

OBSAH

Gastronomický místopis	3
Územní členění a geografie	3
Místní gastronomické odlišnosti	4
Jaká je španělská kuchyně	8
Trochu z historie	8
Tradice a zvyky	9
Typické suroviny	11
Vino k jídlu, jídlo k vínu	12
Typická jídla v jednotlivých regionech	14
Severní Španělsko	14
Galicie	14
Bogavante a la Gallega - Mořský rak na pánvi	16
Lenguados para dos - Mořský jazyk pro dva	18
Vieiras a la Gallega - Mušle pečené v troubě	20
Pulpos a la Gallega - Galicijské chobotničky	22
Asturie - Kantábrie	24
Mejillones a la Marinera - Mušle po námořnicku	26
Trucha con almendras - Pstruh s mandlemi	28
Kastilie a León	30
Solomillo - Plátek z hovězí svíčkové	34
Salmón a la Plancha - Losos na pánvi	36
Ropa Vieja - Hovězí nudličky se zeleninou	38
Morcilla - Jelítko	40
Lomo del Bierzo - Tradiční pečeně	42
Pimiento Asado del Bierzo - Pečené papriky	44
Empanada Castellana - Koláč plněný masem	46
Flan - Pudink	48
Baskicko - Rioja - Navarra	50
Marmitako - Tuňák na paprice s brambory	54
Merluza a la Vasca - Treska po baskicku	56
Trucha a la Navarra - Pstruh po navarrsku	58
Chuleta Riojana - Kotleta a la Rioja	60
Champiñones rellenos - Plněné žampiony	62
Calamares Fritos - Sépiové kroužky	64
Ciruelas con Tocino - Švestičky ve slanině	66
Churros - Vdolečky	68
Aragonie	70
Ternera con verduras en escabeche - Marinovaná telecí kotleta se zeleninou	72
Pollo en Samfaina - Kuřecí prsa s baklažánem	74
Chorizo, salchichon, jamón serrano, queso - Tálíř s uzeninou, šunkou a sýrem	76
Tortilla Española - Bramborová omeleta	78
Východní Španělsko	80
Katalánsko	80
Arroz Negro Amb All i Oli - Černá rýže	84

<i>Asado de Cerdo a la Catalana</i> - Pečené vepřové filé	86
<i>Pa Amb Tomquet</i> - Chléb s tomaty	88
<i>Bacalao al Horno</i> - Treska s pečenými brambory	90
<i>Crema Catalana</i> - Katalánský krém	92
Valencie	94
<i>Paella Valenciana</i> - Valencijská paella	96
<i>Arroz Amb Crosta</i> - Pečená rýže s masem	98
<i>Gambas con ajillo con limón y perejil</i> - Krevety v česneku s citronem a petrželi ..	100
<i>Sardinas al Horno</i> - Pečené sardinky	102
Murcie	104
<i>Gazpacho Yeclano</i> - Gazpacho z Yeclý	106
<i>Ensalada de Marisco</i> - Salát z mořských plodů	108
<i>Tortilla Murciana</i> - Murcijská omeleta s baklažánem	110
Střední Španělsko	112
Madrid	112
<i>Asado de Pierna de Cordero</i> - Pečená jehněčí kýta	114
<i>Cocido Madrileño</i> - Čtyři druhy masa	116
<i>Brochetas de Pollo</i> - Špíz s kuřecím masem	118
<i>Plato de mariscos</i> - Talíř plodů moře	120
Kastilie - La Mancha	122
<i>Chuleta de Cerdo</i> - Vepřová kotleta	124
<i>Judías Verdes a la Castellana</i> - Zelené fazole s červenou paprikou	126
<i>Brochetas de Lomo con Bacón</i> - Špíz s masem a slaninou	128
<i>Tortilla de cebolla</i> - Tortilla s cibulí	130
<i>Manchego</i> - Ovčí sýr	132
Jižní Španělsko	134
Andalusie	134
<i>Pollo al jerez</i> - Kuře na sherry	138
<i>Pato a la Sevillana</i> - Kachna na pomerančích	140
<i>Pez Espada a la Malagueña</i> - Mečoun se zeleninou	142
<i>Gazpacho</i> - Studená rajčatová polévka	144
<i>Brochetas de Almeria</i> - Špíz z pouště	146
<i>Higadillos de Pollo</i> - Játra na sherry	148
<i>Flamenquines</i> - Roládička z hovězího masa	150
<i>Tortillitas de Camarones a la Gaditana</i> - Placičky z garnátu	152
<i>Mousse de Chocolate</i> - Čokoládová pěna	154
Extremadura	156
<i>Caldereta de Cordero</i> - Jehněčí dušené s kořením	158
<i>Sopa de Ajo</i> - Česneková polévka	160
Ostrov	162
Kanárské ostrovy	162
<i>Conejo al Hinojo</i> - Králík na fenyklu	164
<i>Cabrito al Salmerejo</i> - Marinované kůzle	166
<i>Rape al Salsa de Crema</i> - Mořský ďas se smetanovým přelivem	168
Baleárské ostrovy	170
<i>Berenjenas Rellenas</i> - Lilky plněné masem	172

Sopa de Col Mallorquina – Baleárská polévka	174
Tortitas de Plátanos – Banánové placičky	176
Stolování	178
Sestavení španělského jídelníčku	178
Prostřený stůl	180
Závěr	182
Jak se vařilo ... a fotilo	183
Rejstřík pokrmů	186
Rejstřík vín	187
Portréty autorů	188
Poděkování partnerům	189
Použitá literatura	190



MARQUES DE GRIÑON Syrah 2002

Druh: Reserva, červené víno suché

Země původu: Španělsko, alkohol: 15%

Plné mohutné víno tmavě purpurové barvy doprovází vůně po ostružinách, fialkách a mletém čerstvém bílém pepři. V chuti se snoubí příjemně ovocná sametově hebká struktura a vyvážená kyselina umocňující bohatý a dlouhý dozvuk. Víno se výborně hodí k červeným masům, jehněčímu a zrajícím sýrům při teplotě podávání 15-17 °C.

Buda s.r.o.

MARQUES DE GRIÑON Cabernet Sauvignon 2002

Druh: Reserva, červené víno suché

Země původu: Španělsko

Alkohol: 13,5%

Velmi kvalitní víno s nezaměnitelným buketem a výraznou odrůdovou příchutí cabernetového charakteru. Sytě purpurovou barvu doprovází intenzivní aroma divokých lesních plodů a koření s tóny skořice, tabáku a čokolády. V kulaté chuti je skladba výjimečná síla ovoce, vyvážená struktura s jemným taninem a trvalým příjemným dozvukem. Víno skvěle doplňuje červená masa, jehněčí a sýry při teplotě podávání 15-17 °C.

MARQUES DE GRIÑON Petit Verdot 2002

Druh: Reserva, červené víno suché

Země původu: Španělsko

Alkohol: 14,5%

Excelentní kulaté víno sytě červené barvy se vyznačuje nádhernou vůní, ve které se snoubí květinové aroma s vůní ušlechtilého dřeva s tóny zralého ovoce, lékořice a čerstvě mletého pepře. Víno nadchne harmonickou silnou chutí, ve které objevíme tóny třešně, černého rybízu a kůže. Skvělá struktura spolu s vyváženými taniny a výjimečnou hloubkou je umocněna dlouhým chuťovým vjemem. Výborně doplňuje červená masa, jehněčí a zrající sýry při teplotě podávání 15-17 °C.

