



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 pokrajine (špan. comunidades autónomas) - 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**.

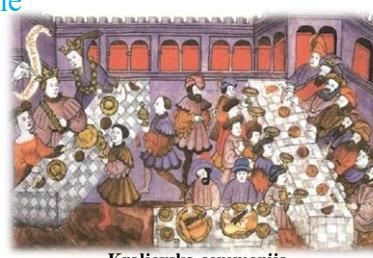


5

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),



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



vanila



kakao zrno



krompir



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 (Madrid),
- 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 piće,
- 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 dorino 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



RecetasEspañolas.com

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. **oslobodanje**, drugi načini ishrane kao što je prasetina, krompir, kukuruz, itd,
 3. **proizlazi iz prva dva načina**, sa izuzetnim osećajem za kuhanje, 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 kobasicice,
- **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“, mogućnost za uživanje u kolačima, biskvitima, slatkisima, „café solo“ ili „con leche“,
- „horchata“ – mlečno piće od badema,
- „La cena“, večernji obrok.

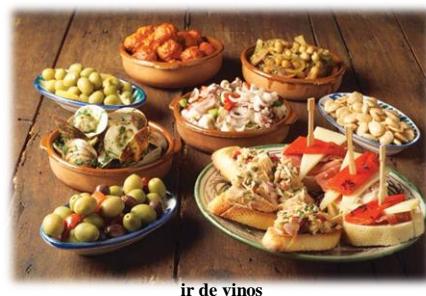


17

Tapas



- oslikava životni stil španaca i odlikuju se razlicitostima,
- 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“.



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

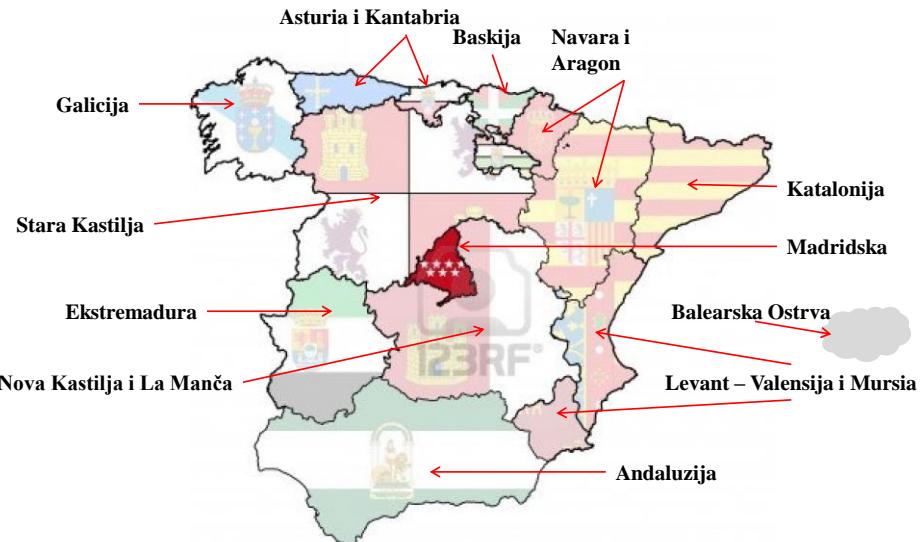


calamares fritos

champiñones a la plancha
SinMiMadre.com

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.



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 leblebijja 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,
- Madriđani vole da jedu meso – šnicle i mladu teletinu iz obližnje provincije Avilje,
- jela koja nose reč „madrileno“ su u stvari stara jela,
- „*cocido*“ – dinstano meso i škembici 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*“ - svinska 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 venača,
- 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

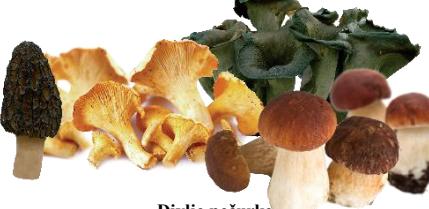
Navara i Aragon



- ove dve provincije zajedno zauzimaju **veliki deo Pirineja**,
- uticaj **Baskijske i Francuske gastronomije**,
- poznati po **vinima i jagnjetini**,
- u blizini 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

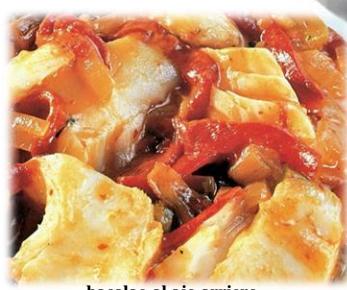
33



- „**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



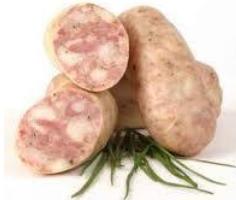
- provinciji **Kočta Brava i Barselona**,
- poznata je kao **gastronomski prestižni grad Španije**,
- desert „**crema Catalana**“ ili „**Creme brulee**“,
- „**Sofrito**“ je **apsolutno najpoznatiji sos Katalonije**,
- „**butifarra catalana**“ – kobasica,



Sofrito



crema Catalana



butifarra catalana

35

- „**zarzuela**“ ili „**suquet**“ – supa od ribe,
- „**calcots**“ – pečeni mladi luk,
- „**panellets**“ – tradicionalni 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,
- uzbajaju 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



tumbet mallorquin



sobrasada



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.

sveza - *chorizos*pečena - *chorizos*dinstana- *chorizos*dimljena - *chorizos*roštilj - *chorizos*

42

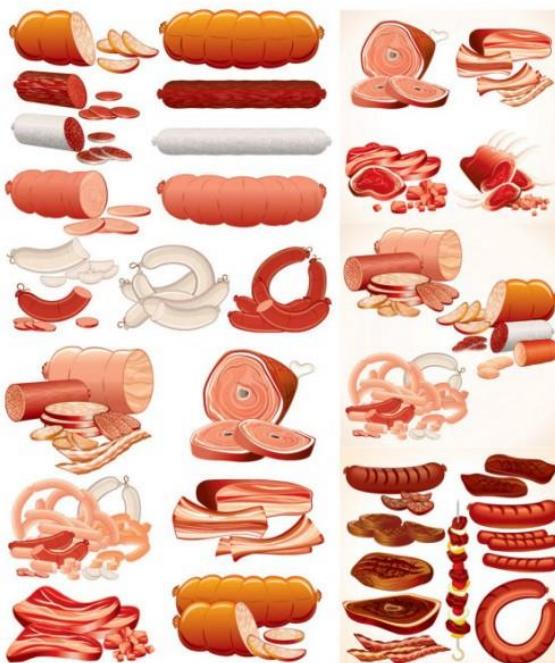


Morcilla

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



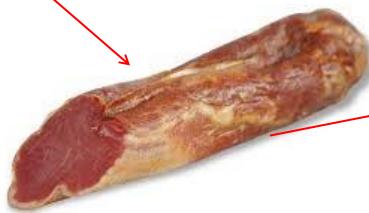
43



„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

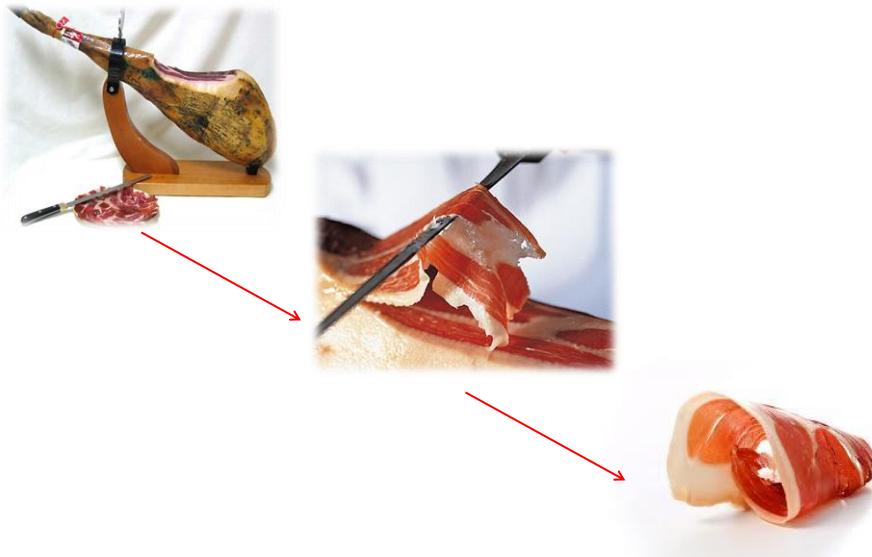


Šunka 3

46



Jamón ibérico



47



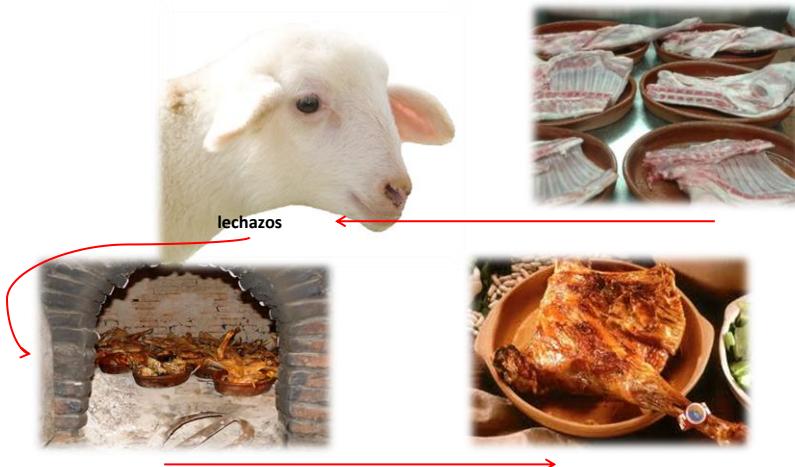
Meso

- 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

Supa 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



Podrida 1



Olla



Podrida 3



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 Ekstremadura.



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.



53



Tortilla

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



54

Riba



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



marmitako



parillada



caldeirada

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 „*huertas*“,
- nasledili su od Maori, provincije Levante i Andaluziju (tehnike navodnjavanja),
- „*pimientos del piquillo de Lodosa*“ - jedina papričica koja je registrovana sa oznakom porekla.



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*“.



60

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



de Padrón



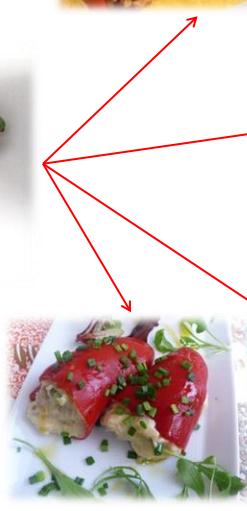
choriceros



morroneS

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-četvrtine 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



Proizvodnja Churros



Churros 2



Churros 3

67

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



Bombonjera „mazapan se toledo“



Toledo



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**,
- užgajivači 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*,
 - *Sangria*.



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

Tipos de Vinos



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



Sangria

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



sangria

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

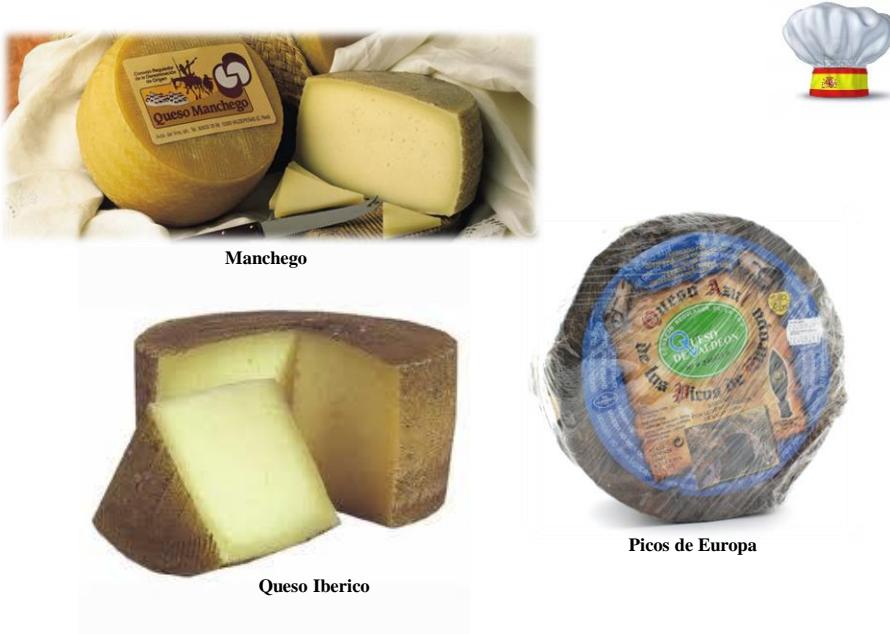


Idiazabal



Mahon

76



77



*Hvala na
pažnji!!!*

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



78