, 2 rajská jablíčka, cibule, sůl, pepř, lžička olivového oleje, 3 lžice octa

V Španělsku známé okurky pod jménem Gaspacho se upravují takto :

Dvě prostředně velké okurky se nakrájí a dají společně se 2 rajskými jablíčky, nasekanou cibulkou, solí, pepřem, lžičkou oleje a třemi lžicemi ostrého octa na mísu. Dobře se vše promíchá a k okurkám se přilijí 4 sklenky vody.

Podává se s bílým chlebem nebo žemlí.

Andaluské fazolové lusky

Velká sklenice sterilovaných fazolových lusků, 3 lžice másla, 8 rajských jablíček, 200 g šunky, sůl, pepř

Na másle rychle osmažíme šunku nakrájenou na nudličky, rozkrájená rajčata. Přidáme okapané fazolové lusky, osolíme, opeříme, dusíme asi 10 minut, až se rozduší kousky rajčat.

Podáváme s chlebem, bramborem.

Polévka s tykví

200 g mletého masa, 2 lžíce olivového oleje, 1 cibule, vývar (z masoxu), 2 lžičky škrobové moučky (Maizena), šálek sušených namočených nebo čerstvých hub, 3 šálky tykve nakrájené na kostičky, zázvor, sůl, glutamol, 1 lžička sojové omáčky, pepř nebo chilli, sklenka bílého vína, citrónová šťáva

Mleté maso opečeme na oleji spolu s pokrájenou cibulí, zalijeme vývarem, přidáme houby. Vaříme cca 30 minut. Následně přidáme tykev nakrájenou na kostičky, zázvor, sojovou omáčku, škrobovou moučku rozmíchanou v troše vody, osolíme. Povaříme asi ¼ hodiny. Dochutíme glutamolem. Podle chuti můžeme polévku zvýraznit citrónovou šťávou, pepřem či pálivou paprikou a dodat skleničku bílého vína.

Omáčka Madeira

50 g zeleniny na osobu, cukr, hovězí kosti, špek, 100 g hub, mouka, 2 střední rajská jablka, sůl, mletý černý pepř, 2 ks hřebíčku, 1 dl červeného vína

50 g zeleniny na osobu nadrobno pokrájíme a v horkém sádle upražíme do tmavohněda za přidání malého množství cukru. Přidáme několik kousků hovězích kostí, kousek špeku, několik nadrobno pokrájených hub. Za stálého míchání pražíme, posypeme moukou, přidáme pokrájená rajčata a vše dobře povaříme. Když se omáčka uvařila, přecedíme ji a zeleninu propasírujeme přes síto. Opět dáme na oheň, ochutíme solí, trochou mletého černého pepře, hřebíčkem, cukrem a 1dl červeného vína, následně vaříme do hustoty medu.

Španělská omáčka

1 petržel, 1/4 celeru, 1 mrkev, 1 cibule, 50 g špeku, 300 g masa (hovězí, skopové... dle výběru, nejlepší je směs), mletý černý pepř, 3 ks bobkového listu, mouka, lžíce bílého vína, čajová lžička rumu, citrónová šťáva
Petržel, celer a mrkven nakrájíme na kostky, cibuli na kolečka. Pokrájený špek a kousky masa dáme do rendlíku a podusíme dohněda se zeleninou, trochou mletého černého pepře a bobkovými listy. Následně zaprášíme moukou a dusíme do úplného zhoustnutí. Když i mouka zhnědla, nalijeme na ni masový vývar a dobře povaříme. Před podáváním přidáme lžici bílého vína, čajovou lžičku rumu a citrónovou šťávu. Po propasírování přes síto ještě jednou povaříme a podáváme k různým masovým pokrmům.

Kompot z čerstvých fíků

Čerstvé fíky, bílé víno, citrónová šťáva, cukr

Zkratek čerstvým fíkům stopku asi na polovinu a naházejte je do vroucí vody – ale nevařte! Když fíky ve vodě zchladnou, vyjměte je, dejte okapat a duste je pak na kompot s trochou bílého vína a citrónové šťávy v cukrovém nálevu.

Kompot ze sušených fíků

25 fíků, ½ l vody nebo bílé lehké víno, 100 g cukru, 1 citrón

Asi 25 sušených fíků uvaříme v ½ l vody nebo lehkého bílého vína na mírném ohni a přidáme asi 100 g cukru. Nemícháme, jen doléváme vodu (nebo víno). Nakonec přidáme šťávu z 1 citrónu.

Podává se chlazené.

Popularita španělské kuchyně došla dokonce tak daleko, že ostatní kuchyně začaly vymýšlet jídla, která Španělé neznají. Proto jako Rusové neznají u nás populární ruská vejce, tak ani ve Španělsku neočekávejte na talíři španělské ptáčky nebo španělské větry – sladkou pochoutku známou ze starých kuchařek (původní znění):

Španělské větry s mandlemi

70 g sladkých mandlí, 6 bílků, 6 lžic moučkového cukru, citrónová kůra

Opař 70 g sladkých mandlí, rozpol je, rozkrájej je na nudličky a nech je v troubě na papíře dobře usušit; dej ale pozor, aby se nepřipražily. Potom udělej ze šesti bílků pevný sníh, zamíchej do něho šest vrchovatých lžic tlučeného prosátého cukru, z půl citrónu drobně rozkrájenou kůru, pak ty usušené mandle, a dělej lžící na papír a na plech jako vejce velké hromádky, posyp je hodně tlučeným cukrem, dej je do teplé a ne horké trouby, a nech je zvolnička do žluta upéci. Když jsou upečeny, navlaž vespod papír ve vodě namočenou houbou, aby se lehčeji od papíru odlouply, urovnej je na místo a nech je na suchém vlažném místě, až se mají dávat na tabuli, aby byly hezky křehké. Je – li více hostů, musí se vzít větší částka; nebo tyto mezi jinými pamlsky stačí na nejvýš pro 12 osob.

Toliko stará kuchařská kniha. O tom, že se ve Španělsku rádo a dobře hoduje, svědčí skutečnost, že nejdelší stůl na hodování na světě prostřeli ve španělském městečku, v lázních Sitges u Barcelony. V jednom říjnovém víkendu v roce 1986 se u téměř 2,5 km dlouhého stolu sešlo 6 300 stolovníků. Pozvaní hosté zkonsumovali 10 000 ančoviček, 23 000 vajec, 275 tuňáků, 700 kg fazolí, téměř 4 tuny hlávkového salátu, 300 kg oliv, přes tunu rajských jablíček, tunu uzenin a 1,5 tuny chleba.

Války vznikají z nejrůznějších důvodů. Jedním z nich je nedostatek jídla, ale válka může vzniknout i z přebytku některého jídla. Tou je i ta nejkurióznější, která se odehrává každoročně ve španělském městečku Bunol. Jde o rajčatovou válku. Nikdo si nepamatuje, jak tento zvyk házet po sobě rajčaty vznikl. V roce 1987 měli účastníci bojů k dispozici 36 tun rajčat a bojovníci si museli každou chvíli umývat tváře vodou z městských hydrantů, protože je měli umazané od rajčatové šťávy.

O tom, že mají ve Španělsku vřelý vztah k jídlu a využívají je i v běžném životě, svědčí i fakt, že dort s máslovým krémem posloužil dvěma mužům v Barceloně jako zbraň při přepadení jistého obchodníka a ukořistění půldruhého milionu peset. Právě když podnikatel vycházel z banky, hodili mu pachatelé do obličeje dort a vytrhli mu příruční kufřík s penězi. Podle policie máslový krém v očích zabránil přepadenému zločince popsat.

Pro nás však Španělsko zůstane zemí, která má tajemné kouzlo starých spletitých uliček v rybářských vesnicích a městečkách, kde za zvuků kytar a kastanět můžeme dokonce jako v pohádce pít španělské víno z fontánek na starých hradech při večerních sezeních, pořádaných nejen pro turisty. Odpočívat na sluncem rozpálených písečných plážích ve stínu palem a nechat se pohupovat mořskými vlnami v rybářské bárce. Takže na shledanou třeba někde v Pinaskole, Peniskole či na Kanárských ostrovech.