Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike gastronomije Španije

Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent

1

Zadatak – upoznati se sa karakteristikama gastronomije Španije, njene istorije i tradicije;

Cilj – savladati osnovne pojmove gastronomije Španije prema regijama i namirnicama koje se koriste.

2

Španija

- nalaze se dva arhipelaga: Balearska ostrva u Sredozemnom moru i Kanarska ostrva u Atlantskom okeanu,
- Seuta i Melilja (enklave na severu Afričkog kontinenta), kao i Livija (enklava u francuskim Pirinejima),
- nalazi se u umerenom pojasu, njen neujednačen reljef utiče na klimatske uslove (sredozemna i kontinentalna).

3

Autonomne pokrajne (špan. comunidades autonomas) - ukupno 17.

4

- Madrid, okolina Madrida i obala su najgušće naseljene zone,
- oko 80% stanovništva živi u gradovima,
- religija - 97% stanovništva je katoličke vere, 0,4% su protestanti i 2,6% su muslimani i jevreji,
- Španski ili kastiljanski je zvanični jezik,
- ostali jezici (i dijalekti) koji se govore: Galicijski, Asturleonski, Aragonski, Katalonski, Balearski i Baskijski.

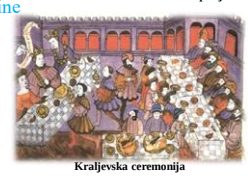
dijalekti Španskog jezika

5

Istorija Španske kuhinje

- uticaj Rimske Imperije i Arapske dominacije,
- Amerike, sa veoma važnim namirnicama,
- osam vekova Arapi su držali veće ili manje delove Španije,
- Arapi su doneli meso i začine iz Indije i Persije (pirinač i južno voće),

Rimska Imperija


Kraljevska ceremonija

6

- „agrumi“ = „persijske jabuke“,
- pojavom Renesanse, tokom XVI i XVII veka menjaju se navike Evropske kuhinje i Španije,
- Iberijsko poluostrvo – minijaturni kontinent (geografske, klimatske, istorijske i kulturni pogled) doprinele gastronomiji Španije,
- okosnice španske kuhinje čine plodovi mora, svinjetina i suvomesnati proizvodi.

uticaj Mavarske kuhinje

7

Nove namirnice....

pasulj

kukuruz

paradajz

kakao zrno

krompir

vanila

ljuta papričica

8

Pojava čokolade

- u početku koristila se kao napitak bogataša koji su nakon konzumiranja, postajali bolji ljubavnici,
- teorija koja govori o crkvi i njenom shvatanju čokolade jeste da čokolada zapravo lek.
- neko vreme je bilo zabranjeno piti čokoladu na javnim mestima,

9

- 1644. godine donet je zakon da se čokolada može piti na bilo kom mestu i u bilo koje vreme (Madridu),
- anegdota kaže da se čokolada pojavila u Valensiji u 18. veku, kada se održavalo predavanje na univerzitetu,
- pisci Josea de Kastro i Serana potvrđuju da se konzumirala kao napitak koji je Alfonso XII obožavao da pije,
- Karlos V je primetio da je čokolada mnogo ukusnija kada joj se doda šećer, pa se tako u Španiji počela koristiti prva slatka čokolada.

10

„put čokolade“

Ernan Kortes, španski kralj, je 1525. godine doneo kakao zrno!

11

- Rimljani i Mavari su stvorili temelje španske kuhinje,
- primenjivali su nove namirnice u kuhinji,
- uticaj Jevrejske kuhinje: način priprema „košer“ hrane,
- zahvalnost Španiji za dorinos Evropi primenom Američke i Karibske kuhinju,

Mavari - Arapi

12

uticaj Maura: šafran, cimet, muskatni oraščić, susam.

šafran

muskatni oraščić

cimet

susam

13

„pisto manchego“

- nastalo pod uticajem kuhinje Mavara,
- vrsta ragua od povrća,
- „basically anything and everything“.

priprema pisto manchego

pisto manchego sa tostom

pisto manchego sa jajima

14

Današnji običaji

„na jugu se prži na ulju, u središnjem delu zemlje se peče i roštilja, a na severu se kuvaju variva“

- TRI osnovne karakteristike za pripremu hrane u Španskoj kuhinji:

1. Mavari – prve znakove civilizacije sa izvanrednim načinima priprema jela koje su i danas prisutne,
2. oslobođanje, drugi načini ishrane kao što je prasetina, krompir, kukuruz, itd,
3. proizlazi iz prva dva načina, sa izuzetnim osećajem za kuvanje, primenom raznovrsnih sastojaka i jednostavnom pripremom bez nepotrebnih komplikacija,

=

rezultat je jednostavna i izuzetna kuhinja.

15

Obroci u Španiji

- ne pridaju veliki značaj doručku -„desayuno“, već uživaju u toploj čokoladi i jedu sveže pečeni „churros“,
- pridaju veliki značaj „almuerzo“ ili „las once“, drugi doručak koji se sastoji od hleba, jaja i kobasice,
- ručak, glavni obrok u toku dana, je poznat kao „comida“ i počinje kasno po evropskim standardima, u većini porodica ne pre dva ili tri sata popodne,
- često se suzdržavaju od večere kući, tj. vole da idu u bar gde mogu da popiju nekoliko pića i uživaju u tapas-ima.

Običaji u Španiji

16

- obrok se sastoji od dva do četiri jela, i naravno obavezno uključuje vino i hleb,
- brze obroke = „la merienda“, mogaćnost za uživanje u kolačima, biskvitima, slatkišima, „café solo“ ili „con leche“,
- „horchata“ – mlečno piće od badema,
- „La cena“, večernji obrok.

La merienda

horchata

17

Tapas

- oslikava životni stil španaca i odlikuju se različitostima,
- vreme pre ručka i pre večere je namenjeno dnevnim ritualima „tapeo“,
- poznat kao „ir de vinos“,
- nastali sredinom 19. veka u Andaluziji,
- „Tapa“ doslovno znači poklopac,
- serviraju u malim zemljanim posudama koje su poznate kao „cazuelitas“.

ir de vinos

18

Restorani

- posećuju „tascas“, pabove ili jednostavne restorane,
- neki se specijalizuju za morsku hranu, drugi za tradicionala jela koja se kuvaju u poklopljenom loncu satima,
- uvek imaju zasoljene bademe, masline, školjke, tunjevinu, ili „tortilla española“- omlet od krompira,
- serviraju se mesa sa roštilja kao što su „pinchos“- ražnjici i „costillas“,
- služe se vina šeri, joven, mlado vino ili sindra - jabukovača.

pinchos

costillas

19

- specijalitet: „champiñones a la plancha“, „calamares fritos“, „pinchos morunos“,

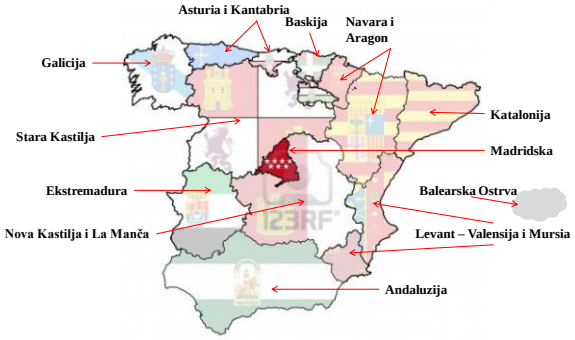
pinchos morunos

calamares fritos

champiñones a la plancha

20

Gastronomski regioni Španije



21

Andaluzija

- čini ceo jug, od Huelva na Atlantiku do Almerije,
- ples Flamenka i borbe sa bikovima,
- hrana Mavara – ljute supe, mesa sa ražnja,
- masline, narandže, sangrija,
- „peskaito frito“ – pržene girice,
- poznata jela: Mavarske marinirane sardine, Bubrezi u Šeriju, Patka sa narandžom, Sladoled od malage.

peskaito frito

22

Ekstremadura

- nalazi se na jugo-zapadu zemlje i sastoji se od dve provincije: Kaseres na severu i Badahoz na jugu,
- poznata po papričici „Guindillu“,
- poznate kobasice *„corisos“*,
- „caldereta extremeno“ – paprikaš od iznutrica,
- prvu put se priprema fazan.

Guindillu

caldereta extremeno

23

Nova Kastilja i La Manča

- predstavlja centralni deo Španije, Madrida,
- najveći vinogradi u Španiji,
- Don Kihot i njegove vetrenjače,
- najbolji šafran na svetu,
- zastupljenost majčine dušice i kima,
- „garbanzos con chorizos“ – pasulja od leblebija i kobasice,
- „patatas a la riojana“ – paprikaš od krompira i kobasice.

Don Kihot

patatas a la riojana

garbanzos con chorizos

24

Stara Kastilja

- srce ove regije je glavni grad Madrid,
- srednjovekovni gradovi Segovia, Salamanea i Avilja,
- čuvena jagnjetina iz provincije Segovia (nadeven slaninom i prelivena slanom vodom),
- takođe, prasetina je specijalitet koji predstavljaju sasvim mali prasići ne stariji od 20 dana i ne veći od 3 - 4 kg,

Pečena prasetina

Pečena jagnjetina

25

- pečena prasetina i jagnjetina je deo tradicije,
- uobičajni prilozi – pasulj, sočivo i grašak,
- poznata vina Rioxi i Overu,
- čuvena supa od belog luka *„De aho kasteljana“* za koju se smatra da je Aleksandar Dima doneo u Francusku.

Prilog od pasulja

Prilog od sočiva

Prilog od graška

26

Kuhinja Madrida

- predstavlja skup različitih stilova kuvanja,
- tradicionalna poslastica je *„Roscos de Santo“*, koja se specijalno pravi za festival San Isidro,
- Madrđani vole da jedu meso – šnicle i mladu teletinu iz obližnje provincije Avilje,
- jela koja nose reč „madrileno“ su ustvari stara jela,
- „cocido“ – dinstano meso i škembići sa komadima svinjetine.

Cocido madrileno

Roscos de Santo

27

Galicija

- vetrovita zapadna strana Španije,
- glavni grad Santjago de Kompostela,
- najbolja u pripremi riba i plodova mora,
- poznati po proizvodnji bele repe, kupusa i krompira,
- po dobrim jelima od svinjetine,
- „lacon con grelos“- svinjska plećka kuvana sa repom,
- „caldo gallego“ – supa iz Galicije,

caldo gallego

lacon con grelos

28

- „chilindron“ – pileći paprikaš sa sušenim paprikama,
- „empanadas“ – punjeno testo,
- „percebes“ – cevaste školjke,
- „cochifrito“ – sotirani tanki komadi jagnjetine,
- „marrons glaces“ – pralini od kestenja.

empanadas

percebes

marrons glaces

chilindron

cochifrito

29

Asturia i Kantabria

- Asturia se nalazi u centralnom delu severnog planinskog venca,
- poznati po jabukovači i mlečnim proizvodima,
- „fagadi“ – čuveno jelo od pasulja, šunke i slanine,
- Kantabria se graniči sa Baskijom,
- poznati grad i kockarnica Santander.

mlečni proizvodi

30

Baskija

- uticaj Francuske gastronomije,
- oblast zaštićena kulinarskom oznakom „nouvelle cuisine“,
- čuvena oblast po jelima od riba,
- čuveni roviti omlet, tj. kajgana sa paprikom – „piperrada“,
- „bakalao al pil pil“ – bakalar u sosu od ribljeg želatina,

bakalao al pil pil

piperrada

31

- „merluza en salsa verde“ – oslić u zelenom sosu,
- „txangurro“ – punjena kraba,
- „angulas“ – mlade jegulje.

merluza en salsa verde

txangurro

angulas

32

Navara i Aragon

- ove dve provincije zajedno zauzimaju veliki deo Pirineja,
- uticaj Baskijske i Francuske gastronomije,
- poznati po vinima i jagnjetini,
- u blizine reke Ebre, bogato je šparglama,
- u planini se mogu naći divlje pečurke i pernata divljač,
- mnogi se šale na račun regije i njene jednostavnosti,
- poznati po kobasicama,

špargla

Divlje pečurke

33

- „pimientos del pico“ – punjene paprike sa usoljenim bakalarom,
- „bacalao al ajo arriero“- usoljeni bakalar sa belim lukom i sosom od paradajza,
- „piel de sapo“ – dinja,

piel de sapo

bacalao al ajo arriero

pimientos del pico

34

Katalonija

- provinciji Kocta Brava i Barselona,
- poznata je kao gastronomske prestonica Španije,
- desert „crema Catalana“ ili „Creme brulee“,
- „*Sofrito* “ je apsolutno najpoznatiji sos Katalonije,
- „butifarra catalana“ – kobasica,

Sofrito

butifarra catalana

crema Catalana

35

- „zarzuela“ ili „suquet“ – supa od ribe,
- „calcots“ – pečeni mladi luk,
- „panellets“ – tadicionalni kolači za praznike,

„zarzuela“ ili „suquet“

calcots

panellets

36

- „escalivada catalana“ – salata od pečenog povrća,
- „escudella catalana“ – božićna supa sa pasuljem,
- sos „Romesco“ – od pečenih kikiriki i čili,
- *„alioli“* - klasična mediteranska mešavina maslinovog ulja i belog luka koja se muti dok ne postane kremasta.

Romesco

„ali oli“

escudella catalana

escalivada catalana

37

Valensija i Mursija

- veliki uticaj Arapske kuhinje,
- poznati su po proizvodnji narandže i pirinča,
- „Paelja“ je nastala u ovoj regiji još pre 200 godina („Paella Valenciana“),
- „el caldero“ – lonac (način pripreme),
- grgeč i cipal sa „krastom od soli“,
- „arroz a banda“ – pirinač kuvan u ribljem fondu.

arroz a banda

Paelja

38

Balearska ostrva

- dva najveća ostrva su Majorka i Menorka,
- uzgajaju kapar, masline i badem,
- „Ensaimada“ - puž od lisnatog testa, domaćeg testa (salo),
- „sobrasada“ – kobasica sa crvenom paprikom,
- „tumbet mallorquin“ – tradicionalni prilog,
- u gradu Mahonu, Menorka, napravljen prvi majonez.

Ensaimada

sobrasada

tumbet mallorquin

39

Prehrambeni proizvodi Španije

40

Kobasica

- meso od svinje *„cerdo ibérico“*, tj. Iberijske svinje,
- posebna proizvodnja šunke od prednjih i zadnjih nogu,
- „cerdos de abasto“ – svinjokolj,
- komercijalna proizvodnja *„charcutería“* i oni koje se prave kod kuće *„chacinería“*,

cerdo ibérico

cerdos de abasto

41

Chorizos

- *„chorizos“* - svinjetina, slanina, paprika, luk i origano (gorči),
- u zavisnosti od namene, dime, suše se i često se jedu pečene.

sveža - *chorizos*

pečena - *chorizos*

dinstana- *chorizos*

dimljena - *chorizos*

roštilj - *chorizos*

42

Morcilla

- „morcilla“ – barene, dumljene ili pečene kobasice (visoki procenat riže, luka, dosta začina, meso i krv).

dimljena- morcilla

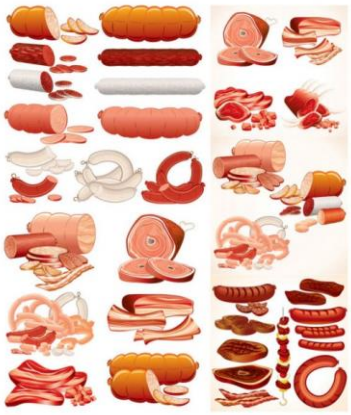
sveža - morcilla

pečena - morcilla

kuvane- morcilla

pržena- morcilla

43



„Embutidos“ – proizvodi od mesa

44

Lomo embuchado

Salchichones

45

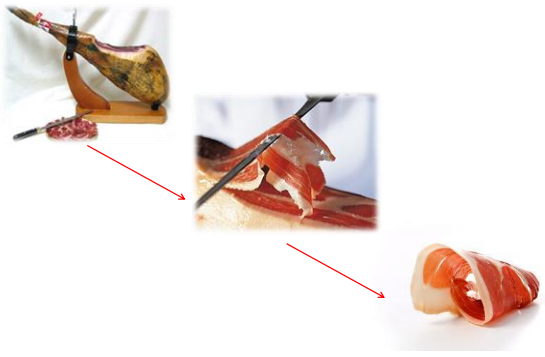
Šunka

- visoko kvalitetne Iberijske šunke,
- najpoznatija je upravo „*iberijska šunka*“ koja se pravi od mesa posebno gajene vrste svinja,
- sve regije Španije postale su svesne fundamentalnog prirodnog kvaliteta,
- primer je „*jamón ibérico*“.

Šunka 1 Šunka 2 Šunka 3

46

Jamón ibérico



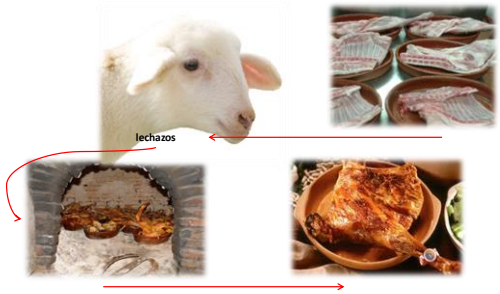
47

Meso

- govedina i teletina se smatra privilegija bogatih,
- veličanstveni bikovi, koji su žrtvovani u arenama, nisu bili predviđeni za jelo,
- jagnjetina i ovčetina imaju posebnu primenu u gastronomiji,
- primena jarebice pojavljuje se regijama u Novoj Kastilji - La Manšu i Ekstremaduri,
- predstavlja raj za lovce (divlje svinje).

48

- u Španiji mlada jagnjad, poznata kao *„lechazo“* (tri ili četiri nedelje stara),
- u tradicionalnim restoranima ona se kuvaju u poklopljenom loncu, često u vekovima starim glinenim pećima!!



49

Supe i gulaš

- do XIX vek glavno jelo za većinu populacije se sastojalo od kombinacije dostupnih sastojaka koje se kuvalo u velikoj posudi,
- „sopa de ajo“ – supa od belog luka,
- *„Cocido madrileno“* – nekada tradicionalno jelo koje se nosilo na posao,
- *„Olla“* - originalni naziv posude za gulaš u kojoj se kuva.

Cocido madrileno

50

„ollas podrida“ - takozvani pokvareni gulaš

Olla

Podrida 3

Podrida 1

Podrida 2

51

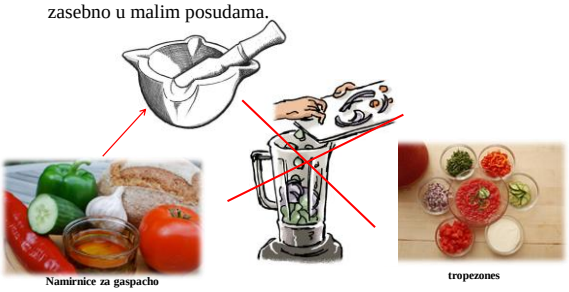
Gazpacho

- hladna supa od povrća je andalonski odgovor na, često, nepodnošljivu vrućinu,
- jednostavnija verzija poznata kao *„jeringuilla“,*
- ukusna i originalna andaluzijska supa, poreklo iz Malage, poznata je kao *„ajo blanco“,*
- *„salmorejo“ – supa iz regije* Ekstremandura.

salmorejo

52

- metoda pripremanja je i dalje poznata kao *„gazpacho de almirez“* koji direktno upućuje na avan,
- *„tropezones“* – male kockice prženog hleba, krastavci, paradajz, biberom, luk, čak i tvrdo kuvana jaja, servirani zasebno u malim posudama.



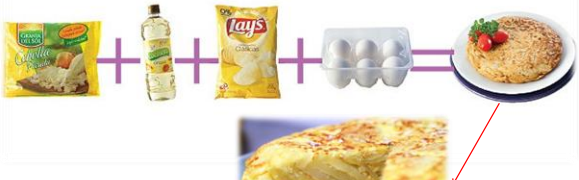
Namirnice za gaspacho

tropezones

53

Tortilla

- „tortilla de patata" = *"tortilla española"* smatra se nacionalnim jelom,
- nastala je u Novoj Kastilji.



tortilla de patata

54

Riba

- velika razlika između regiona, tako da se poštuju regionalne osobine u raznim jelima,
- Oslić i Bakalar,
- *„marmitako“* – riblji paprikaš,
- *„caldeirada“* – riblji paprikaš,
- *„parillada“* - plitak tanjir sa različitim izborom pržene ribe.

caldeirada

marmitako

parillada

55

Plodovi mora

- Galicija je vodeća u svetu u uzgajanju školjki (zaliv „*Rías Bajas*“),
- *„Rías“* idealne uslove (sadrži mešavinu sveže vode i morske vode),
- postoji više od 3.000 takozvanih *„bateas“* - vrsta rešetkastih splavova,
- kultivisanje ljuskara je važno u standardima nacionalne ekonomije.

56

Pirinač - Paella

- Mavari - upoznali sa rižom u VIII veku,
- najvažnija područja za uzgajanje riže je Levant (četiri provincije),
- *„paella“* dolazi iz Albufera, provincija Valencija,
- najpoznatije špansko jelo,
- najčešće se priprema sa školjkama, lignjama i škampima,

57

- siromašnija populacija je koristila bilo koje sastojke,
- jedini luksuzni sastojak je bio šafran,
- priprema se u ravnim metalnim tiganjima poznati kao *„paellas“.*

Paella sa šparglama

Paella sa plodovima mora

Paella sa povrćem

58

Povrće

- Španija je raj za povrće,
- u Mariciji i Valenciji su smeštene bašte *„hueras“*,
- nasledili su od Maori, provincije Levante i Andaluziju (tehnike navodnjavanja),
- *„pimientos del piquillo de Lodosa“*- jedina papričica koja je registrovana sa oznakom porekla.

pimientos del piquillo de Lodosa

hueras

59

- *„Piquillos“* je trouglastog oblika sa zaoštrenim krajevima (region Navari i Rioji),
- najboljeg kvaliteta dolaze iz Lodosa,
- *„Ñoras“* - okrugla, crvena, često dodavana u kobasice i ribu (koristi se u jelima sa pirinčem),
- malo ljući ukus se postiže korišćenjem *„guindillas verdes“* ili *„rojas“,* zelenog ili crvenog čilija, koje Baskanci zovu *„piparras“.*

guindillas verdes ili rojas

Ñoras

60

- druge vrste su *„Choriceros“* koje se suše i melju, koriste se za pripremanje kobasica,
- *„de Padrõn“* - zelene male paprike, najviše se koriste u Galiciji,
- Busija i Almerija su glavne regije gde se uzgajaju „morrones“.

de Padrõn

morrones

choriceros

61

Piquillos rellenos

62

Voće

- u XI veku prvi put kod Maora se pojavljuje drvo narandže - Andaluzija (bašte),
- narandža originalno dolazi iz jugoistočne Azije,
- tri-čevrtine globalne proizvodnje dolaze iz Valensije koja je glavna oblast u uzgajanju narandži od XIX veka,
- drugo voće koje se gaji su mandarine.

narandža

mandarina

63

Desert

- ne baš najjača tačaka španske kuhinje,
- sladoled, je veoma popularan dezert,
- Mavari donosili su blokove leda sa visoravni Sijera Nevade, da bi pripremili *„granizados“* ili šerbete,
- *„lechefrita“* – „siromašni vitezovi“ su kocke želea koje se umaču u testo (od mleka, brašno i jaja a zatim prže na ulju),
- *„Torrijas“* – prženice,

lechefrita

Torrijas

granizados

64

- *„Yemas“* su poslastice u obliku okruglih kuglica za koje su takođe "odgovorni" Mavari (slatkiša od žumanca i šećera),
- kolevka i utvrđenje *„turrón“* je Jiona, smeštena blizu Alikante, *„turrón“, „turrones“, „turrón duro“ se* tradicionalno prave od prženih badema, meda i šećera,
- *„tocino de cielo“* - omiljene u vreme Božića,

tocino de cielo

Yemas

turrón

65

- *„tarta de Santiago“* - testo sa bademom, dekorisano sa *„Jakobs zvezdom“* – sitni šećer,
- *„Maria* ili *Madeleine“* - kolači za kafu,

Maria ili *Madeleine*

tarta de Santiago

66

- *„Churros“* se proizvodi od jednostavnih laganih testa od jaja koje se prži u ulju,

Churros 1

Churros 2

Proizvodnja Churros

Churros 3

67

- Marcipan - prvi proizvode Mavari u Toledu,
- Toledo glavni grad marcipana sve do danas i najznačajniji proizvođač.

Bombonjera „mazapan se toledo“

Toledo

Pralinei od marcipana

Figure od marcipana

68

Maslinovo ulje

- doba Rimljana u Španiji se gaje masline i proizvodi ulje,
- koristi se, ne samo za kuvanje i salate, već i za pripremanje sosova, majoneza, pa i kolača,
- najbolje za prženje ribe ili povrća,
- kao prirodni konzervans za kobasice, sir, ribu i meso.

69

Vino i druga pića

- Španija je jedan od vodećih proizvođača vina u svetu,
- uzgajivači loze u oblasti Rioja proizvode jedno od najboljih vina na svetu,
- u Španiji se pije mnogo vina i ono je neizbežno uz glavne obroke tokom dana,
- pored vina, pije se:
  - *mlado vino,*
  - *Šeri,*
  - *Jabukovača,*
  - *Brendi,*
  - *kava- cava,*
  - *Sangrija.*

70

Šeri

- vino koje Španija najviše izvozi,
- pravi se od tri sorte grožđe: Palomino, Pedro Himeneze i Moscatel,
- najbolji šeri je *„fino“,*
- suv - bled šeri je najbolji u prvih 6 meseci,
- služi se dobro rashlađen kao aperitiv, ali i uz ribu i tapas,
- *„oloroso“* je veoma star šeri,
- *„Pedro Himenez“* je veoma slatko desertno vino koje se meša sa oloroso šerijem.

71

72

Kava - cava

- veoma popularno penušavo vino,
- pije kao aperitiv, uz desert i tokom obroka,
- u zavisnosti od količine šećera koja mu se dodaje, postoji nekoliko vrste ovog vina.

Kava - cava

73

Sangrija

- najpopularnije špansko piće van Španije,
- izuzetna kombinacija voća i vina,

sangrija

Jabukovača

- tradicionalno piće kontinentalne Španije,
- blago penušavo, nakiselo i osvežavajuće piće koje se najčešće pije uz tapas, bakalar, sardine i farbadu.

Sidra - jabukovača

74

Španski sirevi

- godine 1988. vlada je pokrenula istraživanje i popis tradicionalnih priprema sireva,
- recepti su upoređeni i identifikovano je 81 vrsta,
- „Denominacion de Origen“ – sistem kontrole nacionalnog kvaliteta,

Denominacion de Origen

75

Cabrales

Idiazabal

Mahon

76

Manchego

Queso Iberico

Picos de Europa

77

Hvala na pažnji!!!

Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent

78