



**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Španělská gastronomie**



Columbus



# Krátký pohled do historie

- osídlení (pravěké oblasti – Burgos, Altamira)
- Římané (Iberové, Kartáginci a další)
- Křesťané (od 3. století)
- barbarské kmeny a Vizigóti
- Maurové (po Reconquistu: 722)
- katolické království a Kolumbus
- Habsburkové a Bourboni
- Franco (fašismus a církev)
- Demokracie a aristokracie



COLUMBUS

# Historické vlivy

- Přítomnost Maurů ( Arabů ), okupovali Španělsko 700 let - citrusy, ořechy, koření, rýže. V konzumaci převažovala zelenina, ovoce ( datle, fíky ) skopové maso. Výjimečně hovězí a ryby, zakázáno vepřové.
- Objev Nového světa (1492) jako první začali používat rajčata , kukuřici, papriky, brambory, kakao, tabák.
- Ostatní vlivy – italská a francouzská kuchyně, mexická kuchyně, africký a americký vliv.

# Členění španělské kuchyně

- Galicijská, Baskitská, Katalánská , Kastilská, Asturijská, Murcijská, Navarská, Andaluská a Valencijská, kuchyně z Madridu a okolí, kuchyně Baleárských či Kanárských ostrovů

# Společné znaky

- Velké a chutné porce
- Polévky, vývar z masa nebo zeleniny
- Zeleninové saláty jako předkrm
- Vejce - **Tortilla española** – proslulá španělská omeleta z vajec a brambor
- Nákypy ze sýrů, ryb a zeleniny
- Plněné těstoviny **canalones**
- **Croissanty, churrros**
- Olivy a olej

trhy





# Olivovníky, olivy, olej...





# Manzanilla zelené a Cacereña - černé.



"Una barra de pan"



Čerstvý chléb se konzumuje téměř ke každému jídlu.

# Gaspacho



# Chobotnice s vinným octem





# Paella





# Španělé milují jídla z jedné pánve



# Grilované krevety



# Plody moře





# Ryby a plody moře vždy čerstvé



# Manchego

- Obsah tuku 50%.
- Tvrdá kůrka, světlóžluté až zeleno – černá barva
- **Fresco** mladý sýr - max. 60 dní
- **Semicurado**, min. 60 dní, je kompaktní
- **Curado**, půl roku a více
- Sýr chutná trochu ostře a pikantně, což záleží na době uzrávání.
- Jako dezert je však sýr populární s fíky, hrozny, jablky a zavařenou kdoulí.



# Manchego



# Cabrales

- Tři druhy mléka, kravské, ovčí a kozí
- Uzrává ve vápencových jeskyních.
- Vzniká okrajová plíseň, musí se otáčet při zrání a okraj se čistí.
- Zraje tři až šest měsíců při nízkých teplotách.
- Ještě se balí do javorových listů pro zrání, ale prodává se ve fólii.

# Cabrales



# Queso de oveja



# Queso de oveja

- Výjimečný ovčí sýr vyrobený z pasterovaného ovčího mléka
- Gurmánský zážitek ve spojení s kvalitním červeným vínem



# Ibores



# Ibores

- Chudá a nevlídná oblast Extremadura
- Zraje min. dva měsíce
- Při zrání se potírá olivovým olejem a paprikou
- Vyrábí se ze syrového kozího mléka
- Sýr se strouhá na saláty, nebo teplé pokrmy

# Jamon serano



# Pata negra = Jamon iberico



# Sušené šunky

- Serrano, Ibérico, Jabuko, Guijuelo, Truel, Segovia
  - liší se hlavně druhy prasat a způsobem výkrmu
1. Jamón serrano (Reserva, Curado, Extra) - je nejnižší kvalitativním stupněm.
  2. Iberská šunka patří mezi nejvyhlášenější delikatesy světové gastronomie.
  3. Nejlahodnější a nejdražší je Jamón Ibérico neboli Pata Negra

Vyrábí se z kýt černých vepřů volně chovaných v provinciích Estramadura a Huelva ve Španělsku.

Prasata se živí výhradně žaludy

Maso je pravidelně prorostlé s oříškovým aroma.

Šunka zraje v polohách mezi sedmi sty a tisícem metrů nad mořem

Zraje v suchém proudění zhruba dvakrát déle než druh Serrano.

# Chorizo



# Chorizo

- Hrubě nasekané vepřové maso a slanina
- Kořenění sladkou i pálivou paprikou a solí
- Existuje množství krajových variant - uzené i syrové, obsahují česnek, bylinky a další přísady...



# Katalánský puding



# Rajčata?

- La Tomatina se koná od již roku 1945 vždy v den svatého Ludvíka
- Do Buñola přijede až 30.000 návštěvníků
- Připraveno je 125.000 kg zralých rajčat
- V 11 h přijíždí kamiony s rajčaty...
- Bitva trvá hodinu

# La Tomatina



# Vztah k hovězímu ?





# Býk je symbolem země



# Býčí slavnosti ve městě Pamplona



# Španělské vinařství

1 200 000 ha osázeno révou (Kolikrát je to ČR?)

Převažují španělské modré odrůdy:

Tempranillo, Garnacha, Macabeo, Parelada, Xarello...

Vinařská zvláštnost:

Vinho dos mortos

Španěle rozeznávají tři druhy vína:

Suché, těžší a sladké



# System kvality vln

- Vln Comercial – VC, komerční vln
- Vln de la Tierra“ – VdlT, neboli vln země, je osobité
- Denominacion de Origen  
(D. O.) – kontrola pŕvodu
- Denominacion de Origen Calificada  
(D. O. Ca) – nejvyšší hodnocení

# CAVA

- Nejprodávanější šumivé víno v Evropě
- Vytváří samostatnou podskupinu
- Sekundárně fermentuje v láhvi
- Tři odrůdy (Macabeo, Parellada, Xarello)
- Více podoblastí

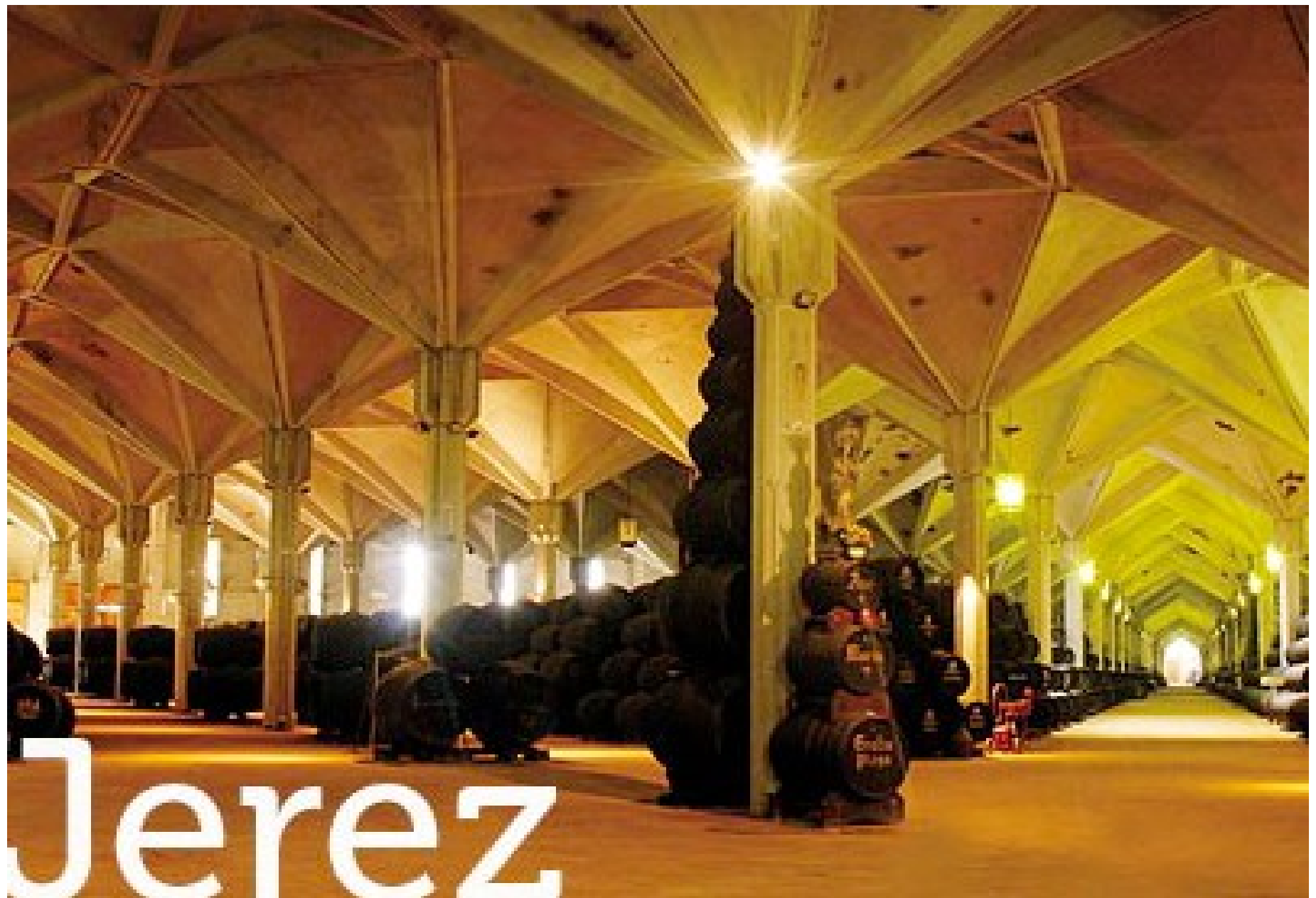
# Sherry

- Fenomén, který proslavilo námořnictvo i britské dámy...
- Tři odrůdy:
  - Palomino
  - Pedro Ximénez
  - Moskatel Fino
- Bodega
- Solera



# Výroba sherry

- Sherry je vyrobeno metodou fortifikace
- Vyrábí se vždy suché
- Sladkost se upravuje dodatečně  
přídavkem přírodních sladících prostředků.
- Dolihování probíhá přídavkem alkoholu po ukončení fermentace.



Jerez

# Členění sherry

- Medium – slazené amontilado, digestiv. Až 18 %
- Oloroso – plné jemné chuti s rozinkovou příchutí, suché s vysokým obsahem alkoholu až 24%, vhodné jako digestiv.
- Manzanilla – nejsušší a nejlehčí ze všech sherry, aperitiv. 15 %
- Fino – suché, určeno k rychlé spotřebě po naláhování, aperitiv. 15 %
- Cream – tmavé, plné chuti, oslazené cukrem sladkých odrůd, digestiv.





# Grenadina



# Granátové jablko

- Z granátového jablka se využívá šťáva
- Vyrábí se koktejly, džusy, sorbety
- Nejznámější je grenadina
- Sirup se používá i do salátů a ve studené kuchyni
- V teplé kuchyni se přidává k drůbeži, grilu, rybám
- Granátové jablko je symbolem Granady

# Sangría



sidra



# Horchata



# Horchata

- Připravuje se z vody, cukru a ovoce zvané ho chufas.
- Chufas jsou sušené plody původem z Egypta
- Ovoce přivezli Arabové
- Nejvíce se jim daří na jihu ve Valencii
- Chutí připomíná mléko
- Neobsahuje tuk

# Čokoláda

- Národní nápoj Španělů
- Španělská snídane
- Americké kolonie
- Kryštof Kolumbus
- Kakaový bob jako cenina
- Poprvé na sladko...
- Tajemství jen pro šlechtu

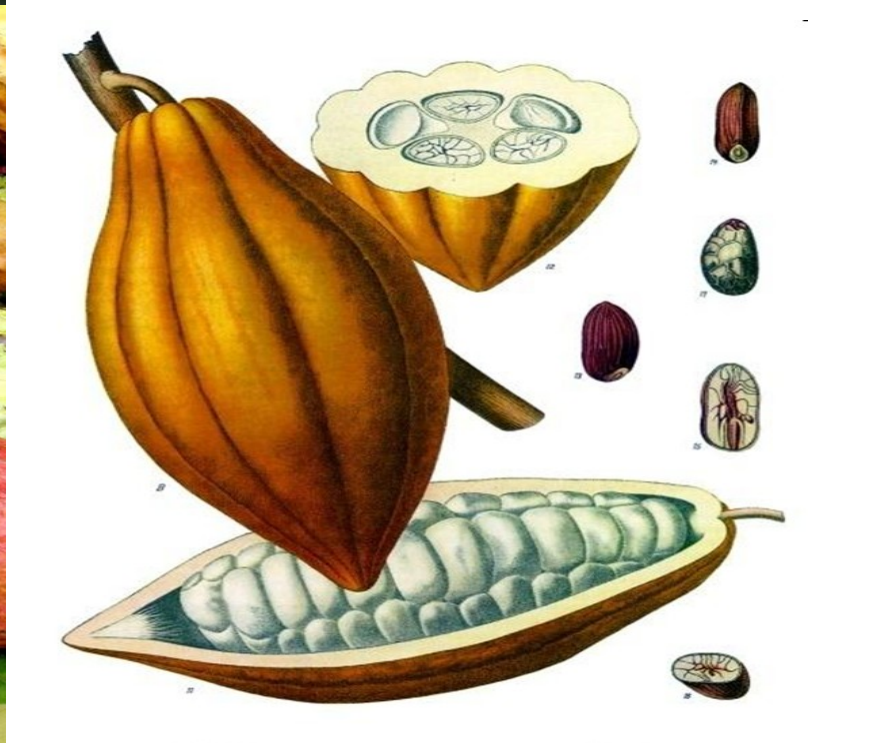


# Pěstování kakaovníku

- pěstuje se v zemích tropického pásma
- roste až do 15 m, zastřihuje se na 6 m
- teplota, vlhkost, nemá rád sluneční záření
- Boby měří 12-20 cm, váží 1,5 kg
- V tykvi je 20-40 bílých semen
- Druhy: Criollo (Amerika) a Forastero







# Zpracování kakaovníku

Semena fermentují 2 – 7 dnů při postupně zvyšované teplotě až na 45 °C.

Následně se boby praží při 100 – 140 °C.

Boby se melou a získává se kakaová hmota (54 % kakaového másla)

Po odlisování části kakaového másla se kakaová hmota drtí a jemně mele na kakaový prášek.



# Kakaový koláč – máslo



# Kakaové máslo



# Čokoláda

Produkt vzniká smísením kakaa, másla, cukru, vanilky a dalších ingrediencí.



# Tabák

- První zmínka o tabáku pochází z deníku Kryštofa Kolumba:  
“ Indiáni vyvolávají své mocné duchy vdechováním proužku dýmu, stoupajícího ze zapálené hromádky usušených listů jisté rostliny“. Jednalo se o kmen Tainů na Karibských ostrovech.
- Podle archeologů však používali indiáni tabák už podstatně dříve. K náboženským účelům jej 500 n.l. využívali i Mayové a Aztékové. Tabák byl výsadou mužské elity. Žvýkali fermentované listy nebo vdechovali zapálené smotky, což můžeme pokládat za předchůdce doutníků.
- Do Evropy se tabák dostal v 16. století a kouřil se v dýmce. Reakce na tuto módu byly rozporuplné.

# Produkce doutníkového tabáku

- Tabák na doutníky se pěstuje především v oblastech střední a jižní Ameriky, na ostrovech Dominikana a Kuba, ve střední Africe.
- Jednotlivé tabákové listy se mezi sebou mohou mísit. Jiný tabák se používá jako náplň a jiný k tzv. vázání doutníku.

# Skladování doutníků

- Humidor simuluje vlhkost tropického ovzduší.
- Skříňka ze španělského cedru odolává tabákovým broučkům.
- Rozlišujeme příruční a skříňové humidory.

# Členění doutníků

- Podle barev
- Podle tvarů a průměru
- Podle vlhkosti tabáku na vlhké a suché
- Podle původu: Kuba, Dominikana...
- Podle vazby listu(celý list, řezaný list...)

Nazelenalý, světle krémový, středně hnědý, načervenalý, tmavě hnědý a hnědočerný list



# Corona, panatela, pyramida





# Torpedo, perfecto, culebras





**Slezská univerzita v Opavě**

**Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě**

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

**Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda**