



Potrawy regionalne Andaluzji



Andaluzja

Położona w południowej
Hiszpanii.

Stolicą Andaluzji jest
Sewilla.



Zwyczaje kulinarne w Andaluzji

Płynne złoto Andaluzji.
Szlakiem oliwy z oliwek.



W kuchni
śródziemnomorskiej
podstawą wszystkich
potraw jest oliwa
z oliwek, która smakuje
jak wino.



Kiedyś dieta rybna pozwalała Andaluzyjczykom przetrwać trudne momenty historii.

W portach rybackich w Andaluzji nawet najmniejsze sardele i kałamarnice zwykło się obtaczać w mące, soli morskiej oraz prażyć na oliwie z oliwek. Po dzień dzisiejszy urodzeni Andaluzyjscy kucharze słyną z nieprzeciętnych umiejętności smażenia drobnej sardeli na patelni.





Andaluzja słynie z prostych, ale wybornych przystawek, czyli TAPAS. Najlepiej można podziwiać je spacerując wieczorem po ulicach Sewilli, gdzie zwykło się je popijać białym sherry zamiast piwem lub czerwonym winem. Określenie "tapa" pochodzi od staroświeckiego zwyczaju polegającego na przykrywaniu brzegów kieliszka kawałkiem chleba lub szynki.



Wspaniałe słodkości na bazie migdałów, daktyli i pigwy to kulinarne dziedzictwo jakie pozostawili po sobie władający przez wiele wieków Maurowie.



Produkty regionalne w Andaluzji



Oliwki

Teren Andaluzji znany jest
z produkcji oliwek.
Hiszpania jest w tym
liderem, a w samej
Andaluzji pochodzi aż
83,50% produkcji krajowej .



Ocet winny
z Jerez (okolice
Kadyksu)

Najlepszy
uzyskuje się
z wina Oloroso



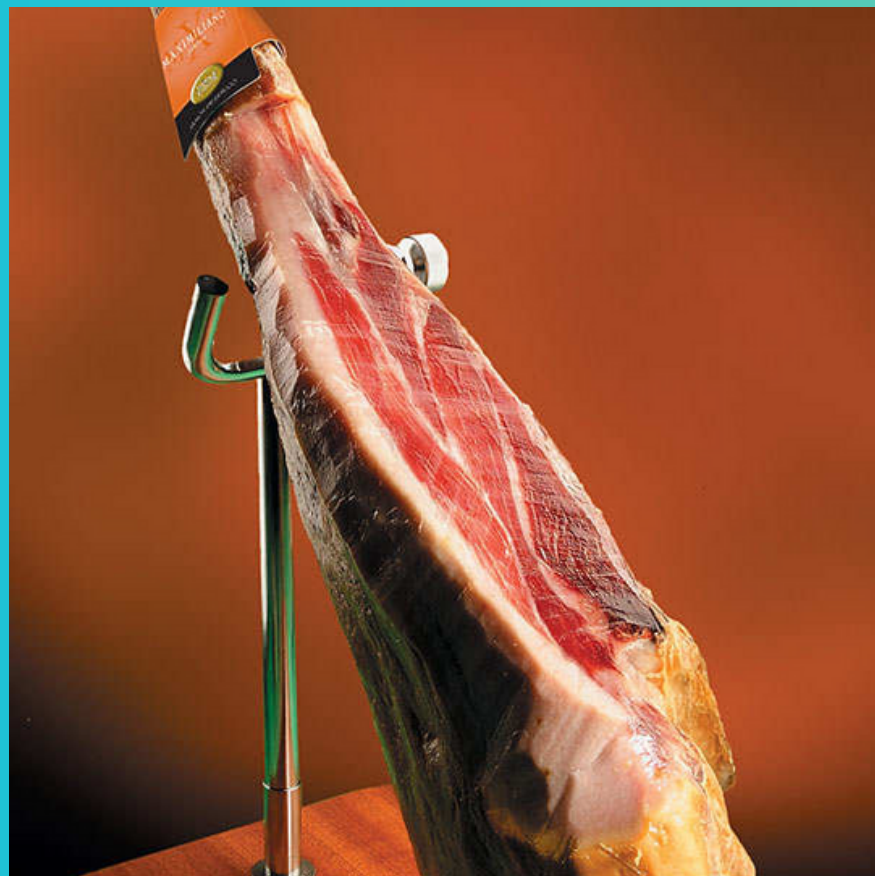
Dulce de
membrillo
(mięso z pigwy)

Dodatek do
serów czy
deserów



Polvorones de
almendra

Małe ciasteczka
z pasty
migdałowej



Jamón de Jabugo

Szynka peklowana -
Prowincja Huelva

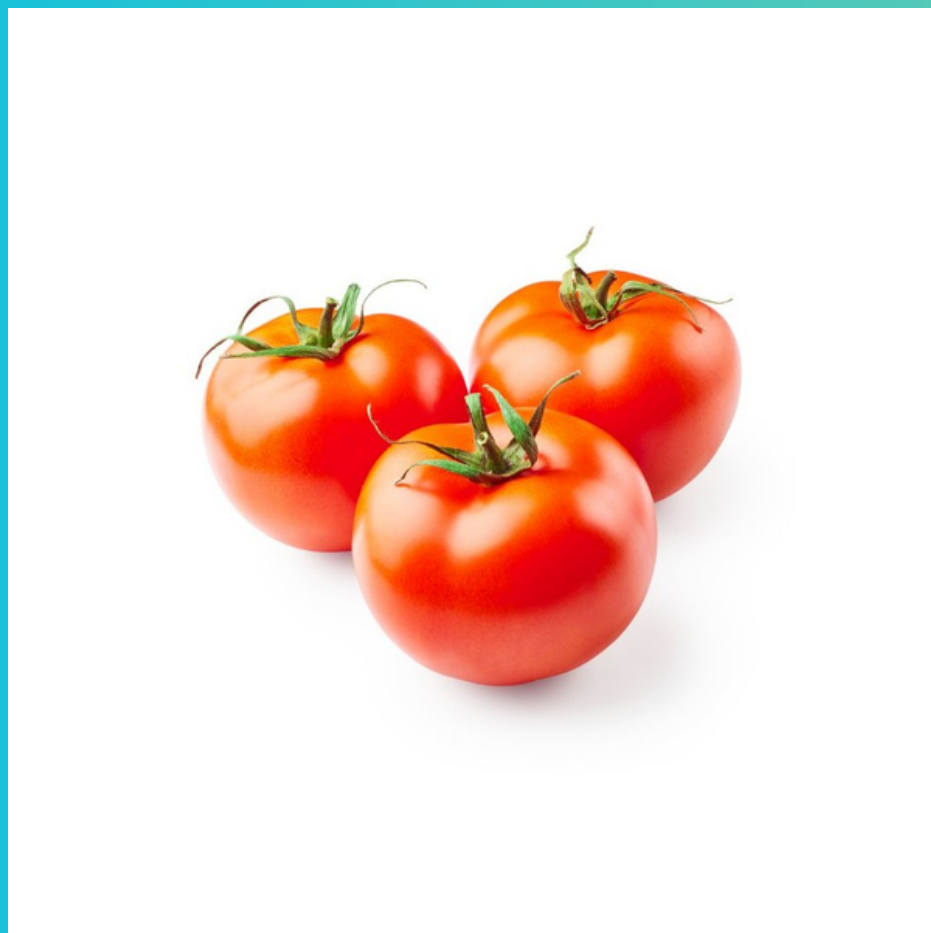


Boquerones
sardynki
przyrządzane na
różne sposoby -
Prowincja Malaga



Ogórki i cukinie

Almeria to "ogród
Europy"



Pomidor



Papryka



Bakłażan



Arbuz



Melon



Truskawka



Cytrusy

Andaluzja
zachodnia



Awokado

Strefa tropikalna
Granady i Malagi



Czerymoja

Strefa tropikalna
Granady i Malagi



Roscos de vino y almendra de Estepa

Cukierki najczęściej
spożywane w okolicach
Święta Bożego
Narodzenia o smaku
wina Malaga i migdałów.



Połączenie Churros z gorącą czekoladą

Bomba kaloryczna



Czerwona kielbasa chorizo



Sery owcze

Prowincja Kordoba,
region Los
Pedroches



Salmonrejo

Chłodnik podobny
do gazpacho



Tortillas de camarones

Cieniutkie placki
ziemniaczane z krewetkami,
podawane z cherry z Jerez -
Prowincja Cadiz



Prowincja
Almeria
Słynie z owoców
morza



Smażonki na
głębokim
tłuszczu
(a la plancha)
Malaga



Wino Pedro
Ximenez
Spożywa się
między innymi do
deserów -
Prowincja
Kordoba

Potrawy regionalne



Dania ogólne



tortilla de camarones – czyli
jajeczne placki z małymi
krewetkami

ortiguillas de mar fritas –
ukwały smażone w tempurze





Paella

Aromatyczne danie składające się z ryżu i dodatków – owoców morza, warzyw, mięsa, przygotowywane i podawane na patelni.

Dania ogólne

berenjenas fritas –krążki
bakłażana w tempurze
podawane z miodem



alcachofas – karczochy
w tempurze



parillada de verdura
– warzywa z grilla



Dania ogólne



gazpacho - pomidorowy chłodnik
w składzie z ogórkami, papryką
oraz doprawiane octem winnym

almorejo to także pomidorowy
chłodnik, ale robiony tylko
z pomidorów z dodatkiem
czosnku, oliwy i miąższu chleba.



Mięsa



Hiszpania to raj dla mięsożerców. W karcie zawsze znajdzie się wołowina i chuletón, czyli antrykot.

Mięsa

W Andaluzji wyróżnia się iberyjską wieprzowinę taką jak:
secreto ibérico – to okolicie tego, co w Polsce nazywa się mostkiem,
presa ibérica – to niewielka część karkówki,
pluma ibérica – także część karkówki, tuż przy łopatkę,
manitas de cerdo – dla koneserów, wieprzowe nóżki.

Owoce morza i ryby



gamba blanca Huelve - krewetki
z atlantyckiego wybrzeża Hualevy,
gotowane we wrzątku
i podawane z cytryną.

fritura - kawałki ryby lub małe
rybki serwowane w całości
w delikatnej panierce smażone
na oliwie



Owoce morza i ryby



pescadito frito - małe rybki
najczęściej boquerones, czyli
sardele

parillada de pescado – ogromne
porcje przeróżnych ryb
i owoców morza lekko
podsmażane a la plancha
lub z rusztu.



Owoce morza i ryby



chocos to mątwą pokrojona
w podłużne paski, także
smażona w panierce

puntillitas, czyli małe kalmary



Owoce morza i ryby



cazón adobado – marynowany rekin to smak Andaluzji. Tego dania nie spotyka się w innych częściach Hiszpanii, chyba że w dobrej knajpie z rybami i owocami morza tzw. marisqueria

coquinas to bardzo popularne w Andaluzji małe małże podawane na parze – al vapor lub z czosnkiem – al ajillo



Desery



tarta de queso, czyli sernik

flan – rodzaj puddingu,
o różnych smakach: flan de
huevo, czyli tylko z jajek,
czekoladowy flan de chocolate,
flan de café



Churros

Słodkie, kruche, smażone
paluszki posypane
cukrem pudrem lub
oblane czekoladą.



Desery



pastel de Córdoba – ciasto francuskie wypełnione cabello de angel, czyli konfiturą z dyni

ponono – typowy deser w Granadzie – zrolowany biszkopt wypełniony kremem z pokrywą z kremu palonego





Horchata de chufa

Napój z namoczonych,
mielonych i słodzonych
orzechów tygrysich

Andaluzyjczycy uwielbiają swoją kuchnię,
więc nie trudno jest znaleźć bar lub
restaurację z lokalnymi daniami.

Dania w poszczególnych restauracjach nie
różnią się od siebie niczym lub różnica jest
nieznaczna i wynika z indywidualnych
preferencji kucharza.