Základní rysy gastronomie Francie a Španělska

Ingrid Ptáčková
Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav analyzy a chemie potravin
akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Ingrid PTÁČKOVÁ
Osobní číslo: T08121
Studijní program: B 2901 Chemie a technologie potravin
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii
Téma práce: Základní rysy gastronomie Francie a Španělska.

Zásady pro vypracování:

1. Historické kořeny Francie.
2. Zvláštnosti francouzské kuchyně.
3. Nejtypičtější pokrmy francouzské kuchyně.
7. Nejtypičtější pokrmy španělské kuchyně.
9. Porovnání francouzské a španělské kuchyně.
Rozsah bakalářské práce:
Rozsah příloh:
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

1. TRUTTER, M. Culinaria Španělsko: kulínářský průvodce, 1. vydání, Slovart, Praha 2009
2. DOMÍNÉ, A. Culinaria Francie: kulínářský průvodce, 1. vydání, Slovart, Praha 2008
5. PETROVÁ, E. Španělská vina: cesty za vínom, 1. vydání, Grada, Praha 2003

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Ladislav Ivánek
Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce: 6. ledna 2012
Termín odevzdání bakalářské práce: 21. května 2012

Ve Zlíně dne 15. února 2012

doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan

[Signature]

doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
ředitel ústavu
Prohlášuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplňení dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ";
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ";
- beru na vědomí, že podle § 60 " odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití skolního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 " odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněná v takovém případě udělat požadovaný příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, povazuji se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodvezdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně ........................................

..................................................

Ptáčková Ingrid

Obor: CHTP

14.5.2012

Ptáčková

---

2) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplňení dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování zveřejněných prací
3) Výslovná náplň zveřejnění by měla být určena s větší čtyři vrты
4) Pozn.: V některých případech je potřeba další informace nebo soudní smlouvy, které by mohly být využity v právním řešení.
(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném univerzitním předpisy vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce požívat na své náklady výpisy, kopie nebo rozmnoženiny.

(3) Přesto, že odevzdané práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

*žák zák. č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění parlamentních právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nenasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, až je-li nikoli za účelem přímého nebo neplánovaného hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

*žákč. č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění parlamentních právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odprávdu autor takového díla udělí svoji složení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhá nahrázení chybějícího projevu jeho výše u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Nejprve sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licencí, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jím autor školního díla z výdělu jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 příměřený příspěv na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; případně se přihlédne k výši výdělu dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.
ABSTRAKT

Cílem mé práce bylo popsat a porovnat francouzskou a španělskou kuchyni. Nejprve jsem se ve své bakalářské práci zaměřila na jejich historické kořeny, jenž velmi napomohly a postupně stanovily směr kuchyní. Dále jsem popsala zvláštnosti a nejtypičtější pokrmy. Zahrnula jsem zde stravovací zvyklosti, obyčeje, svátky, zvláštní a typické pokrmy a suroviny v nich používané.

Francie a Španělsko jsou rozlehlé země a jsou rozděleny do několika regionů. Proto jsem věnovala největší část této práce nejznámějším krajovým specialitám. Jednotlivé regiony mají různé přírodní podmínky a tradice, a díky tomu vznikají mimořádné potraviny, pokrmy a nápoje.

V závěru práce je provedeno porovnání obou zemí, které je zaměřeno především na odlišnosti v jejich kuchyni.

Klíčová slova: Francie, Španělsko, gastronomie, krajové speciality, historické kořeny, zvláštnosti kuchyně, nejtypičtější pokrmy.

ABSTRACT

The aim of my thesis was to describe French and Spanish cooking. Firstly, I focused to historical roots of these countries. It was very helpful to determine the orientation of their cooking. Then I described the rarities and the most typical meals of these countries. In this part I wrote about their eating habits, traditions, holydays, typical and odd meals and ingredients used for these meals.

France and Spain are large countries and they are divided into several regions. Therefore, I took the most of my thesis to the most famous region specialties. Each of these regions has different natural conditions and traditions which are the reasons for development of extraordinary meals and beverages.

In conclusion of this thesis, there are both of these countries compared. In this part is the main interest given to differences in their cooking.

Keywords: France, Spain, gastronomy, region specialties, historical roots, typical meals, rarities in cooking.
Chtěla bych poděkovat svému vedoucímu bakalářské práce Mgr. Ladislavu Ivánkovi za odborné vedení, cenné rady a připomínky během zpracovávání bakalářské práce.

Dále patří mé poděkování Mgr. Jarmile Brožíkové za odborné rady, vynaložený čas a ochotu.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahrána do IS/STAG jsou totožné. Dále tímto prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a všechny použité literární zdroje jsem uvedla v seznamu literatury.

Ve Zlíně 17. 5. 2012
OBSAH

ÚVOD .................................................................................................................................. 11
1 HISTORICKÉ KOŘENY FRANCIE ................................................................................. 12
2 ZVLÁŠTNOSTI FRANCOUZKÉ KUCHYNĚ ................................................................. 19
   2.1 COUSINE NOVELLE ............................................................................................... 19
   2.2 KOUZLO BYLIN ..................................................................................................... 19
   2.3 TRŽNICE ............................................................................................................... 20
   2.4 PARÍŽSKÁ SNÍDANĚ .............................................................................................. 20
   2.5 KUCHYŇSKÉ POTŘEBY .......................................................................................... 20
   2.6 STRAVOVACÍ ZVYKLOSTI ..................................................................................... 21
   2.7 ŠTRASBURSKÁ PAŠTIKA Z HUŠÍCH JATER .............................................................. 21
3 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ .............................................. 23
4 NEZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY ........................................................................ 30
   4.1 PARÍŽ A ÎLE-DE-FRANCE ................................................................................... 30
     4.1.1 Bageta ........................................................................................................... 30
     4.1.2 Židovský chléb a jiné speciality ................................................................... 30
     4.1.3 Dort Opéra .................................................................................................... 31
   4.2 CHAMPAGNE, LOTRINSKO A ALSASKO ................................................................. 31
     4.2.1 Šampaňské .................................................................................................... 31
       4.2.1.1 Vznik šampaňského ............................................................................. 32
     4.2.2 Vepřové nožičky, klobásy a šunka ............................................................... 32
       4.2.2.1 Vepřové nožičky.................................................................................. 32
       4.2.2.2 Bílá klobása .......................................................................................... 33
       4.2.2.3 Ardenská šunka .................................................................................... 33
     4.2.3 Nejlepší zavařeniny ...................................................................................... 33
     4.2.4 Lotrinské koláče ........................................................................................... 33
     4.2.5 Alsaský chléb a preclíky .............................................................................. 33
     4.2.6 Sýr munster .................................................................................................. 34
   4.3 NORD – PAS DE CALAIS, PIKARDIE, NORMANDIE A BRETAŇ ................................ 34
     4.3.1 Sleď .............................................................................................................. 34
     4.3.2 Gin ................................................................................................................ 34
     4.3.3 Camembert ................................................................................................... 35
     4.3.4 Cidre a calvados .......................................................................................... 35
   4.4 ÚDOLÍ LOIRY A STŘEDNÍ FRANCIE ...................................................................... 36
     4.4.1 Champignons de Paris .................................................................................. 36
     4.4.2 Vína z údolí řeky Loiry ............................................................................... 36
     4.4.3 Ocet z Orléansu ........................................................................................... 37
     4.4.4 Crottin de Chavignol .................................................................................... 37
   4.5 BURGUNDSKO A FRANCHE-COMTÉ .................................................................. 37
     4.5.1 Dijonská hořčice .......................................................................................... 37
     4.5.2 Sýr comté ..................................................................................................... 38
8.2 Baleary .............................................................................................................62
8.3 Aragonie .............................................................................................................62
8.4 Navarra .............................................................................................................62
8.5 La Rioja .............................................................................................................63
8.6 Baskicko ............................................................................................................63
8.7 Kantabrie ..........................................................................................................64
8.8 Asturie ...............................................................................................................64
8.9 Galicie ................................................................................................................65
8.10 Kastilie a León .................................................................................................66
8.11 Madrid ...............................................................................................................66
8.12 Kastilie-La Mancha ........................................................................................67
8.13 Extremadura ....................................................................................................67
8.14 Murcie ...............................................................................................................68
8.15 Andalusie ..........................................................................................................68
8.16 Kanářské ostrovy .............................................................................................69
9 Porovnání francouzské a španělské kuchyně .........................................................70
Závěr ..........................................................................................................................71
Seznam použité literatury ..........................................................................................72
Seznam příloh .............................................................................................................74
ÚVOD

Francouzská a španělská kuchyně se od naší dosti liší. Je to dáno zejména zeměpisnými podmínkami a od nich se odvíjejícími základními surovinami, které se v těchto kuchyních používají. Česká kuchyně je podle nich spíše těžší a hůře stravitelná. Odlišnosti francouzské a španělské kuchyně od naší spočívají především v používání čerstvých a velmi kvalitních surovin, na které jsou tyto země značně bohaté. Jedná se obzvláště o ovoce, zeleninu, ryby a další plody moře.

Francouzská a španělská kuchyně jsou rovněž významné a uznávané ve světové gastronomii. Z těchto zemí pochází i spousta odborníků na gastronomii, ať už se jedná o světově známé šéfkuchaře vyhlášených restaurací, vinaře, producenty sýrů, ovoce, zeleniny a všeho dalšího, co tyto země nabízejí.

Protože nejsou podmínky uvnitř celé země stejné, vyčnívají zejména některé kraje, které se proslavily díky svým typickým pokrmům. Tam kde tomu napomáhá příznivé podnebí se pěstuje zejména víno a ovoce, a tam kde nejsou podmínky pro pěstování tak příznivé se více rozvíjí jiná odvětví. Tím může být například chov dobytka a s tím související výroba sýrů, produkce masa a masových specialit. Proto má každý kraj své specifické a známé speciality, které dosáhly světového věhlasu.

Odlišnost Francie a Španělska ale nespočívá jen v jejich gastronomii. Každá z těchto zemí má své tradice a zvyky, které se zde udržují už po staletí.

Toto všechno napomáhá tomu, že jsou tyto země známé po celém světě. A to ať už díky produktům, které vznikají z výhodných klimatických podmínek obou zemí, a nebo z tradic a úsilí obyvatel, kteří v těchto zemích žijí.
1 HISTORICKÉ KOŘENY FRANCIE

První stopy člověka na francouzské půdě se objevují už v době paleolitické. Tato oblast se dostává do historického povědomí asi tak od roku 700 př. n. l., kdy byla osídlena Kelty nebo Galy. Zjistili, že území má velice výhodné klimatické podmínky a náležitě ocenili z toho plynoucí slušnou výživu, která je tato země schopná poskytnout. Keltové měli pověst vyhlášených milovníků jídla a pití. Měli své charakteristické rysy pro stolování a jídlo. Podestýlali si pod sebe seno a jedli velké množství vařeného a pečeného masa, do kterého se přimo zkušivě zakusovali. Pokud v mase narazili na nějakou překážku, vyrvali ji malým méďem, který nosili neustále u pasu [18].


Významný posun v historii francouzské kuchyně znamená obsazení Galie Římany a následná pospolitost. Římané přivezli do Galie vinnou révu, jenž byla prozatím pěstována v okolí Marseille. V té době byl vlastně položen základ věhlasného francouzského vinařství. V roce 282 doznavá plného rozkvětu, rozšiřuje se po celé Galii a galská vína jsou velmi vyhledávaná i v Itálii. Tenkrát se už začali připravovat vína s přísadou různorodých koření, která lze označit jako předchůdce pozdějších vermutů. Římané dále přivezli do Galie ovocné stromy orientálního původu, například citróny, jedlé kaštany, broskve, třešně, meruňky a švestky [18, 2].

Galové zpočátku skladovali víno v amforách, zakrátce však zjistili, že jejich sudy, kde uchovávali pivo, jsou k tomuto záměru výhodnější, jelikož propouštějí vzduch a umožňují postupné stárnutí vín. A tak galská vína zaznamenávají zvyšování kvality a všude na světě


Pařížané zaúčtě objevují nový druh moučníku, zvaný frangipan. Je to mandlový dortík mírně podobný marcipánu a tento recept vymyslel jistý Césare Frangipani. Pečivo je stálé obdobné ze středověku. Nejvíce proslulé jsou tzv. darioles d’Amiens, je to druh lotrinského koláče. Zde je na něj i recept. Potřebujeme 30 dkg mouky, 15 dkg másla, půl sklenky vody, špetku soli, lžíci tuku, dále na náplň 1 dl smetany, 3 vejce, 10 dkg strouhaného sýra, 10 dkg slaniny, sůl a pepř a 2 dkg másla na vymazání formy. Přichystáme si této tak, že do misy prosejeme mouku, přidáme vodu a zpracujeme s máslem a solí. Těsto je dobře propracované v té době, nechytá-li se okrajů misy. Vyvílíme na pomoceném válu a vyložíme jím koláčovou formu. Dno propícháme vidličkou a rozprostřeme nakrájenou
slaninou, předem mírně opečenou. V míse rozmícháme vejce, ušleháme se smetanou, přidáme strouhaný sýr, sůl, pepř, opět prošleháme a nalijeme na slaninu. Formu vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova přibližně 45 minut. Pokrm se podává horký [18].

Na ulicích se prodávají oplatky, trubičky a značně populární pečivo připomínající naše vdolky a koblihy. Málo je velmi citlivé zboží a v 15. století vystupuje zákaz prodeje ve stejném stánku jako ryby, svíčky a jiné smíšené zboží. Následkem toho se z másla stává velmi nákladný produkt a brzy se nalezla i náhrada, rozehřátá slanina nebo různorodé druhy olejů. Ocet si získal náklonnost mnoha hospodyně a používal se na konzervování zeleniny a ovoce. Tato doba nám přináší i další novinky, především ve stolování. Na královském dvoře započalo éru používání vidličky - „fuscina. Itálie velmi ovlivnila Francii, přináší i nový druhy nádobí a tou je fajáns, vyrobený ve městě Faenza poblíž Ravenny.

Příchodem Kryštofa Kolumba z Ameriky nastává další změna, a tou jsou brambory a kukuřice. Kukuřičná zrna se používala na dokrmování dobytka a v jihovýchodní částí země se z ní vařila kaše na způsob italské polenty. Brambory rovněž nedosáhly velkého úspěchu, měly nevýraznou a mdlou chuť. O dvě století později se podařilo monsieurovi Parmentierovi doslova vnutit brambory francouzskému lidu. Přišel na nápad udělat dobrý chleba z brambor bez použití mouky. Od tohoto období se brambory objevují pravidelně na stolech chudého a bohatého obyvatelstva, nalézají své místo i v kuchařských knihách. Více se začíná konzumovat žampióny, špenát, chřest, čekanka, mrkev, rozmarýn, kapary a to vše se ochucuje aromatickými bylinami. Na šlechtických stolech se objevuje různě připravené maso hovězí, veprůvé, drůbeží, zvěřina, dokonce i droby a vnitřnosti.

Vnitrozemci jedí mnoho masa, převážně hovězí, vepřové, skopové, zvěřina, drůbeží a sladkovodní ryby.

Za vlády Jindřicha IV. se do královské kuchyně dostal obyčejný kuchtik Francois Pierre de la Varenne a vďěčíme mu za první solidní kuchařské knihy. Nasměroval lid spíše k pokrmy jemnějším, zelenina je podávána tak, aby si zachovala specifickou chuť. Pěstuje se květák a chřest.

Louis de Béchamel, bohatý finančník, dostal nápad na omáčku. Do hrnce vložil máslo s trochou petrželky, česneku, posekané šalotky, opepřil, osolil, dodal muškátový oříšek, zasypal moukou a zředil smetanou. Promíchával do houštení, až vznikl bešamel nebo-li bešamelová omáčka, která s menšími úpravami existuje dodnes.


Po smrti Ludvíka XIV. nastává zrod francouzské kuchyně. V roce 1715 se stává francouzským regentem Filip Orleánský. Hotové pokrmy si podle své chuti ochucoval, například do omáčky dodal pohár šampaňského nebo vývar. Šéfkuchařem byl pan Marin, který doplňoval a profesionálně vytvářel požadavky svého pána. Díky tomu vystupuje na svět tzv. „fonds“. Je to základ omáčky vyvařeného z masa, které nebylo určeno ke konzumaci. Podávaly se k tomu plátky masa, velmi krátečně tepelně připravované, omáčkou jemně polévané. Tyto masové šťávy pak doplňuje kachními játry, lanýži, šunkou a dalšími pochutinami. Manželka Ludvíka XV., Marie Leczinska, seznamuje krále s novými pokrmy. Jsou to pirohy plné masem a neznámý druh odpalovaného těsta, které se nejdříve upečete a po upečení plní různými náplněmi.

V roce 1761 se v Paříži objevuje sýr Camembert. Tento sýr je z městečka Camembert, připravovaný normandskou selkou Marií Marelovou [18].

Za panování Ludvíka XV. je k zemi přičleněna Korsika a Lotrinsko. Otec královny Stanislav Leczinski ochutnává v Lotrinsku bábovku, vylepšil si ji, nalil na ni rum a flambuje. V Paříži a ostatních městech se v poledne podává polévka a díl hovězího,
vepřového či telecího masa. Večer se poté polévka přihřeje a zbytek masa se servíruje polévaný zálivkou. Nedělní pochoutkou je maso skopové a o svátcích zejména drůbež, krocan a krůta.


Rok 1800 přinesl kulinarškému světu nový pokrm, kuře Marengo. Toto charakteristické pojmenování obdržel na bitevním poli u Marenga. Bonaparte, po vyhraném boji, dostal nezměrný hlad a žádal si poobědat. Potom uvařil polévku půlčerstvého masa a zbytek masa se servíruje polévaným zálivkou. Nedělní pochoutkou je maso skopové a o svátcích zejména drůbež, krocan a krůta.


Rok 1800 přinesl kulinarškému světu nový pokrm, kuře Marengo. Toto charakteristické pojmenování obdržel na bitevním poli u Marenga. Bonaparte, po vyhraném boji, dostal nezměrný hlad a žádal si poobědat. Potom uvařil polévku půlčerstvého masa a zbytek masa se servíruje polévaným zálivkou. Nedělní pochoutkou je maso skopové a o svátcích zejména drůbež, krocan a krůta.


Rok 1800 přinesl kulinarškému světu nový pokrm, kuře Marengo. Toto charakteristické pojmenování obdržel na bitevním poli u Marenga. Bonaparte, po vyhraném boji, dostal nezměrný hlad a žádal si poobědat. Potom uvařil polévku půlčerstvého masa a zbytek masa se servíruje polévaným zálivkou. Nedělní pochoutkou je maso skopové a o svátcích zejména drůbež, krocan a krůta.


A nyní úplný konec povídaní o historii Francie. Zemí zejména drobných, prostých a srdečných lidí. Kraj žen a matek, které od prvopočátku dávaly svému kuchařskému umění veškerou lásku a snahu. A vítán je každý, kdo v dobrém k prostřenému stolu přichází.
2 ZVLÁŠTNOSTI FRANCOUZKÉ KUCHYNY

Francouzská kuchyně poskytuje rozmanitá, znamenitá a výživná jídla, pečiva, masa, drůbeže, ryby a druhů sopečných, zelenin a ovoce. Zvláštností francouzské kuchyně jsou kupříkladu různé druhy sýrů, hlemýždi, ústřice, bylinky, oleje, různé sladké a slané tradiční pokrmy, sušené švestky z Arden, ovocná vína a likéry, koňak, znamenitá a jedinečná vína z různých krajů.

2.1 Cousine novelle

Tento nový styl dosahuje svého vrcholu v 80. letech minulého století. Gastronomie se neomezuje na dobré jídlo a pití pro radost, ale jejím cílem je naplnění společenského rituálu a péče o vlastní zdraví. Objevují se nová jídla s použitím nečekaných ingrediencí a jejich cílem je zmodernizovat tradiční francouzskou kuchyni. La nouvelle cousine nabízí Francouzům jídla lehká, přizpůsobená požadavkům současné doby. Velká většina Francouzů změnila své stravovací návyky. Tomuto trendu se přizpůsobily restaurace, školní kuchyně i výrobci polotovarů, mražených a konzervovaných jídel. Pro tento trend je charakteristické zkráceníasu přípravy pro zachování zdravé hodnoty použitých surovin. Opouští se od marinovaných mas a hustých omáček. Používá se málo mouky a tuku.

2.2 Kouzlo bylin

Tymián, šalvěj, saturejka, feník, levandule, rozmarýn a jiné bylinky jsou součástí flóry Provence. Tymián je král provensálských bylinek a vylepšuje klobásy, fíky, šunky a sušené švestky a má příznivé účinky na trávení, plíce a žaludek. Rozmarýn má intenzivní a pryskyřicové aroma. Hodí se k jehněčímu masu, k pokrmům z ryb, do polévky ratatouille a na pečené brambory. Naopak saturejka se výborně hodí ke grilovanému masu, ragú a k pokrmům obsahujícím fazole. Jemmější, sladší aroma má majoránka a hodí se k mletému masa, k droběži a rajčatové omáčce. Intenzita chuti a vůně oregana se rozvíjí až po usušení. Vynikne v zeleninových pokrmech a v rajčatové omáčce. Šalvěj se používá velmi opatrnně, protože má velice intenzivní a trvanlivé aroma. Dobře se hodí k vepřovému a skopovému masu. Bazalka pochází z Asie a vyrábí se z ní pesto. Zdejší původní bylinka je feník, používá se k rybám a olivám. Estragon není typická provensálská bylinka a využívá se do salátů, ryb a sauce béarnaise. Bobkový list se používá k ochucení marinád a omáček. Z levandule se vyrábí levandulový med.
2.3 Tržnice

2.4 Pařížská snídaně
Francouzi snídaní nepřikládají velký význam. Typická snídaně je bageta nebo rohlík, croissant, brioška nebo žemle, džem a máslo. Sladkému pečivu se přikládá viennoiseries, při jeho přípravě se používá listové těsto a hodně másla. Nejpopulárnější je avšak croissant. Ranním nápojem je hlavně silná káva, ovocný džus a mléko.

2.5 Kuchynské potřeby
Ve francouzské kuchyni se vyskytují zapékací misky na nákupy a dezerty, teploměr na cukr, který je nepostradatelný v cukrářství, různé cedníky, univerzální poklice, rendlíky s dlouhou rukojetí, různé formy na pečení i kolébkový kráječ, jenž se používá na bylinky, cibuli i česnek. Původním francouzským nástrojem je pasírovací cedník, jeho použití je velmi rozmanité, slouží k pasírování, prosévání, cezení a strouhání. Dalším pomocnikiem v kuchyni je odstředivka na salát na ruční pohon. Celá řada nádob, různých tvarů a velikostí, vhodných pro pečení naznačuje, že Francouzi se zálibou připravují pokrmy v troubě. Na oblibu paštik a terin upozorňují různě tvarované smaltované a porcelánové nádoby. Nejhezčí francouzské formy jsou na sušenky madeleines. Nejčastěji se používají formy na brioches, savarins a kougelhopfs. K pomalému vaření zasačenin se využívají měděné hrnce.
2.6 Stravovací zvyklosti

Francie je známá svým labužnickým přístupem k jídlu a stolováním. Je to pro ně spíše spolecenská událost. Na oběd mají dvouhodinové polední pauzy a skládá se z předkrmu, hlavního jídla a dezertu. K jejich stolování neodmyslitelně patří látkový ubrousek, pokládá se na kolena a zůstává až do kávy. Po dezertu se většinou odkládá na stůl. Francouzi při jídle diskutují, a proto je teplé jídlo servírovalo na ohřátých talířích. K jejich stolování neodmyslitelně patří látkový ubrousek, pokládá se na kolena a zůstává až do kávy. Po dezertu se většinou odkládá na stůl. Francouzi mají dvouhodinové polední pauzy a skládá se z předkrmu, hlavního jídla a dezertu. Používá se hlavně k vytření talíře a k podání pokrmu na vidlici. Káva se pije až po dezertu. Francouzi mají tzv. café culture, navštěvují kavárny, kde si objednají kávu, zapálí cigaretu a popovídají si s přáteli. Ve večerních hodinách si objednají i aperitiv, například pastis (anýzový likér ředěný ledově studenou vodou), kir (likér z černého rybízu doplněný dobře vychlazeným burgundským vínem nebo jiným suchým bílým vínem) a kir royal (likér z černého rybízu se doplní vychlazeným šampaňským). Víno je konzumováno při jídle, obědu a večer, a činí z každého jídla spíše obřad. Ve Francii se nedělá vinný střík. Největší sklenice slouží na vodu, širší sklenice je na červené víno a k bílému vínu je určena menší a užší sklenice.

Saláty patří mezi francouzské tradice a jí se jako samostatné jídlo, předkrm nebo příloha. Salade lyonnaise je lyonský salát z křehkých salátových listů a bylinek, ochucen zálivkou z olivového oleje a hořčice, doplněn česnekovými krutony a ztraceným vejcem.

2.7 Štrasburská paštika z husích jater

Pokrm nazývaný foie gras pochází z jihozápadu Francie nebo se dokonce dováží z Maďarska. V Alsasku se přikládá foie gras velký význam, odstraňují se všechny čevy a nervová vlákná. K výrazné chuti se používá portské víno, alsaská eau-de-vie či brandy. Koření se používá v menším množství, přidává se čerstvě umletý černý pepř a nejjemnější mořská sůl. Foie gras znamenitě doplňují lanýže a mezi alsaské speciality patří pain de Colmar a millefeuille de foie gras. Na výrobu pain de Colmar se používá vysoká, kulatá forma, do níž se upraví foie gras ochucená 5 procenty lanýžů. U millefeuille se nachystají tenké proužky kachních a husích jater, které se střídavě kladou na sebe do čtvercových formy.
Pár rad ohledně foie gras. Čerstvá husí játra musí být na omak pevná, lesklá, růžová a čím jemnější struktura, tím jsou lepší. Nejlepší jsou kachní a husí játra vcelku, foie gras entier. Pokud je na výrobku název Foie gras, tak se skládá z několika druhů jater. Produkt Bloc de foie gras avec morceaux obsahuje lisovaná játra s velkými a malými kousky. Parfait de foie gras pojímá 75 procent foie gras, a také kuřecí játra. Nejméně foie gras se spotřebuje na pěny, pyré, galantiny, medailonky a paštiky.
3 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ

Francouzsi jsou velkými labužníky. Jejich pestrá a rozmanitá kuchyně zahrnuje ryby a dary moře (krevety, kraby, langusty, ústřice, mušle, humry), hlemýždě, maso (hovězí, telecí, jehněcí, skopové, drůbež, zvěřina a hlavně králík), zeleninu, bagety, slané koláče Quiche. Pochutnají si i na žabích stehýnkách, křepelkách a drozdech. Sýrový dezert se skládá ze 4 druhů sýrů (čerstvý, tvrdý, plísňový a uležený). Ceněny jsou i vaječné pokrmy, omelety a polévky.

Francie je zemí, která má slabost pro sladkosti. Oblíbený dezert z listového těsta je galleter des rois, pečený na svátek Tří králů. Je naplněný mandlovým krémem, frangipane. Dalším je Saint Honoré, dezert s krémem chibouste, posypaný praženými mandlovými lupínky. Paris-Brest je věneč z odpalovaného těsta s hořkou čokoládou, zdobený několika vrstvami krému s praženými mandlemi a liskovými oříšky. La corne d’abondance je z mandlového nugátu, naplněn několika druhy zmrzliny a sorbet, zdobený mardipánovými tvary. Le millefeuille je dort z listového těsta, naplněný cukrářským krémem a ozdobený mandlemi a cukrem moučkou. Fraisier je čtvercový dort a tvoří ho mandlově těsto, másový krém, jahody a jahodové želé. Le Roussillon je zmrzlinová bomba s pistáciovým piškotem, sorbetem, zmrzlinou a polevou z želé černého rybízu. A další jsou kupříkladu Framboisine, Régal chocolat, La coqueline, dort Opéra, bábovky a sušenky Madlenky (Madeleines), jablečné dezerty (Jablka v županu).


Přehled typických surovin používané při výrobě pokrmů:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Surovina</th>
<th>Pokrm</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Králík</td>
<td>• Králík v hořčičné omáčce</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Králíči hřbet v olivovém želé s knedlíčky z tapenády</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Králík à la gaillarde</td>
</tr>
</tbody>
</table>
| Ryby a mořské plody | • Zapěkané ústřice  
| | • Krabí polévka  
| | • Humr v calvadosu  
| | • Rybí polévka - Bouillabaisse, Cotriade  
| | • Rybí ragú na pivě  
| | • Makrela Pays Minier  
| | • Grilovaný steak z lososa s mořskou solí  
| | • Štika s máslovou omáčkou  
| | • Úhoř s tatarskou omáčkou  
| | • Mouclade  
| | • Ústřícové bábovičky s řeřišovým máslem  
| | • Rybí salát  
| Drůbež | • Coq au vin – kohout nebo slepice na víně  
| | • Kuřecí prsa plněná zeleninou směsí  
| | • Dušené kuře ve smetanové omáčce  
| | • Vařené kuře s nádivkou  
| Sýry | • Sýrové kuličky  
| | • Koláč se sýrem epoisses a jablky  
| | • Nákyp se sýrem cantal  
| | • La truffade  
| Zelenina | • Cibulová polévka se sýrem  
| | • Artyčkový nákyp  
| | • Pilobřích a artyčoky  
<p>| | • Květák a artyčoky s hřebenatkami a severskými humry |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th>Čekanka se šunkou</th>
<th>Čekanka se šunkou</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Plněná provensálská zelenina</td>
<td>Plněná provensálská zelenina</td>
</tr>
<tr>
<td>Smažené cuketové květy</td>
<td>Smažené cuketové květy</td>
</tr>
<tr>
<td>Zeleninové fondue</td>
<td>Zeleninové fondue</td>
</tr>
<tr>
<td>Pečená rajčata</td>
<td>Pečená rajčata</td>
</tr>
<tr>
<td>• Steak</td>
<td>• Steak</td>
</tr>
<tr>
<td>• Hovězí závitky se slaninou</td>
<td>• Hovězí závitky se slaninou</td>
</tr>
<tr>
<td>• Jehněčí kotlety a brzlíky na bramborových rozetách s fazolemi</td>
<td>• Jehněčí kotlety a brzlíky na bramborových rozetách s fazolemi</td>
</tr>
<tr>
<td>• Jehněčí ragú</td>
<td>• Jehněčí ragú</td>
</tr>
<tr>
<td>• Pečené jehněčí souris s česnekkem</td>
<td>• Pečené jehněčí souris s česnekkem</td>
</tr>
<tr>
<td>• Toasty se šunkou a sýrem</td>
<td>• Toasty se šunkou a sýrem</td>
</tr>
<tr>
<td>• Srnčí steaky se šunkou z divočáka</td>
<td>• Srnčí steaky se šunkou z divočáka</td>
</tr>
<tr>
<td>• Srnčí maso se šampaňskou omáčkou</td>
<td>• Srnčí maso se šampaňskou omáčkou</td>
</tr>
<tr>
<td>• Kančí ragú</td>
<td>• Kančí ragú</td>
</tr>
<tr>
<td>• Dršťky s uzenou slaninou v jablkách</td>
<td>• Dršťky s uzenou slaninou v jablkách</td>
</tr>
<tr>
<td>• Normandské pečené dršťky</td>
<td>• Normandské pečené dršťky</td>
</tr>
<tr>
<td>• Krémová hřibová polévka</td>
<td>• Krémová hřibová polévka</td>
</tr>
<tr>
<td>• Salát z lanýžů</td>
<td>• Salát z lanýžů</td>
</tr>
<tr>
<td>• Vejce s lanýžy</td>
<td>• Vejce s lanýžy</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Na ukázku přikládám několik vybraných receptů.

- Telecí ragú v bílé omáčce / Blanquette de veau /

Tento recept pochází z Normandie. Příprava – 1,30

Suroviny:
1,5 telecího masa
1 cibule
1 hřebíček
2 mrkve
18 malých cibulek
250 g žampionů
2 snítky tymiánu, 1 řapíkatý celer, bobkový list
2 žloutky
citrónová šťáva
30 cl smetany
máslo
sůl
voda

Postup:
1. Maso nakrájíme na kostky, přidáme bylinky.
2. Rozpustíme 3 lžíce másla s olejem ve velkém kastrolu. Přidáme maso a opečeme po obou stranách.
3. Přidáme mrkev, nakrájenou na kostičky, cibulky a zalijeme vodou.
5. Na másle poduşíme cibulky a žampiony.
6. Smícháme žloutky se smetanou a s citrónovou šťávou.
7. Maso se žampiony přendáme na servírovací mísu.
8. Do masové šťávy nalijeme žloutky se smetanou a krátce povaříme na mírném ohni. Dochutíme citronem pepřem a solí.


Podáváme s rýží a zapíjíme červeným vínem.

- Kohout na víně / Coq au vin /

Tento recept pochází z Burgundska. Čím je kohout starší, tím docílíme lepší chuti.

Příprava 3 hodiny, pro 8 osob.

Suroviny:

1 kohout naporcován na 8 kousků
1/2 lahve suchého červeného vina
150 g slaniny
250 g žampionů
12 malých cibulek
3 stroužky česneku
2 mrkve
slunečnicový olej
máslo
tymián, bobkový list, petržel, pepř a sůl

Postup:


2. Následující den opečeme ve velkém kastrole kousky masa do zlatova, přidáme zeleninu a česnek a několik minut povaříme.

3. Přendáme do tlakového hrnce a přilijeme víno.

4. Vaříme na mírném ohni asi 2 hodiny.

5. Na pánvi opražíme slaninu, cibuli a žampiony a přidáme k hotovému masu.
6. Hotové jídlo posypeme petrželkou, podáváme s rýží nebo vařenými brambory a zapíjme červeným vínem.

- Žabí stehýnka / Cuisses de grenouille /

Podávají se jako předkrm.

Suroviny:

24 ks žabích stehýnek
máslo
2 šalotky
Stroužek česneku
1 dl suchého bílého vína
smetana
zelená petržel

Postup:

1. Žabí stehýnka opečeme na másle
2. Přidáme šalotku a utřený česnek
3. Zalijeme bílým vínem a vaříme na mírném ohni asi 20 minut.
4. Vyndáme stehýnka a do šťávy přidáme smetanu.
5. Stehýnka servírujeme přelité omáčkou a posypané zelenou petrželkou.

- Bouillabaise

Francouzi polévku jedí velmi málo, většinou ji dávají jen dětem a někdy v zimě k večeři. Nejvíce je oblíbená na venkově a v horských oblastech. Bylo by ovšem trestuhodné neochutnat slavnou rybí polévku při návštěvě přístavního města Marseille.

Suroviny: pro 10 osob

2 kg mořských ryb a korýšů
10 ml olivového oleje
1 cibule
1 pórek
5 rajčat
4 stroužky česneku
5 rajčat
bobkový list, tymián, bazalka, šafrán
tosty z bílé veky

Postup:

1. Ryby omyjeme a vykucháme, nakrájíme na kousky velikosti sousta, zalijeme olejem, posypeme bylinkami a necháme marinovat v ledničce
2. Opečeme cibuli, pórek, česnek a rajčata.
3. Zalijeme vše studenou vodou a asi 1 hodinu na mírném ohni povaříme.
4. Vývar scedíme a částečně propasírujeme, osolíme, opepříme a vkládáme nakrájené rybí kousky.
5. Vaříme ještě asi 15 minut.
6. Hotovou polévku podáváme s toasty.

Bon Appétit!
4 NEZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY

Každý kraj má své specifické vlastnosti. Příroda si sama vytváří správné podmínky k pěstování a výrobě mnohých potravin, jídel a nápojů. Pro potřeby této práce byly poupraveny hranice regionů.

4.1 Paříž a Île-de-France

Paříž je pokládána za nejvýznamnější město kulinariského světa. Skládá se z dvaceti okresů, které obklopují Notre Dame, Chrám Matky Boží. Paříž v sobě skrývá mnohá potěšení. Například jsou tu nevelká pekařství, hojně se vyskytující cukrářství, bohatě zásobené obchůdky specializované na sýry a přeplněné pulty lahůdek, v nichž jsou lanýže, foie gras a kaviár.

4.1.1 Bageta


4.1.2 Židovský chléb a jiné speciality

V srdci Marais se postupem času vyvinula židovská čtvrť, je to jedna z nejkrásnějších částí Paříže. Ulice této čtvrti jsou lemovány restauracemi a lahůdkářstvími, které poskytují fascinující sortiment židovských specialit. Celoročně židé přijíhají kolemjdoucí do svých obchodů z tradičními ruskými, polskými a maďarskými pochoutkami. Například nakládané okurky a sledě, výživný boršč, pirožky s lososem nebo nadívané kuřecí krky a hojný výběr cukrářských výrobků a pečiva.
4.1.3 Dort Opéra

Dorty se neustále rozvíjejí a vznikají nové recepty. Výroba dortů se dá přirovnat k módě. Do kategorie výjimečných se dostal i dort Opéra. Vznikl v roce 1954 na počest pařížského divadlu Opéra Garnier. Je to čtverhranný, několikavrstevný čokoládový dort.


4.2 Champagne, Lotrinsko a Alsasko

Oblast Champagne má dvě hlavní města, Epernay a Reims. Severovýchod Francie je dosti odlišný od pařížského okolí. Setkáme se tady s největšími specialitami. Obyvatelé Lotrinska a Alsaska jsou odborníci v nakládání a uzení masa, výrobě paštik, terin a klobás. Tyto kraje sjednocuje výroba sýrů, šampaňského vína, zvěřinové pokrmy, šunka a jedinečná alsaská vína.

4.2.1 Šampaňské

Šampaňské víno za své příznaky vděčí půdě, hojně na vápník, a vhodnému mikroklimatu. 302 vesnic vytváří šampaňské víno, z toho 17 vesnic má uznán status „grand cru“ a 41 „premier cru“ V Champagne sklízí hrozny 14 800 společností. Společností, jenž vyrábí věhlasné značky je málo, jednou z nich je holdingová společnost L. V. M. H. (Louis Vuitton Moët Hennessy).
4.2.1.1 Vznik šampaňského

Je to spíše takové neobyčejné bílé víno, až dvě třetiny jeho obsahu pochází z modrých hroznů Pinot noir a Pinot meunier, zbývající jednu třetinu doplňují bílé hrozny Chardonnay. Sklízení hroznů probíhá ručně a víno se lisuje až po sklízení. V případě, že šampaňské obsahuje jen suché víno, vzniká šampaňské non dosé, brut nature, ultra brut, extra brut a brut intégral. Jinak může být mírně slazené - brut, až sladké šampaňské - doux.

Typy šampaňského

- Extra brut
- Brut
- Sec
- Demi – sec
- Doux
- Brut sans millésime
- Blanc de Blanc
- Blanc de noir
- Crémant
- Rosé
- Millésimé
- Cuvée prestige, tec

4.2.2 Vepřové nožičky, klobásky a šunka

Kraj poskytuje tři speciality, které se pokládají za nejvýznamnější kulinářské výtvory: vepřové nožičky se Sainte-Menehould, rethelskou bílou klobásu a ardenskou šunku.

4.2.2.1 Vepřové nožičky

Obdobně jako mnoho různých specialit, vznikly vepřové nožičky se Sainte-Menehould omylem. Hostinská od „Zlatého slunce“ zapomněla hrnec s nožičkami na ohni. Ráno k jejímu překvapení zjistila, že nožičky jsou chutnější než normálně, maso se uvařilo až ke kostem. Dnes je podle Confrérie Gastronomique des Compagnons du Pied d’Or (Gastronomické bratrstvo tovaryšů zlaté nožičky) ideální doba vaření 40 hodin. Připravují se v chutném vývaru. Pro větší chuť se uvařené nožičky obalují ve vejci a strouhance, a to celé se smaží na másle.
4.2.2.2 Bílá klobása

K výrobě bílých klobás se používá nejlepší vepřové maso. K masu se dodají čerstvá vejce, mléko a směs koření. Touto hotovou směsi se naplní vepřová střeva a klobásky se provarí ve vývaru.

4.2.2.3 Ardenská šunka

Tato šunka se značí ochrannými známkami, francouzským šestiúhelníkem a divokým vepřem. Vepři musí na vykrmení dostávat pšenici, ječmen, oves, hráč a fazole a před porážkou musejí vážit 90-120 kilogramů. Po několik týdnů se šunka opakovaně potírá solí, vyvěsí se a suší sedm až devět měsíců. Podává se v různých úpravách.

4.2.3 Nejlepší zavařeniny

Západ Lotrinska je spojovaný s kulinářní specialitou, a tou je rybízová zavařenina. Největší zvláštností při výrobě je metoda odstraňování jadérek, provádí se ručně pomocí seříznutými husími brky. Kuličky se po odstranění jadérek vaří v cukerném sirupu, je to pro uchování chuti a barvy. Méně obvyklé želé je z pampeliškových květů, borůvkové, bezinkové a jeřabinové želé.

4.2.4 Lotrinské koláče

Nejvyhlášenější specialitou je quiche, lotrinský slaný koláč. Základem je křehké těsto udělané z mouky, vajec, másla a soli. Po jeho odpočínutí rozválíme na tenkou placku a vyložíme s ní vymazanou formu. Odřízneme kraje těsta a těsto posypeme sýrem a slaninou. Nakonec zalijeme směs vyrobenou z crème fraîche, to je výrobek na pomézi mezi šlehačkou a naší zakysanou smetanou, ušlehanou s vejci, muškátovým oříškem, soli a pepřem.

4.2.5 Alsaský chléb a preclíky

Původní chléb je pain de méteil, obsahuje směs žitné a pšeničné mouky. Preclík je symbolem alsaských cechů pekařů a mlynářů a jeho forma znázorňuje zkřížené paže, jenž ochrání obílí, mouku a chléb před zlými duchy. Preclíky se tvoří z obvyklého těsta z mouky a vody. Před pečením se ponoří do vroucí vody a pomažou rozšlehaným vejcem a posypou hrubou solí. Po upečení mají křupavou kůrku a měkký vnitřek.
4.2.6 Sýr munster

Sýr munster či munster-géromé má jemnou, mírně zvlhnlou červeno-oranžovou kůru. Čerstvý sýr má mírně drolivou hmotu a jeho chuť je osvěžující a oříšková. Zraněný sýr nabývá intenzivního buketu a na povrchu se tvoří červený maz, lesklá a vlhka. Hmota uvnitř má být měkká a krémová a s ostrou chuťí.

4.3 Nord – Pas de Calais, Pikardie, Normandie a Bretaně


4.3.1 Sled

Patří mezi tučné ryby a jejich maso obsahuje vysoké množství zdraví prospěšných tuků. Uplatňují se dvě techniky při konzervaci, to je solení a uzení. Vykuchané, očištěné a opláchnuté ryby se umístí na 12 dnů do soli. Jeden den nebo i více dnů se ryby nechají mácet a poté se vystaví na dvanáct hodin nebo až na dva dny hustému dýmu, spalováním hoblin z bukového dubového dřeva, při teplotě 24-28 °C.

4.3.2 Gin

Gin se vyrábí ze žita, ječmene a ovsa. Nevíce je obsaženo žito, 70 procent, ječmene 20 procent a ovsa jenom 5 procent, a nebo mají tyto obiloviny stejný podíl ve směsi. Obiloviny se pomíchají, umelou a políji horkou vodou, díky tomu se škrob přemění na cukr a vznikne kaše. Až směs vychladne, tak se dodají kvasinky. Dochází k alkoholickému kvašení, jenž setrvává zhruba tři dny. Vzniká zakalená tekutina a ta se poté třikrát destiluje. Destilace se provádí na destilačních přístrojích umístěných nad ohněm, tato metoda je sice osvědčená ale zastaralá. Po destilaci gin zraje ve starých nebo v nových dřevěných sudech, záleží jaký typ ginu požadujeme. Po několika letech zrání se destiláty různého stáří promíchají. Palírna v Houle produkuje různé typy ginu:
• carte noire – zraje nejméně jeden rok v nových sudech,
• carte dorée – tento gin se nepříbarvuje ani neochucuje, obsah alkoholu se zvyšuje ve větších nádobách, které již dříve obsahovaly gin,
• spéciale – základem je vyvážená směs obilovin,
• brut de fût – vzácný typ ginu, stáčí se do láhve z jednoho typu sudu, bez kteréhokoliv míchání.

V kuchyni se využívá na dochucení paštiky z husích jater, marinování lososa i jako sorbet, nebo nástroj ke zesílení chuti mezi jednotlivými chody. Podává se s ledem jako součást koktejlů před jídlem, k uzené rybě nebo jen ledově chladný ve sklenkách na brandy.

4.3.3 Camembert


4.3.4 Cidre a calvados

Cidre se vyrábí z jablek, z více odrůd, které k sobě navzájem ladi. Používají se jablka sladká, hořká i kyselá, ty dodávají alkoholickému nápoji svěžest. Výroba cidru začíná po prvním mrazu, lépe řečeno od září začíná sklizeň a vykonává se další tři měsíce. Jablka se nejprve ponechají na vzduchu, kde oschnou, vytrídí se a rozdrtí, poté se narovnají do lisu. Čerstvá šťáva se uskladní do sudů nebo ocelových nádrží. Zimní počasí zpomaluje fermentaci, jenž může trvat až tři měsíce. Cidre se stáčí do lahví bez filtrování a jakýkoliv přísad. Kvašením v láhvi se získá šumivost. Tradičně se dělí na brut a doux. Brut je suchý a obsahuje 4,5 objemových procent alkoholu.
Řada cidrů slouží také jako základní vino pro výrobu calvadosu, tím, že se nechává zrát více než jeden rok. Calvados je jablečná pálenka a jeho vyrovnává chuť vzniká kombinací 48 druhů jablek. Základní víno pro výrobu calvadosu je složeno ze 40 procent sladkých jablek, 40 procent hořkých jablek a 20 procent kyselých jablek. Jablka se drtí, lisují a zvolna fermentují. Zkvašená šťáva se poté destiluje. Používá se dvojstupňová destilace. U první destilace se získá třeticetstupňový surový destilát z cidru. Druhá destilace nám získává produkt bez nečistot a odebírá se výhradně jeho „srdce“, čirá jablečná pálenka s 69 až 72 objemovými procenty alkoholu. Po destilaci zraje několik roků v dřevěných sudech, potom se stáčí do láhví a značí.

4.4 Údolí Loiry a střední Francie

Srdcem údolí řeky Loiry je Anjou a Touraine, známá jako zahrada Francie. Zde se kupříkladu pěstují jahody, melouny, třešně na likér Guignolet a hrušky, které se vaří v červeném víně a podávají jako dezert. Jsou zde i ideální podmínky pro pěstování zeleniny a hub. Údolí řeky Loiry oplývá mnoha druhy ryb, masem lovné zvěře, ovcí, telat, charolaiského skotu, drůbeži a kozími sýry, které jsou nejlepší ve Francii.

4.4.1 Champignons de Paris

Oblast údolí řeky Loiry předběhla okolí Paříže v pěstování hub již dávno a toto historické označení „pařížské žampiony“ se zachovalo. Houby jsou pěstovány v opuštěných štolách po těžbě tufu. Při pěstování hub se musí dodržovat přísná čistota a hygienická opatření. Francie je po Číně a USA třetím největším producentem pěstovaných hub. Žampiony se mohou smažit, péct, opékát a vyskytují se syrové v salátu, a nebo jsou konzervovány.

4.4.2 Vína z údolí řeky Loiry

4.4.3 Octet z Orléansu


4.4.4 Crottin de Chavignol

Crottin de Chavignol je nejslavnější koží sýr z údolí Loiry, vyráběn v vesnici Chavignol. Kozí mléko obsahuje 3,5-4,5 procenta tuku. Ze 100 litrů kozího nepasterizovaného mléka se vyrobí 11 kilogramů sýra. Výroba začíná filtrací mléka přes řídce tkanou látku, poté se mléko zahřeje na 33 °C. Na urychlení reakce se přidává syřidlo a po téměř půlhodině se začne srážet a vzniká želatinová hmota, jenž se rozšíří a po téměř půlhodině se rozvrhne. Sýřenina se propadne na dno nádoby a část syrovátky se odsává. Potom se sýřenina naběračkou přelívá do forem s otvory ve dne a nechá se odkapat syrovátka. Poté se sýr vyjme z forem, osolí a nechá se až tři dny sušit na vzduchu. Následuje zráni sýra ve vlhkém a chladném sklepu. Po 20-30 dnech je značně sušší, na kůrce se objevují nahnědlé skvrny, pikantní plísně a trhliny. Delší zráni zajišťuje tvrdší, sušší a ostřejší konzistenci. Sezóna pro výrobu je od jara do podzimu, nejlépe od května do června.

4.5 Burgundsko a Franche-Comté

Nejlepším burgundským produktem je víno. V hospodářstvích se stále stejnými postupy vyrábí uzené výrobky, horské sýry a žluté víno. Dalšími specialitami tohoto rozsáhlého kraje je anýzový bonbon „anis de Flavigny“, likéry z černého rybízu, dijonská hořčice, oleje, mnišské sýry a sýr comté.

4.5.1 Dijonská hořčice

Hořčičná semena se nejprve rozdrtí a poté smíchají s brandy octem, vodou a soli, pak se ponechají několik hodin stát. Po zvážení a smíchání s kořením se rozemelou. Vzniká
hořčičný olej, působením enzymu myrosinu a vody. Přidává se křen, kurkuma a kyselina citrónová jako antioxidační prostředek.

Typy hořčice

- Moutarde ed Champagne – šampaňská hořčice
- Moutarde à l’estragon – estragonová hořčice
- Moutarde à l’ancienne – tradiční francouzská hořčice
- Moutarde au poivre vert – hořčice se zeleným pepřem
- Moutarde de Dijon – dijonská hořčice

4.5.2 Sýr comté

Sýr je tvrdý a lisovaný do velkých kol, je podobný švýcarskému sýru gruère. Za své aroma vdečí trávě a bylinkám, jenž rostou na pastvinách. Pro výrobu tohoto sýra existuje i mnoho předpisů, mezi ně patří i zákaz krmit krávy siláží, zákaz používání barviv nebo jiné přísady, smí se pouze používat přírodní syřidlo z žaludků telat a enzymy z flóry horských luk. Je vyráběn výhradně z nepasterizovaného mléka, které se zahřívá v měděných kotlích a přidává se do něho syřidla a enzymy. Mléko se po půl hodině sraží a želatinová struktura se rozbije na kousky a důkladně se vymíchá. Pomocí lněné látky se sebere sýrové zrno a vymačká z něho syrovátka, poté se zrno vytáhne z kotle a přendá do nádoby s otvory vyložené lněnou látkou. Sýr comté zraje nejméně 90 dnů ve vlhkých skleplích. Při zrání se syry pravidelně obracejí a omývají solným roztokem, kvůli vytvoření kůrky. Delší zrání obstarává jemnější a výraznější aroma připomínající lískové oříšky. Sýr váží mezi 30 a 55 kilogramy o průměru 50 – 70 centimetrů. Prodávat se mohou až po schválení kontrolní komise, která hodnotí každý jednotlivý sýr. Pokud je hodnocení jen průměrné až dobré, tak dostává hnědou štuhu. Jestliže naprosto nevyhovuje standardům, přichází o nárok na označení Comté.

4.5.3 Absint

Základní surovinou pro výrobu absintu byl pelyněk. V roce 1915 byl vydán zákaz výroby. Teprve v roce 1932 schválila vláda vhodný recept. Základem nového aperitivu je zelené anýzové semeno a tento nápoj je ve výrobně předem oslazen. Přesto se stále řídí vodou

4.6 Lyon a Rhône – Alpes

Tržnice jsou přeplněné ovocem, ranou zeleninou z údolí Rhôny, fantastickou drůbeží z Breste a perlíčkami z Drôme i chutnými rybami z oblasti Dombes. Další speciality jsou lyonské a savojské uzeniny, vynikající sýry z horských oblastí, a rovněž tu nikdy nebyla nouse o dobré víno.

4.6.1 Lyonská čokoláda


4.6.2 Ovocné sady v údolí Rhôny

Nejoblíbenější ve francouzských domácnostech jsou jablka a po nich těsně následují broskve či nektarinky. Na třetím místě jsou hrušky a hroznové víno, následují je jahody a melouny. Na páté příčce jsou meruňky, kiwi a třešně, kterých si spotřebiteli vysoce váží a konzumují ve velkém. Francouzský občan zkonzumuje za rok více než tři kilogramy broskví a 1,3 kilogramů kiwi.

4.6.3 Likéry

Pro výrobu likérů se hodí bobule a jiné plody, listy, květy, kořeny, stonky, skořápky, kůra i semena. Macerace je dosud jednou ze dvou nejzákladnějších technik při výrobě likérů. V podstatě se používá čistý alkohol s neutrální chutí, který se nařídí na požadovanou sílu destilovanou vodou. Poté se do něj přidají rostliny nebo plody, mohou být i samostatně

Druhy likérů:

- Bénédictine
- Chartreuse V. P. E.
- Cointreau
- Génépy des Alpes
- Grand Marnier
- Izarra
- Marie Brizard
- Prunelle
- Suprême Denoix
- Verveine de Velay

4.7 Poitou – Charentes a Limousin


4.7.1 Ústřice

Ústřicové pole se rozkládá na pobřeží Bretaně, v Marennes, Arcachonu a u pobřeží Středozemního moře v Bouzigues. Až po třech letech je možno ústřice vylovit a zkonzumovat.
Typy ústřic:

- Belon – pochází z Bretaně a má velmi jemnou oříškovou chuť
- Bouzique – ústřice z laguny Thau
- Gravette d’Arcachon – plochá ústřice z pobřeží Atlantiku
- Marenne – skalní ústřice se vykrmyjí v přírodních bazénech zvaných claires

4.7.2 Echiré

Echiré je nejlepší francouzské máslo. Hotové čerstvé máslo má jemné, ořechové aroma a dokonalou strukturu.

4.8 Bordeaux, Périgord, Gaskoňsko a Pays Basque

Oblast Bordeaux je na celém světě proslavená svým vínem a rybolovným průmyslem. Tvrdé ovčí sýry a prvotřídní jehněčí maso pochází z horských pastvin Pyrenejí. Celý jihozápad je rájem pro milovníky skvělého červeného masa a drůbeže.

4.8.1 Brebis


4.8.2 Sušené švestky z Agenu

Připravuje se z nich nádívka, servírují se k veprůvému, králičímu, kachnímu nebo jehněčímu masu a používají se do dezertů a nákypek. Pro přípravu čerstvých plodů na sušení je důležitý stupeň zralosti a přesné načasování sklizně. Důkazem zralosti je, že se
v dužnině začíná hromadit cukr, snižuje se kyselost, tmavne slupka, dužnina měkne a zralé ovoce opadává ze stromů. Sklizeň nastává v druhé polovině srpna a končí v říjnu. Tradiční metodou zkušení pracovníci otloukají švestky z jednotlivých větví. Švestky se očistí a rozloží v jedné vrstvě do dřevěných rámů na sušení. Poté se odvezou do velkých sušáren, kde se suší v proudu teplého vzduchu. První fáze dosahuje 60 °C a dokončování vyžaduje 75 °C. Celý proces trvá 18 až 24 hodin, při nichž se sníží obsah vlhkosti na 21–23 procent a aroma je zachováno. Švestka nesmí zkaramelizovat. Usušené švestky se skládají v dřevěných krabicích v chladu a temnu. Znamenitá a lahodná Pruneaux d’Agen se před odesláním na trh na chvíli ponoří do horké vody, kvůli zvýšení obsahu vlhkosti na 30 procent mají lákavější barvu a změknou.

4.9 Toulousein, Quercy, Aveyron a Auvergne

Místní kuchaři jsou specialisté na přípravu lanýžů, jiných hub a jemného masa z neodstavených jehňat. Z Aveyronu pochází nedostížný sýr roquefort, který se vyrábí z nepasterizovaného ovčího mléka. Město Laguiole je spojené s velmi oblíbeným krájeným sýrem cantal. Sýry a čočka z Auvergne vděčí za svou kvalitu soupečné půdě.

4.9.1 Česnek


4.9.2 Fouace

4.10 Roussillon, Languedoc a Les Cévennes

Pro oblast Cévennes jsou důležité houby, kaštany, lesní plody, med, jehněčí a zvěřina, klobásy, paštíky, koží sýry a roquefort.

4.10.1 Cargolade


4.10.2 Med z Cévennes


4.11 Provence a Azurové pobřeží

Provence je největším dodavatelem ovoce, zeleniny a bylinek ve Francii. Produkuje nejvíce oliv, nejlepší olivový olej, výborný med, kozí sýry, klobásy sušené vzduchem, jehněčí a hovězí maso, sladká i suchá vína.

4.11.1 Olivy

První olivy na jídlo se mohou sklizet od konce srpna, vlastní sklizeň probíhá v říjnu. Zralejší plody se sklizí ke konci listopadu nebo na začátku prosince a zcela zralé v prosinci a v lednu. Olivy se musí dále zpracovat, protože jsou po sklizni hořké.
4.11.2 Olivový olej

Olivový olej je důležitou součástí všech středomořských a provensálských kuchyní. Z černých olív se lisuje příjemně jemný olej s nepříliš silnou chutí.

4.12 Korsika

Krajina ve vnitrozemí je ideální pro chov koz a ovcí. Z mladých zvířat se vyrábí stufato, ragù a výborné pečení. Z mléka jsou pikantní sýry a slavné brocciu. Oblast Castagnicia dává jedlé kaštany a kaštanovou mouku, jenž sloužila jako základní potravina pro pečení chleba, koláčů a polenty. Korsická kuchyně obsahuje ryby, ostatní mořské živočichy, nektarinky, čerstvé fíky, kandované plody cedrátu, jedlé kaštany a brocciu. Brocciu se dělá ze syrovátky, která zůstala po výrobě sýra.

4.12.1 Kaštanová mouka

5 HISTORICKÉ KOŘENY ŠPANĚLSKA

První iberské kmeny přišly na poloostrov z jižní Francie zhruba v paleolitu. Byli to jeskynní lidé a lovci – sběrači, kteří obývali především severní část země. V letech 5000-4000 př. n. l. se zde usadili „Iberové“, neolitické kočovné kmeny ze severní Afriky. Iberové založili vesnice a živili se zemědělstvím, pastevectvím a těžbou mědi.


V třetím století před naším letopočtem nastal příchod Kartaginců. Za pár let se jim podařilo ovládnout většinu Andalusie, podmanit si celé pobřeží Středozemního moře a založit nové hlavní město Cartagena. Vznik a průběh druhé punské války zavínila porážku Kartaginců, jenž předznamenala zrodu nové epochy španělských dějin. Římané postupně obsadili celý poloostrov. Španělsko se stalo po Itálii nejdivoké víceho centrem Říše římské. Andaluské doly a sýpky přinesly kolonizátorům neuvázané bohatství. Počátkem třetího století začala římská správa vykazovat první známky počínajícího úpadku a korupce. Definitivně zkolabovala, když do země vtrhli různé barbarské kmeny. Nesváry ukončilo vítězství vizigošťských kmenů a na udržení falešného smíru používali vojenskou sílu. Úpadek vizigošťského království je spjat se soupeřením o trůn mezi rody Chindasvintů a Wambů [1, 6].

Oproti vleklé římské kolonizaci proběhla maurská conquista neuvěřitelně rychle. V roce 711 se na jižním pobřeží vylodil Tárik, vojevůdce z Tangeru, aby úspěšně svedl se svým vojskem slavnou bitvu s vizigošťskou armádou krále Rodericha. Maurové dobyli celou zem kromě divokých hor Asturii. Vznikla početná vrstva mozarábů, křesťanů, kteří přijali nejen islám, ale muslimský způsob života. Španělští muslimové byli výrazně tolerantní a respektovali i jiná náboženství, především židovskou víru. Za vlády muslimů se stalo tehdejší Španělsko nejcivilizovanějším státem Evropy. Poté nastává křesťanská
reconquista země, znovudobytí a vymýcení maurského vlivu. Reconquista vděčí za svůj úspěch především společné víře, křížovým výpravám a rekolonizaci.


V první polovině 17. století bylo Španělsko kulturně první zemí v Evropě, ale hospodářsky zaostávala za ostatními evropskými zeměmi. Za vlády Filipa III. bylo ze země vyhnáno téměř 300 000 Morisků, pokrčených Maurů. Byla to téměř pětina tehdejšího obyvatelstva a znamenalo to úplnou katastrofu pro zemědělství.

Španělská vojska se zúčastnila třicetileté války, v níž střídavě vítězila a prohrávala. Celkově Španělsko vyšlo z bojů v Evropě oslabené a francouzská vojska se dostala až do dnešního Katalánska. Karel II. zemřel bez následníka trůnu, dědicem se stal Filip z Anjou z rodu Bourbonů. Byl to vnuk Karlovy sestry Marie Terezie, provdané za francouzského krále Ludvíka XIV. Severoevropské země a Anglie podporovaly jeho rivala, rakouského arcivévodu Karla, a spojily síly s Katalánském, Aragonií a Valencií. Filip V. strávil většinu své dlouhé vlády stavbou přepychových paláců ve francouzském stylu, které mu připomínaly jeho dětství ve Versailles.

Španělsko ztratilo rozsáhlá území v Evropě. Bourbuni však zůstali na španělském trůně. Za nejschopnějšího panovníka z rodu Bourbonů byl pokládán Karel III. Španělsko začalo pozvolna získávat zpět svou bývalou prosperitu, zemědělství se vzpamatovalo, dařilo se obchodním společnostem na pobřeží a populace rostla. Důležitou ekonomickou událostí byl zákon o svobodném obchodu s americkými koloniemi. Po roce 1760 došlo ve Španělsku k hladové. Jeho silná náklonnost k umění se projevila stavbou muzea Prado a paláce San Ildefonso de la Granja. Jeho syn Karel IV. se projevil jako slaboch a ponechal své státní záležitosti v rukou své ženy Marie Lousi a jejího poradce Dona Manuela Godoy. Španělsko se brzy dostalo do víru událostí rozpoutaných francouzskou revolucí a ocitlo se ve válce s francouzským úhlníkem Británií. Napoleon zvířel a v roce 1808 zařídil abdikaci Karla IV., na trůn dosadil svého bratra Josefa. V té době trpělivost Španělů přetekla a povstání v Madridu 2. května zažehlo pětiletou španělskou válku za nezávislost


Po smrti Franca byl vnuk krále Alfonse XIII. korunován jako Juan Carlos I. Madrid byl vyhlášen městem evropské kultury, roku 1992 se konaly olympijské hry v Barceloně a Sevilla hostila Expo 92. Španělsko zažívalo šťastné roky.

Španělsko stále musí překonávat mnoho problémů. Dosáhlo však ekonomického úspěchu a kulturní dynamiky a vybudovalo elegantní městská centra a fungující federální systém.
6 ZVLÁŠTNOSTI ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Španělská kuchyně ctí své tradice a zůstává jim stále věrná. Využívá to, co jí příroda poskytne. Je také velmi pestrá, rozmanitá a značně ostrá. Různé oslavy a svátky odlišují španělskou kuchyni od ostatních zemí.

6.1 Pamplonská fiesta


6.2 Slavnostní chobotnice

Příprava slavnostní chobotnice pulpo a feira je nenáročná. Dokonale očištěná chapadla chobotnice se naklepou na tvrdé podložce, aby změkla. Aby maso zkřehlo, tak se na tři dny vloží do mrazničky. Poté se chobotnice třikrát krátké časové ponoří do vroucí vody a zvolna se vaří s celou cibulí a bobkovým listem asi dvě hodiny. Až je maso křehké, tak se vyjme, nechá okapat a chapadla se nůžkami nastříhají na kousky. Ty se dají na prkénko, posypou středně ostrou mletou paprikou a hrubou mořskou solí a pokapou dobrým olivovým olejem lisovaným za studena. Dle chuti se přidává i třený česnek. K tomuto pokrmu se tradičně pije červené Ribeiro [3].

6.3 Semana Santa

Španělská Semana Santa (Svatý týden) je spíše lidová náboženská slavnost. Semana Santa začíná na Květnou neděli a končí o Velikonoční neděli. Komerční přikrasou jsou pouliční
prodavači, jenž nabízejí lákavý sortiment pestrobarevných cukrkanlů, glazovaná jablka, pražené mandle, cukrovou vatu a obdobné pamlíky. Po celé zemi se připravují tradiční pokrmy, podávané pouze na Semana Santa. V Murcii je to zeleninový kotlík a knedlíčky ze sušené tresky. V ostatních regionech také přicházejí na velikonoční stůl pokrmy ze sušené tresky a zeleniny. Jsou to třeba plné papriky nebo saláty a vaječné pokrmy. Sladké pokrmy slouží k tomu, aby se oslavující uvedli do stavu blaženosti, když už nebe není přímo na zemi.

### 6.4 Španělské Vánoce

První náznak přícházejících svátků jsou pouliční prodavači pečených kaštanů. V celé zemi stoupne o 30 procent konzum sladkostí. Na Štědrý den se většinou na stříbrném podnose objevuje pečený krocan či kapoun upěčený v troubě s nádivkou nebo bez ní. V Asturii se nádivka připravuje z jablka, v Galicii z kaštanů a v Katalánsku ze sušených švestek, piniových oříšků a rozinek. Dále je oblíbená i vánoční jehněčí či kůželečí pečeně, pečené sele a rybí pokrmy. Vítaná je i zelenina a nejvíce se na slavnostním stole vyskytují artyčoky s bešamelovou nebo s mandlovou omáčkou a červené zelí. Ve sklenicích šumí španělský sekt Cava a nesmí chybět ani sladká vína jako Moscatel či Amontillado a sherry Oloroso. Ze sladkostí to je marcipán, jemné mandlové sušenky, cukrové věnečky, sladké sádlové pečivo, sušené ovoce vařené ve víně nebo v cukerném sirupu a sladké polévky z mandlí, kaštanů a oříšků. Na prvním místě je turrón, tradiční mandlový nugát [3].
7 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Španělská kuchyně je kořeněná, pestrobarevná a čerstvá. Zahrnuje ryby (kanic, treska, muréna, sardel, zubatec, sardinka, psohlav, d'as mořský, mečoun, pražma obecná, štíkozubec, mořan přímopruh, ropušnice, tuňák obecný a křídlatý, růžicha šedá, pilonoš rudý, ploskozubec, ropušnice, makrela, platýs velký, pilobří ostnitý, pakambala kosočtverečná a velká, úhoř americký, treska příčnopruh, kranas obecný, jehlice, parmice, pilskoun svrchnitý, štítník kukuččí, pakambala průsvitná, očnatec štíhlý), mořské plody (humr, langusta, krevety, krab, chobotnice, oliheň obecná, kalmar hojný, ostranka, plážovka, chionka jedlá, vilejš stvolnatý, ústřice, mušle slávka, britka, mandlovka evropská, zaděnka, srdečník, hřebenatka, ježovka), zeleninu, rýži, brambory, olivy, olivový olej lisovaný za studena, chléb, ovoce a koření. Zelenina je pokaždé čerstvá a nejvíce jsou používána rajčata, česnek, cibule, lilek, červená paprika, chilli.

Využívány jsou i bylinky, kupříkladu rozmarýn, tymián, fenykl, petrželka, majoránka, oregano neboli dobromysl, bazalka, bobkový list, máta a anýz.

Oblíbené jsou i pokrmy ze zvěřiny. Nejoblíbenější pternatou zvěří jsou orebice rudá a křepelka, ale také holub divoký, perlička a bažant.

Přehled charakteristických surovin používaných při výrobě pokrmů:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Surovina</th>
<th>Pokrmy</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Luštěniny</td>
<td>• Asturský fazolový kotlí</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Polévka s cizrou a špenátem</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Fazole s mušlemi zaděnkami</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Cizrna s houby</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Toloské černé fazole</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Dušené fazole s orebicí</td>
</tr>
<tr>
<td>Ryby a mořské plody</td>
<td>• Dáš mořský po námořnicku</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Salát z mořského d'asa a mořských plodů</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>• Krevety s česnekom</td>
</tr>
<tr>
<td>Obě krevety s omáčkou romesco</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------------</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kotlík s langustou</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Oliheň s letním salátem</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rejnok s mandlemi</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sušená treska s bramborami</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Štíkozubec s chřestem a hráškem</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Líčka štíkozubce s česnekovou omáčkou</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Humr s octovou omáčkou</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pečené sardinky</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Štíkozubec na jablečném víně</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marinované mušle slávky</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pstruh na navarrský způsob</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Páella s mořskými plody</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Drůbež**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Krůta s mandlemi</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kuře s paprikou</td>
</tr>
<tr>
<td>Kachna s broskvemi či na pomerančích</td>
</tr>
<tr>
<td>Kuřecí krokety</td>
</tr>
<tr>
<td>Kuře ve vinné omáčce s mandlemi</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Mléko**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Puding karamel</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Smážené pudinkové řezy</td>
</tr>
<tr>
<td>Rýžová kaše</td>
</tr>
<tr>
<td>Plněné palačinky</td>
</tr>
<tr>
<td>Kravské, kozí a ovčí sýry</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Zelenina**

| Zeleninová polévka se zelím |
| Libové maso | • Plněné lilky  
  • Zeleninová paella  
  • Cikánský zeleninový kotlík  
  • Plněné papriky  
  • Ostrá papriková salsa  
  • Koláč s letní zeleninou nebo se špenátem  
  • Vaječná omeleta s chřestem  
  • Rýže se zahradní zeleninou  
  • Andaluské gazpacho  
  • Listové taštičky plněné špenátem a krevetami  
  • Tortilla s chřestem a sušenou treskou |
| --- | --- |
| • Jehněcí kotlety s pečeným česnekem  
  • Jehněcí kotlík s paprikou  
  • Jehně pečené v troubě  
  • Jehněcí nožičky s artyčoky  
  • Telecí svíčková se sýrem cabrales  
  • Býčí oháňka se sušenými švestkami  
  • Nadívané vepřové nožičky |
| Úhoř | • Úhoř s býlímí fazolemi  
  • Úhoř na valencijský způsob  
  • Mořský úhoř s octovou omáčkou |
| • Pečeně z divokého prase  
  • Křepelky s fíky  
  • Nadívané holubi |
<p>| Zvěřina |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th>Zeleninové saláty</th>
<th>Orebice v čokoládové omáčce</th>
<th>Orebice marinovaná ve vinném octě</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Králík na česneku</td>
</tr>
<tr>
<td>Hlemýžď</td>
<td></td>
<td>Hlemýždi s klobásou</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Hlemýždi na madridský způsob</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Králík s hlemýždi</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Kotlík s tuňákem a hlemýždi</td>
</tr>
<tr>
<td>Houby a lanýž</td>
<td></td>
<td>Medailonky ze štikozubce s lanýži</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Houby s hlemýždi</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Houby s mušlemi</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Hřiby s česnekom</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pstruh s lanýži</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pstruzí s houbami na červeném víně</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 7.1 Zeleninové saláty

V létě jsou saláty spíše hlavním chodem. Připravují se s olivovým olejem lisovaným za studena, citrónovou šťávou či octa a špetkou soli. Nejběžnější je římský salát lechuga romana nebo larga a srdíčkový či hlávkový salát.

Nejstarší známý salát je ajotomate, murcijský rajčatový salát připravený z rajčat, česneku, vinného octa, olivového oleje, pepře, soli a mleté papriky. Kromě něho je i po staletí vyhlášený la busca, jenž se připravuje z divoce rostoucích bylinek a plané zeleniny, jako jsou divoký chřest, zákrovy květenství, ostnatce středozemního, planý fenykl a smetanka. Po sběru se nakrájí, uvaří a poté podávají s citrónovou zálivkou. Hezkým příkladem moderního salátu je ensalada mixta, míchaný salát s římského salátu zralých rajčat, cibule a olivami.
Další zeleninové saláty:

- **Ensalada asada** - grilovaný salát z paprik, lilku, rajčat a cibule marinované ve vlastní šťávě s olivovým olejem, česnekkem a octem či s citrónovou šťávou.

- **Ensalada catalana** - z rajčat, grilované papriky, artyčokových srdíček, jaterníce a s natvrdo uvařených vajec.

- **Ensalada de habas tiernas, tomates y sardinas** – čerstvě vyloupané mladé bobry zahradní, nakrájená rajčata, jarní cibulka a nasolené sardinky s citrónovou šťávou.

- **Ensalada de mar** – mušle, tuňák, krevety, žampiony a kapary v citrónové zálivce s olivovým olejem.

- **Ensalada murciana** – je osvěžující letní salát ze zralých rajčat, grilovaných papriček, cibule, kaparu a kousků tuňáka.

- **Salpicón de patatas** – směs vařených brambor, rajčat, nakládaných okurek, natvrdo uvařených vajec v marinádě z octa, oleje a špetky soli.

- **Ensalada de apio y naranjas** – z apíkatého celeru, pomerančů, rajčat a zálivky z olivového oleje, červeného vinného octa, špetky soli a cukru.

- **Ensalada del mar y de la huerta** – sušená máčená treska, rajčata, grilované papriky, kapary, cibule, a česnek.

- **Endivias con cabrales** – čekankové puky s krémovitým modrým plísňovým sýrem cabrales, smetanou, citrónovou šťávou, solí a pepřem.

- **Remojón de bacalao** – plátky pomeranče s máčenou sušenou a grilovanou treskou, cibulí, olivovým olejem, sherry a octem.

### 7.2 Tapas

Španělské jedohubky podávané v tapas barech. Neoblíbenější španělské tapas jsou:

- Hřiby nebo houby opečené na oleji, osolené, ochucené s česnekkem a posypané česnekkem.

- „Bolest a zkáza“ (duelos y quebrantos) z vajec a slaniny.

- Mandle podávané ke sklence sherry.
• Ruský salát tvoří brambory, vařená zelenina a jemná majonéza.
• Solené sardele jsou podávány ke chlebu s rajčaty.
• Opěkané papričky posypané mořskou solí.
• Sardele pražené na oleji jsou pojídány i s hlavou a kostmi.
• Olivy většinou nakládané do soli a octa.
• Žampiony opečené na olivovém oleji s česnekem a petrželkou. Podávají se v kameninové misce.
• Ostranka, mořský plž, zvolná vaření v páře podávání s citronem.
• Sardele nakládané v octě, jenž v letních dnech představují osvěžující požitek.
• Artyčoky v octě jsou příjemně nahorklé a navinulé.
• Nakládaná vepřová panenka marinovaná v octě a víně, poté opečená na olivovém oleji.
• Slané zkrabatělé brambory s ostrou omáčkou.
• Čerstvě vyloupané boby zahradní podávány se sušenou horskou šunkou či s klobásou.
• Chléb s rajčaty pokapaný olivovým olejem.
• Mušle zaděnky vařené ve víně s cibulí nebo s rajčaty a ostrou paprikou.
• Tuňák z plechovky je podáván k opěkaným paprikám.
• Špenátové krokety.
• Kozí sýr naložen v oleji a vyzrálý.
• Marinovaný zeleninový salát s opečenými lilky, červenou paprikou a s cibulí.
• Mangold v bešamelové omáčce.
• Chřest se studenou majonézou.
• Pimientos del piquillo jsou grilované navarrské papriky se spoustou česneku.
• Hlemýždi vaření s klobásou, nebo se grilují.
• Smažené kroužky kalmara jsou velmi oblíbené a stále se vyskytují v nabídce tapas.
Obalované nebo těstíčkem protažené krevety představují klasiku ve výběru tapas.

Tortillas, vaječná omelety.

Mladí sklovití úhoři opečení s ostrou paprikou a česnekkem.

Masové kuličky s rajčatovou omáčkou.

Vepřový či hovězí jazyk v husté rajčatové omáčce.

Houbový salát z pravých ryzců.

Držťky vařené se zeleninou, s cizrnou nebo s klobásou.

Slávky podávané studené nebo teplé ve vinné marinádě s cibulí nebo jen vařené v páře.

Čekankové listy s nakládanými sardelkami mají nahořklou a slanou chuť.

Humr severský je nasolený, pokapán olejem a poté se opeče na kovovém plátně.

Ostrá papriková klobása nakrájená na plátky nebo na kousky.

Krevety a mušle bříšky opěkané na kovovém plátně jsou velmi oblíbené.

Mušle bříšky vařené v páře se podávají pouze s kouskem citrónu.

Grilované maurské špízy z marinovaného vepřového masa.

Smažené kobližky se sušenou treskou, zeleninou nebo šunkou.

Dušený králík s česnekkem a s kořením podáván s bramborami a sklenkou vína.

Krevety s česnekkem podávány v kameninových miskách.

Salát z mořských plodů osvěží zejména za horkých letních dnech.

Mušle datlovky vařené v páře nebo dušené ve vývaru.

Sušená horská šunka.

Asturský modrý plisňový sýr cabrales se pojídá se selským chlebem a sklenkou regionálního vína.

7.3 Omáčky

Podávají se k různým pokrmům.
Oblíbené španělské omáčky:

- **Romesco** – omáčka z rajčat, mandlí nebo lískových oříšků, chleba, česneku, chilli papriček, olivového oleje a octa nebo vývaru. Tato omáčka je podávána k rybě a mořským plodům.
- **Picada** – základ na omáčku z rozmixovaných pražených mandlí, lískových nebo piniových oříšků, česneku, petrželky a olivového oleje.
- **Sofrito** – hustá omáčka z olivového oleje, cibule, česneku a rajčat.
- **Samfaina** – katalánská sestra francouzského ratatouille z cibule, česneku, lílků, cuket, rajčat, paprik a olivového oleje.
- **Alioli** – z olivového oleje, soli a česneku.
- **Salsa mahonesa** – majonéza ze žloutků, soli, olivového oleje a citrónové šťávy.
- **Salsa española** – omáčka z cibule, mrtve, póru, slaniny nebo sádla, vývaru z kostí či z hovězího nebo telecího masa, bylinek, rajčat a vína.
- **Salsa vinagreta** – zálivka z octa, olivového oleje, cibule. Vyskytuje se i s uvařenými vejci natvrdo, kapary, nakládanými okurkami a sardelkami.
- **Salsa de tomate** – rajčatová omáčka.
- **Salsa marinera** – z cibule, petrželky, rybího vývaru a vína.
- **Salsa verde** – česnek, petrželka, olivový olej, víno nebo žloutek.
- **Salsa bechamel** – bešamelová omáčka.
- **Salsa Aurora** – bešamelová omáčka s rajčaty.

### 7.4 Sladké pokušení

Již k snídani patří kousek něčeho sladkého. A i tradice merriendy vyžaduje, aby se v létě odpoledne po siestě podával k šálu kávy sladký zákusek. K výročním a k svátkům jsou dory okázalejší, větší a zdobenější, a podává se k nim černá nebo bílá káva. Podle chuti může jít o ořechový dort, citrónový dort, šlehačkový dort, jablkový koláč, tvarohový koláč, čokoládový dort nebo mandlový dort. Španělé milují i nadýchané pečivo z listového těsta.
Naprostě neodolatelné je s horkým vanilkovým nebo čokoládovým krémem milhojas calientes. Z listového těsta pečou také ořechové taštičky a mandlové lodičky.

Sladkosti z celého Španělska:

- Goyescas – čokoládové bonbony.
- Vasquitos – karamelky.
- Pastel vasco – baskický koláč plněný vaječným krémem.
- Tartaleta de frambuesa – koláček s malinovou marmeládou.
- Trufa montada – plněný dortík posypaný čokoládou.
- Suspiro de Bilbao – nadýchané mandlové bezé.
- Pastel de yema noc pasas al ron – košíčky se žloutkovým krémem a rozinkami nakládanými v rumu.
- Brazo de gitano – piškotová roláda s různými náplněmi.
- Carbayones – malé taštičky z listového těsta s mandlovou náplní nebo s jemným vaječným krémem.
- Orejones – malá „ouška“ z listového těsta plněná šlehačkou nebo krémem.
- Turrón – mandlový nugát s různou náplní jako třeba smetanovou nebo likérovou.
- Bizcocho – piškotové kostky s máslovým krémem nebo s vyšlehanou smetanou a s marmeládou.
- Pastel franchipán – koláčky s mandlovou náplní a různými polevami jako čokoládovou nebo citrónovou.

7.5 Vaječné pokrmy

Tortilla de patatas je španělská vaječná omeleta s bramborami. Na přípravu tortilly se dá použít skoro vše: špenát, fazole, mořské plody, sardinky, tuňák, úhoř, čerstvá zelenina, bylinky jako tymián a estragon, kuřecí játra, hlemýždi, divoký chřest, lesní houby, šunka, vařené boby, jelito butifarra a další. Tříposchoďová tortilla se pojídá pouze s majonézou. Ve Valencii se připravuje tortilla s rýží a šunkou nebo se zbytky paella. Pro Granadu je typická tortilla s mozečkem a býčími žlázkami. V Madridu je velmi oblibená
s aranjuezským chřestem. Na honosnější tortillu se používá osm vajec na 200 gramů brambor. Na nejobyčnější madridskou omáčku se brambory opečou s nasekanou cibulkou nebo s několika stroužky česneku [3, 7]. Oblíbená jsou i sázená vejce, vejce uvařená natvrdo, míchaná vejce, vejce uvařená naměkko, ztracené vejce a vejce zapákané v troubě.

Oblíbené vaječné pokrmy:

- **Huevos rellenos** – vejce plněná tuňákem, olivami a majonézou, s houbami nebo se sardinkami.
- **Huevos al plato al modo de Ávila** – vejce zapákaná v troubě na lůžku z okořeněných a opečených plátků rajčat s jelitem.
- **Huevos escalfados** – ztracená vejce se sofritem, hustou omáčkou z rajčat, paprik a olivového oleje.
- **Huevos mollets** – vejce uvařená naměkko, můžou být podávána s půlky brambor, krevetami a bešamelovou omáčkou.
- **Duelos y quebrantos** – míchaná vejce se slaninou a klobásou chorizo.
- **Huevos cocidos a la madrileña** – vejce natvrdo jsou nakrájená na plátky a přelitá rajčatovou omáčkou s paprikou. Jako příloha slouží na kostičky nakrájená šunka.
- **Huevos fritos** – sázená vejce připravená na značném množství oleje. Populární jsou s rýží a rajčatovou omáčkou.
- **Huevos revueltos** – stejně oblíbená a připravovaná jako tortilla. Nejvíce se připravuje s houbami, česnekom nebo s chřestem.

### 7.6 Paella

obsahuje bílé fazole, mladé bobry zahradní, kuře, hlemýždí, zelené fazolky, rajčata, rýži, česnek, olivový olej, sůl a pepř. Paella je vařena i s mořskými plody a rybami či zeleninou. Ve Valencii se také připravuje fideuá, druh paelly s těstovinami.
8 NEJZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY

Španělsko je rozsáhlá a krásná země. Každý kraj má své tradice, jiné zvyky, různé přírodní a klimatické podmínky. Kraje s podobnými geografickými podmínkami mají určitou podobnost v kuchyni.

8.1 Katalánsko

V Katalánsku si vyrábí svůj olivový olej, připravují alioli (studená omáčka s česneku a olivového oleje), canalones (plněné těstovinové trubičky se staly tradičním pokrmem na svatého Štěpána 26. prosince), dezert Katalánský krém, tradiční pečivo a cukroví. V kuchyni hojně využívají ryby a mořské plody, těstoviny, rýži, lanýže, houby. Pěstují také vinnou révu, vyrábí vína a špičkový sekt Cava..

8.1.1 Chléb s rajčaty

Základem pro chléb s rajčaty je velký bochník selského chleba pa de pagès, který musí být pevný a pod propečenou tmavou kůrkou jen velmi pomalu vysychat, aby byl chutný druhý i třetí den. Rajčata jsou nejhodnější malá, tmavočervená, dokonale zralá a šťavnatá. Rajče se rozpůlí a poté se jím jeden krajic chleba. Potom se párkrát pokape nejlepším olivovým olejem lisovaným za studena a podle chuti osolí. Tento pokrm se pojízdí samostatně nebo se sýrem, sušenou šunkou či z některou bezpočtu katalánských klobás. Jí se rovněž ke španělské vaječné omeletě tortilla nebo k masu roženěmu na dřevěném uhlí.

8.1.2 Čerstvé sýry

Známý je mató, nesolený čerstvý kozí sýr. Je jemně zrnitý a stále si zachovává tvar obrácená misky s otiskem lněného plátna nebo keramické formy, v níž se tvaruje. Nepoužívá se pouze na tradiční a lehce stravitelný dezert v kombinaci s medem a ořechy, ale kombinuje se i s čerstvým ovocem, sušeným ovocem a marmeládou. Brossat je v podstatě vedlejší výrobek sýráren. Vyrábí se ze syrovátky, která obsahuje výky asi polovinu sušiny z původního mléka. Recuit je v podstatě vysořaněný a odkapané mléko, neboli tvaroh. Dříve byl vyráběn pouze z ovčího mléka, dnes je připravován z kravského nebo ze směsi kravského a ovčího mléka. Recuit je měkčí a krémovitější než mató.
8.2 Baleáry

Vyskytují se zde olivovníky, vinná réva, fíkovníky, mandloně a šírá zeleninová pole. Baleárská kuchyně je kuchyní trhu. Co se na trhu koupí, to hned přejde do hrnce. Hojně používají ryby, langusty, maso (drůbež, králik, křepelky, jehněčí), bylinky. Významné jsou i menorské sýry, majonéza a ensaïmadas, šneci z kynutého těsta. S dlouho tradicí se zde vyrábí i alkoholický nápoj gin, likéry a víno. Do venkovské stravy se zařazuje třeba zeleninová polévka se zelím, Maklérska páně, sázená vejce na sollerský způsob a hlemýždi s klobásou.


8.3 Aragonie

Aragonská kuchyně má pověst nejprostší ve Španělsku. Její základem je jehněčí maso, olivový olej, kandované ovoce, těžká aragonská vína, migas (pokrm z chleba), sušená solená treska a zvěřina.


8.4 Navarra

Navarrská kuchyně těží ze sousedství Aragonie, Kastilie, Baskicka a Francie. Vzájemné styky s Francií přispěly k tomu, že v Navaře vznikla první španělská labužnická kuchyně, která navazuje i na navarrskou lidovou kuchyni. Ta vykazuje smysl pro vybranost a

8.5 La Rioja

Tento kraj neživí jen víno, ale také hojnost zeleniny a ovoce, v horských regionech ovce a zvěř. Na lidovém jídelníčku jsou i hlemýždi a houby. Zdejší kuchyně je rozmanitá, pestrá a prolíná se i se svými sousedy z Navarry, Aragonie, Kastilie a Baskicka. Skutečným riojským výrobkem je sýr camerano, čerstvý sýr z koziho mléka. Vinaři se koncem týdne scházejí při západu slunce, aby si s počasí připravili něco dobrého k jídlu a také popili. K vydatnému vínařovu jídlu patří oblíbený jehněcí kotlík calderete se zeleninou, bramborami nebo hlemýždmi, mladé zahradní boby s křepelkami a pstruzí s houbami na červeném víně Rioja. Obyvatelé jsou také nadšenými milovníky sladkostí, značené arabským slovem golmajerías.

8.6 Baskicko

Baskové milují svou zemi, nikdy se nevzdali selských tradic a spolkového života. To zahrnuje i společné vaření v gastronomických společích. Zvěřina, sýr idiazábal, houby, ryby, plody moře a víno jsou místního původu. Kuchaři spoléhají na absolutní čerstvost surovin, přičemž zdůrazňují jejich chuť a vůni. Pravými mistry jsou Baskové v připravě omáček.
Treska se používá v sušeném stavu a pokrmy z ní jsou sušená treska s bramborami, carpaccio z tresky a sušená treska po baskicku. Štikozubec je drává ryba s velkými černými ústy a nápadnými zuby. Podává se s chřestem a hráškem a líčka štikozubce s česnekovou omáčkou. Humři se podávají většinou živí, a proto se s nimi musí zacházet opatrně. Na baskických trzích se objevuje humr americký. Raději se kupuje živý z akvária a lze ho uchovat dva dny v chladničce, zabalený do navlhčené okurky. Uvařený je za 15 až 20 minut. Oblíben je humr s octovou zálivkou. Baskická mořská kuchyně zahrnuje pokrmy tuňákový kotlík, mořský jazyk na viní, houby s mušlemi a plněný krab.


8.7 Kantabrie

V této oblasti je sýr vyráběn v selských dvorech, podomácku. V kuchyni se vaří a peče bez moderních pomůcek a stále zde žije kočovné pastevectví. Na pobřeží se mohou chlubit svými rybími pokrmy a pokrmy z mořských plodů. Po celé zemi jsou žádané čerstvé nebo konzervované sardelové speciality z přístavních měst. Konzervují se i mušle zaděnky a hřebenatky, tuňák, mušle srdcovky, makrela, sěpie, mušle slávky a břítky, kalmar a chobotnice. Do rybářské stravy patří pečené sardinky, nakládané sardele, morčák s houbami, mušle slávky s olivami a rýže na santanderský způsob. Horalská kuchyně zahrnuje chutnou círznou, sytě šťavnaté kotlíky, jelení maso, divokého lososa, neodstavené jehně, telecí maso, domácí syrové koláče a místní kořenité ovocné destiláty.

8.8 Asturie

Astuňané jsou historicky selským, pasteveckým, rybářským národem. Je zde registrováno více než 30 druhů sýra, vyráběných ze tří druhů mléka (kravského, ovčího a kozího). Vyskytují se zde také šunky, uzenářské výrobky, třeba sušená panenka z divočáka, říční

8.9 Galicie

Jídlo a pití jsou pro zdejší obyvatele požehnáním a odměnou za každodenní dřinu. Rybářství a lov v odlehlých vodách nabízí 80 druhů ryb a mořských živočichů z nejménějších čeledí. Probíhají zde i aukce ryb a mají i umělý chov mušlí. Ve vnitrozemí se pěstuje zelenina, ovoce, chová drůbež, prasata a hovězí skot, loví se sladkovodní ryby, z kravského mléka se vyrábí sýry a také mají svá vína a pálenky.

Galilejské zelinářské zahrady zásobují kuchyni na zeleninou, fazolkami, paprikou, mangoldem, rajčaty, tykvemi, česnekem, cibulí, bramborami a tuříně. Zvlášť žádané jsou tuřínové listy zvané grelos. Je to hlavní přísada do mnoha sytých zimních pokrmů a jsou velmi šťavnaté, lehce nahořklé. Tradičně se kombinuje s kepřovým masem nebo s klobásami, rýbami a mořskými plody. Zdejší padrónské papriky jsou považovány za lahodku po celé zemi. Aromatická zelenina se hodí jako příloha k masovým pokrmům nebo k paprikovým klobásám. V barech se pojídá jako tapas, papričky se opečou na olivovém oleji a posypou hrubou mořskou solí. Pokrmy pro chladné dny jsou galicijské polévky, nakládaná pepřová nožička s tuřínovými listy a galicijský pokrm z jednoho hrnce. Mezi lahůdky z mušlí a ryb patří marínované mušle slávky, hřebenatky na galicijský způsob, mušle srđcovky s česnekovou omáčkou, pakambala s mořskými plody, sardinky s bramborami a galicijský rybí kotlík.

V Galicii se připravuje empanada, plněný chléb či koláč je oblíbeným obědem rybářů, sedláků a lesních dělníků. Na koláč se používá chlebové nebo listové těsto, které se připravuje z kepřového sádla. Hotový koláč je na povrchu dozlatová upečený a křehký. Empanada je kulatý a o průměru 23-30 centimetrů. Ve vnitrozemí se plní kuřecím masem, cibulí, paprikami, kepřovým masem, klobásami a zeleninou. V provincii Ourense se koláč...
plní sladkovodními rybami, jako jsou úhoř nebo míhule. Na pobřeží tvoří náplň mušle, sušená treska, sardinky nebo sardele.

Také se zde vyrábí kravské sýry, patří sem sýr tetilla, cebreiro a mimo Galicii zcela neznámý sýr queso de Arzúa-Ulloa.

8.10 Kastilie a León

V kastilské gastronomii se mísí prvky židovské, arabské a křesťanské kuchyně. Zachovávají se tradice při přípravě pokrmů z jednoho hrnce. Jejich obsah se liší pouze v použití různých druhů masa. Křesťané si líbují ve vepřovém, Arabové a Židé z náboženských důvodů ve skopovém mase. Všudypřítomné maso se připravuje klasickým způsobem, většinou jen se salátem jako přílohou. Tento kraj využívá v kuchyni i luštěniny, drůbež, a také se zde vyrábí vína.

V Kastilii se ještě najdou pekaři, kteří pečou tradiční chléb v peci vytápěné dřívím. Zadělávají se tři typické druhy chlebového těsta. Na veky zvané barra a colín a na typický kastilský bochník zvaný pan candeal. Vyrábí se z pšeničné mouky, vody, kvasnic a soli. Chléb se nechává přibližně hodinu kynout na dřevěných regálech.

8.11 Madrid

V hospůdkách a barech Starého Madridu nabízejí svá typická jídla Galicijci, Baskové a Andalusané. Špičkové restaurace se staly poutním místem pro milovníky znamenité kuchyně. Jakýmsi ranním kultem je dát si churros a hustou sladkou čokoládu. Churros je stříkané a smažené pečivo z odpalovaného těsta. Milovaná a hustá čokoláda chocolate espeso se připravuje z mléka a kousků čokolády. Podle starého zvyku se však používá voda, do které se dá čokoláda a kukuřičný škrob. V Madridu jsou velmi důležité býčí zápasy, je to slavnost se staletou tradicí, kult, umění a zábava. Maso bojovních býků, zejména rabo de tori, býčí oháňka, platí za královský pokrm a je velmi vzácná. Maso z arény má výraznou chuť, adrenalin v krvi dodává nahořklou příchut’ a proto se většinou duší nebo vaří v pokrmech z jednoho hrnce. Dříve oblibené býčí žlázy zvané criadillas de toro se získají na stůl jen ojediněle. V La Manche se připravují s mozečkem a míchanými vejci a v Andalusii se smaží v trojobalu. Nejoblíbenějším madridským pokrmem jsou dršťky. Pokrmy z vnitřnosti jsou kupříkladu dršťky na madridský způsob, opěkané kuřecí droby, játra s cibulí, dušený telecí jazyk a smažený brzlík.
Nejdůležitější základní potravinou ve Španělsku je chléb. Převládá spíše bílý chléb, ale vstupem do Evropské unie se prosazují i celozrnné druhy. Mezi rychlé občerstvení ve městech patří bocadillo, bílá obložená veka, bohatě obložená vařenou nebo syrovou šunkou či sýrem, s papírkovou klobásou, s masem, s rybou, salátem či s tuňákem. Vyhlášeným nápojem je zde populární anýzovka.

8.12 Kastilie-La Mancha

Tento kraj se může pyšnit rozsáhlými lány šafránu, krokusovými poli, nádhernou pestré zeleninou (rajčata, česnek, cibule, tuřín, brambory, cukety, lilky a papriky) a pěstováním žampionů. Zeleninové pokrmy jsou zeleninová všehochutí, plněné lilky, žampiony s česneková polévka. Vyrábí se zde i manchego sýr, každá vesnice má svůj typický med i sladkosti z něho a mancheská vína.

8.13 Extremadura

Její gastronomii vládne iberské prase, jehně a koza. Většina kuchařských předpisů je prostá.


V této krajině se také pěstují nejjemnější papriky na mleté koření. Na trh přichází sladká dulce, středně ostrá agridulce a ostrá picante. Mletá paprika je nepostradatelná při výrobě španělských klobás jako chorizo a lomo.

Extremadurské postní pokrmy jsou sušená treska na mnišský způsob a postní polévka nebo luštěninová, obilná a zeleninové pokrmy. Dovoleny byly také chlebové, mléčné a vaječné pokrmy a sladkosti. Kdo ovšem bere použití, tak pije po jeho dobu pouze vodu a pojídá jen caldo de vigilia, okořeněný rybí vývar.

V kuchyni se také používá planá zelenina a houby. Absolutní hvězdou je divoký chřest, jehož hlavičky už vyrážejí časně z jara. Valencie
Ve valencijské kuchyni převládají ryby čerstvé mořské plody, zelenina a ovoce, maso a nepostradatelná je rýže. Žádný pokrm se nesprostřelil doma ani ve světě tak jako valencijská paella. Na plotně se často objevuje zvěřina a kůžečí maso. Kuchyně je spíše podsadite zemitá a nešetří kaloriemi.

Paella je připravována v pánvi a patří k oslavám jmenin a narozenin, pojídána je při výročí svatých patronů a o nedělních výletech. Připravuje se s králičím masem, kuřetem, s rybou a mořskými plody, s játry, jelitem nebo artyčoky a dalšími příslušady.

Valencie má i citrusové plantáže, které se táhnou celou oblastí. Kromě pomerančů se pěstují i další citrusové plody, mezi nimi jsou mandarinky, klementinky, unši, citrony, limety, kumkvaty, limekvat (kříženec kumkvatu a limety), grapefruit a pomelo.

Pěstují se zde i mandle, vinná réva, chufas, jenž jsou hlízky šachoru a chutnají po mandlích.

**8.14 Murcie**


**8.15 Andalusie**

Andaluská kuchyně se drží základní chuti místních surovin. Oblibené jsou ryby a mořské plody, vynikající sušené šunky a klobásy, maso a zelenina, olivy všech možných odrůd. Proslavená jsou i andaluská vína a sherry.

Andaluský ovocný růž nabízí cukrovou třtinu, mango, mučenku (maracuja), papáju, mišpule, limety, čerimoju (anona), kaki a malagské roznky. Arabové zde rozšířili dodnes oblibený rýžový puding s medem, mandlové pečivo, kdoulovou marmeládu, datle plněné ořechy či mandlemi, připravování různých sladkostí, masové a rybí pokrmy kombinované s ovocem, koření a bylinky. Masové a rybí pokrmy jsou Jehněčí maso na maurský způsob, Maurský špíz, Kachna na jerezský způsob, Býčí oháňka se sušenými švestkami, Koroptve
nadívané na andaluský způsob, Bílý tuňák s olivami a kapary, Malagšký kotlík s mušlemi a Pstruh se šunkou.

Andaluským vkladem do světové kuchyně je chlazená zeleninová polévka gazpacho. Je osvěžující, sytá, lehce stravitelná, chutná, nemusí se vařit a v žhnoucím vedru dodá tělu sůl a vitaminy. Vedle ní existuje i gazpachos manchegos, která ovšem není studená nevařená polévka, nýbrž kotlík s kousky zvěřiny. Základem andaluského gazpacha je chléb, česnek, sůl, ocet a olej. Do základu přijdou nadrobno nakrájená čerstvá rajčata, papriky a okurky, poté se vše rozmixuje. Na doplnění slouží misky tropezones s opečenými kostičkami chleba, nadrobno nakrájenými rajčaty, okurkou, paprikami a cibulí nebo vejce uvařená natvrdo. Obměnou gazpacha je salmorejo cordobéz, tvořen pouze rajčaty, většinou šunkou, tuňákem nebo vejci. Z Malagy pochází ajo blanco, studená polévka s česnekom, s křehkými čerstvými mandlemi, býlím chlebem, olejem a octem.

8.16 Kanárské ostrovy

Kanárská kuchyně je jednoduchá a robustní. Patří jsem vydatné polévky, výborné pokrmy z jednoho hrnce, opěkané ryby, dezerty plné cukru a těšnativá vína. Velmi oblíbené jsou tady banány a jejich banánovníkové plantáže se táhnou, kam oko dohlédne. Pěstují se zde i exotické plody. Kromě avokáda, manga a papáje se pěstuje kiwi, opuncie, ananas, mučenka a její odrůdy anona, mochyně peruánská a kvajáva. Velká část sklizně se exportuje do Evropy. Daří se tady i bramborám, dýním, cuketám a dalším. Vyrábí se zde gofio, chléb chudých, a kozý sýr, rum a doutníky.
9 POROVNÁNÍ FRANCOUZSKÉ A ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Francie a Španělsko jsou dvě pozoruhodné sousedící země. Spojují se na severu Španělska a jihozápadě Francie. Jižní část vnitrozemí Španělska je velmi suchá, a proto se zde nevyskytují typické zemědělské vesničky jako ve Francii. Pobřeží španělského poloostrova je naopak osídlé velmi hustě.

Na rozdíl od Francie se ve Španělsku vyskytují kraje, které nejsou z kulinářního hlediska stále moc známé. Například kraj Kantabrie se stále drží zpátky, jako by nechtěl ukázat světu své nejoblíbenější pokrmy a výrobky. Vzájemné styky s Francií přispěly k tomu, že v Navaře vznikla první španělská labužnická kuchyně, jenž navazovala na navarrskou lidovou kuchyni.

Jejich kuchyně jsou si docela podobné a obsahují obdobné pokrmy a suroviny v nich používané. Je to také dáním, že mají blízké historické kořeny, které se navzájem prolínaly. Obě dvě země v kuchyni používají ryby, mořské plody, zeleninu, maso, hlemýžď a zvěřinu. Pěstují různé ovoce, bylinky, vinnou révu, zeleninu a olivy, z nichž vyrábějí olivový olej lisovaný za studena. Olivový olej je nedílnou součástí středomořských a provensálských kuchyní.

Španělsko i Francie jsou také velmi známí a vyhlášení výrobci vína. Jejich vína jsou odlišná, nejen z pohledu celé země, ale i jejich krajů. Výrobu vína ovlivňuje klima, půda, dovednosti vinaře a orientace vinice.
ZÁVĚR

V práci jsem se snažila uvést nejтипičtější znaky francouzské a Španělské kuchyně, ale ne jen toto. Dále jsem zde rozebrala historii obou zemí, jejich kulturu, tradice, speciality a snažila se zjistit jejich společné znaky. Podrobnější porovnání obou zemí je uvedeno v předcházející kapitole.

Práce se nezabývá jen porovnáním obou zemí jen z hlediska gastronomie, ale i výčtem zajímavostí a zvláštností Francie a Španělska.

Celá práce může sloužit průvodce po obou zemích z hlediska kultury, gastronomie a klimatických podmínek. A pro někoho, kdo o těchto zemích moc neví, může proto poskytnout spoustu užitečných informací.
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY


SEZNAM PŘÍLOH

I. Ukázky „Nouvelle cuisine“
PŘÍLOHA I: UKÁZKY „NOUVELLE CUISINE“