на правах рекламы

FOODS & WINES from SPAIN

Испания

www.spain.info

Здесь искусство хранится не только в музеях

Ферран Адриа
самый влиятельный
в мире шеф-повар

Испания
ТВ Мне нравится

Отдел Туризма Посольства Испании (TURESPAÑA) телефон для информации: 7 495 935 83 97, факс: 7 495 935 83 96, e - mail: moscu@tourspain.es, www.spain.info/ru

ESPAÑA

ИСПАНИЯ

БОЛЬШОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Тематический выпуск №7 | август 2010

BUSINESS TRAVEL
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕЛОВОЙ ТУРИЗМ
встречи ■ инсентив ■ конференции ■ выставки

destinations
ТУРБИЗНЕС

Проект Destinations: тематические выпуски журналов «Турбизнес» и Business Travel

Кулинарный интернет-гид

Туристический и гастрономический справочник «Репсоль»
www.guiarepsol.com
Испанская королевская академия гастрономии
www.academiagastronomia.com
Туристический и ресторанный гид «Мишлен»
www.viamichelin.es
Винные маршруты по Испании
www.rutasdevino.com
www.wineroutesofspain.com
Ассоциация испанских городов вина
www.acevin.es
Ассоциация по продвижению продукта: сыры Испании
www.asocpromocionquesos.es

destinations ТУРБИЗНЕС
ТурБизнес TRAVEL TRADE RUSSIA ЖУРНАЛ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

ИСПАНИЯ

БОЛЬШОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Тематический выпуск, август 2010, № 7 (55)

ОСОБЕННОСТИ ИСПАНСКОЙ ГАСТРОНОМИИ 2
КУХНЯ СЕВЕРНОЙ ИСПАНИИ 5
Галисия
Астурия
Кантабрия
Страна Басков
Наварра
Арагон
Ла Риоха
КУХНЯ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ИСПАНИИ.....10
Кастилья и Леон
Мадрид
Кастилья – Ла Манча
Эстремадура
КУХНЯ ВОСТОЧНОГО СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ 13
Каталония
Валенсийское Сообщество
Мурсия
КУХНЯ ЮЖНОЙ ИСПАНИИ 16
Андалусия
КУХНЯ ИСПАНСКИХ ОСТРОВОВ 18
Балеарские острова
Канарские острова
МЕНЮ ГОСТИНИЦ-ПАРАДОРОВ 21
ТАПАС 22
ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МЕНЮ 24

Издатель: «Турбизнес»
Генеральный директор: Иван Калашников
Шеф-редактор: Александр Попов
Ответственный секретарь: Александра Хмелёва
Редактор: Лариса Мартынова
Подготовка текстов: Ольга Сбитнева, Лариса Мартынова
Материалы предоставлены Отделом Туризма Посольства Испании
Обложка и карты: Светлана Обуховская
Корректор: Ольга Помелова
Отдел рекламы: Ольга Мальцева, Наталия Далевич, Евгения Шуманская
Компьютерная верстка и цветоделение: «Триада-График-Медиа»
Отпечатано в России. Тираж: 7000 экз.
Адрес редакции: Москва, Суворовская пл., д. 2, стр. 3
Почтовый адрес: 107031, Москва, а/я 32
Тел./факс: (495) 723-72-72
Шеф-редактор: alexandrpopov@yandex.ru
Рекламный отдел: reclama@tourbus.ru
Интернет: www.tourbus.ru, www.bt-magazine.ru
ООО «Турбизнес», 2010 ©

TRAVEL WEEKLY
prof media group
TRIADA GRAPHIC media

Дорогие друзья!

Перед вами результат ежегодной совместной работы Офиса по Туризму Посольства Испании в Москве и журнала «Турбизнес». В этом издании мы предлагаем вам совершить новое тематическое путешествие по Испании. В предыдущие годы специальные выпуски посвящались деловому туризму MICE, неограниченным возможностям и предложениям по оздоровительному туризму Spa & Wellness, культурно-познавательному туризму и многочисленным городам, местам и памятникам нашей страны, которые объявлены ЮНЕСКО Достоянием человечества. В этом году мы приглашаем вас познакомиться с одной из отличительных особенностей и привлекательных сторон путешествия по Испании – ее гастрономией.

В последние годы испанская кухня превратилась в значимый и очень привлекательный аспект туризма. Согласно статистическим данным Министерства Туризма Испании, в 2009 году наша страна приняла более пяти миллионов туристов во многом благодаря именно высокой репутации испанского кулинарного искусства. Нередко гастротуры становятся мотивом для инсентив-поездок. Гостей, в первую очередь, привлекает качество испанских блюд и существующая культура потребления и проведения времени вне дома. Испанские шеф-повара занимают высокие позиции в международных рейтингах, по всему миру открываются испанские рестораны и тапас-бары. Например, в России это рестораны Tapa de Comida, El Asador, El Parador и Doce Uvas. В ближайшие годы влияние испанской гастрономии на всю индустрию туризма может только усилиться.

Всё более известная и популярная кухня

Семь испанских ресторанов включены в престижный список трехзвездных заведений справочника «Мишлен», в том числе ресторан El Bulli шеф-повара Феррана Адриа. В 2009 г. авторитетный британский журнал The Restaurant объявил El Bulli лучшим рестораном мира в четвертый раз подряд.

В Каталонии находятся четыре, а в Стране Басков три из избранных «Мишленом» лучших в мире ресторанов. Их известность и популярность привлекает в нашу страну новый тип туристов, планирующих свой отдых с расчетом на ужин в одном из этих «храмов» современной кулинарии. Посещение винодельческих хозяйств и винных погребов – «бодег» также превратилось в модную тенденцию для истинных ценителей и гурманов. Испанские винные погреба могут предложить, помимо превосходных напитков, новые решения и концепции для пространства и зданий, созданных лучшими архитекторами мира, такими как Фрэнк Гери и Заха Хадид. Параллельно с развитием гастрономических туров и путешествий возрос интерес к оздоровительному туризму и посещению спа-центров, поскольку эти приятные занятия и виды отдыха легко комбинируются в одном путешествии. Но не только изысканные бары и рестораны привлекают туристов. Знаменитая паэлья и классические тапас чрезвычайно популярны у российских путешественников, проводящих отпуск на прекрасных испанских пляжах.

Испанская гастрономия как инструмент рекламы

В 2010 г. Правительство Испании развернуло широкомасштабную международную рекламную кампанию с участием Феррана Адриа, что позволило с большим успехом продвигать туристические поездки в Испанию на различных рынках, включая Россию. Прославленный шеф-повар станет послом испанской кухни за рубежом сразу же по окончании сезона 2011 года в El Bulli.

Туроператоры со своей стороны способствуют развитию и продвижению этого направления в туризме, предлагая разработанные маршруты, ориентированные на гастрономические туры, винные пути, посещение бодег и ресторанов, специализирующихся на тапас, в крупных испанских городах.

Приглашаем вас последовать за нами и на страницах этого тематического выпуска познакомиться с нашей традиционной кухней, совершить путешествие по «страницам меню» фирменных блюд и дорогих вин. Надеемся, что это увлекательное паломничество к современной испанской гастрономии возбудит ваш интерес, пробудит «чувство голода» и стремление к дальнейшим открытиям.

Мы всегда готовы и рады помочь вам обрести новые знания, впечатления, поделиться опытом, и неважно, по какой из причин вам захочется совершить путешествие в Испанию.

Приятного аппетита!

Луис Бовес Мартин,
Советник по Туризму
Посольства Испании в Москве

ESPAÑA

Испанская кухня – сочетание многочисленных региональных рецептов и кулинарных пристрастий

ИДЕИ, ДОВЕДЕННЫЕ ДО СОВЕРШЕНСТВА
Особенности испанской гастрономии

Существует ли испанская кухня? Наверное, было бы правильнее говорить о многочисленных региональных кухнях и кулинарных пристрастиях, на которые оказали влияние климатические условия и жизненный уклад. В каждом автономном сообществе выращивают и используют самые разные продукты, а также по-разному их готовят, что делает испанскую кухню оригинальной, многообразной и неповторимой.

Некогда карфагенские солдаты ввезли в Испанию бобы, фасоль и горох, а римские – чеснок и оливковое масло, без которых сегодня невозможно представить испанскую кухню. Арабы расширили и усовершенствовали существовавшие системы орошения, что стало настоящей революцией в сельском хозяйстве, завезли многие овощи, огромное количество специй и сахар. Из Америки конкистадоры привезли новые продукты, которые внесли изменения в цветовую и вкусовую гамму пищи: перец, картофель, помидоры, кукурузу, какао. Своеобразными кулинарными крепостями стали монастыри, где сохранились старинные рецепты. Так понемногу создавались основы общей национальной кухни, однако на каждой отдельно взятой территории соблюдалась своя собственная специфика приготовления блюд.

На заре XX в. испанская гастрономия стала быстро развиваться и даже возглавила авангардное движение, которое привело к настоящей революции вкуса. Качественные и разнообразные сезонные продукты, которыми неизменно славится Испания во многом благодаря своим климатическим особенностям и географическому положению, а также созвездие поваров – мастеров своего дела, превратили испанскую кухню в важнейшую составляющую национального достояния. Творческое мышление, фантазия, одержимость и прекрасное владение технологией приготовления позволили шеф-поварам открыть новые горизонты. Богатое наследие кулинарных традиций и секретов, удачные вкусовые находки, смелость и новаторство нового поколения профессионалов закрепили за Испанией лидирующие позиции на международном «гастрономическом олимпе». Отныне в достопримечательности превратились и испанская кухня, и огромный ассортимент местных вин. Винные погреба и рестораны стали основой гастрономического и энологического (винного) туризма, который становится все популярнее. В программы пребывания в Испании теперь входит посещение винодельческих районов, винных погребов, дегустация вина и, конечно, покупка того, что пришлось по вкусу. Все больше и больше производителей готовы принимать туристов, вблизи от винодельческих хозяйств строятся отели, рестораны и даже салоны красоты. Зачастую виноделы сами разрабатывают «винодельческие маршруты».

На сегодняшний день в Испании разработан 21 винный маршрут. Сеть «рутас де вино» объединяет 400 муниципалитетов в тринадцати автономных областях и около 2000 компаний, занимающихся виноделием и туризмом, – впечатляющие цифры для истинных ценителей вина.

Культурное, природное и климатическое разнообразие Испании превосходным образом отражается и в ее кулинарии. Каждое автономное сообщество, провинция, населенный пункт поддерживают свои традиции, несмотря на глобализацию и стремление современного общества следовать одним и тем же стандартам.

Что представляет собой кухня Испании сейчас? Возможно ли заказать традиционную «паэлью» или в ресторанах подают только изысканные деликатесы? Нет повода волноваться. Здесь готовят лучшие «паэльи» в мире, вкуснейшие холодные и горячие супы «гаспачо», самые аппетитные «косидо» и «мармитако». Но, помимо этого, можно попробовать и совершенно другие блюда: новые рецепты удивительны, разнообразны, вкусны и полны открытий.

История революции

С тех пор как в 1979 г. уроженец Сан-Себастьяна Хуан-Мари Арзак и команда поваров из Страны Басков заложили основу новой баскской кухни, ветер перемен коснулся и всей испанской кулинарии. За последние 30 лет произошли большие изменения как в способах приготовления, так и в сервировке блюд. Еще в 80-х годах прошлого века высокая испанская кухня ориентировалась на соседнюю Францию. Однако в 90-е годы все изменилось. Повара вернулись к традиционным поваренным книгам и взялись за новое прочтение и трактовку рецептов в соответствии с современными тенденциями. Так, к примеру, значительно сократилось время приготовления, а из рецептуры, по возможности, убрали калорийные ингредиенты. Блюда стали более легкими и, что немаловажно, гораздо изысканнее и привлекательнее на вид.

Головокружительный процесс кулинарной эволюции остроумно назван «революцией деликатесов», лидером которой считается гений в поварской униформе – Ферран Адриа. С его легкой руки, благодаря опыту и умению коллег «креативная» кухня распространилась по всей стране. Признанные шеф-повары возглавили кулинарное движение, в основе которого лежит своеобразный симбиоз из выверенных уникальных технологий, научных исследований, оригинальных идей и настоящего профессионализма. Повара стремятся теперь не просто накормить своих клиентов, но и воздействовать на их эмоции. Современные агрегаты, такие как сифон или термомикс, широко применяются на кухне. Благодаря технологиям made in Spain во всем мире обрели популярность холодные супы, появилась мода на вытяжки вкусов и запахов, пищу стали жарить в вакууме, применять минералы, обезвоживать продукты и изменять их структуру и текстуру.

В наши дни кулинария достигла невиданных высот. Речь идет уже не просто о питании, а о способе проведения досуга. Высокая кухня хочет удивить клиента, заинтересовать его, поразить, превращая поход в ресторан в праздничное событие и испытание для интеллекта. Появляются блюда-ловушки и блюда-загадки, где используемые продукты вовсе не являются тем, на что они похожи, а это уже провокация для всех органов чувств. Кислые, сладкие, горькие, острые и соленые вкусы чередуются в таких блюдах с поразительной быстротой. А изысканность оформления и оригинальный способ подачи могут вызвать нешуточное противоречие между эстетическим удовольствием и чувством голода.

Нет единого стиля – у каждого современного повара своя манера и свой образ. Внутри кулинарного авангарда возможны самые разные способы самовыражения: от крайнего минимализма до импозантного барокко, от открытой поддержки всего нового до защиты традиционных рецептов. Если в прошлом мастера ревностно скрывали свои рецепты, то сейчас все делятся своими открытиями. Конгрессы, путешествия, торжественные церемонии, светские рауты, постоянное внимание средств массовой информации – все это способствует сближению творцов и помогает им вместе идти вперед.

Народная кухня

Кулинарное искусство испанских «звездных» шеф-поваров не оставляет равнодушными миллионы людей, а количество ресторанов, отмеченных различными наградами и премиями, постоянно растет. Но не забыта и народная кухня. В Испании тысячи мест, где можно попробовать классические традиционные блюда. Эти заведения формируют широкий пласт гастрономической культуры страны.

Путешествуя по Галисии, невозможно отказать себе в удовольствии попробовать знаменитую «эмпанаду» (пирог с начинкой из тунца, трески, свинины или овощей), осьминога по-галисийски «пульпо а феира» – с красным перцем и пахучим оливковым маслом, или поражающие своим многообразием и вкусом дары моря, прекрасно сочетающиеся с белыми винами Северной Испании.

Находясь в Каталонии, как не поддаться искушению и не отведать местную кухню, вина и каталонское игристое под названием «Кава». Мясные продукты, например, «фуэт» – сыро-копченая свиная колбаса или «бутифарра» – разновидность копченой колбасы, «эскалибада» – тушеные овощи, и, конечно же, средиземноморская рыба – все это можно встретить в меню современного ресторана или традиционной закусочной.

Если говорить о Валенсии, то скажем о хорошем рисе и чуть ли не тысяче различных способах его приготовления, красных креветках, сладком молочном напитке «орчата» и сдобной палочке «фартóн», его неизменном сопровождении.

В Наварре, Риохе и Мурсии надо обратить внимание на изобилие овощей.

Традиционные мадридские блюда – «косидо» (сытная похлебка из крупного гороха, мяса и овощей) и «кальос» (горячее блюдо из внутренностей, помидоров и различных трав). В Астурии обязательно нужно попробовать сыры, запивая их сидром, и популярное блюдо «фабада» из мяса и дичи, тушеное с белыми бобами «фабе».

Страна Басков, как и Кантабрия, славится превосходной морской кухней: из деликатесов непременно надо заказать молодых угрей и крабов, а из наиболее типичных блюд – соленую треску, хек и сардины, которые подают с молодым вином почти в каждом портовом заведении. Во время путешествия по Балеарским островам следует отведать «кальдерету» (блюдо из тушеных лангустов, особенно популярное на Менорке), «собрасаду» (разновидность паштета из свинины, красного перца и специй) или «энсаймаду» (пирог с различными начинками), который непременно увозят с собой, чтобы полакомиться дома, впрочем, как и местные ликеры или джин. В Кастилье и Леоне предпочтение отдается жареным мясным блюдам, самое известное из которых «кочинильо» – зажаренный молочный поросенок, а также овощам и фруктам, а в Арагоне – «чилиндронес» (мясо говядины или птицы, запеченное с помидорами и перцем). Вина этих областей – визитная карточка Испании: в районах Рибера дель Дуэро, Руэда, Торо, Биерсо, Кариньена и Сомонтано делают изысканные и дорогие вина.

Тортилья – всему голова!

Фирменное блюдо испанской кухни – картофельная «тортилья». В каждом уголке на территории Испании, включая острова, принято есть «тортилью» – тонкую или толстую, прожаренную или лишь подрумяненную, с луком или без него, с «чорисо» (колбаса с чесноком и красным перцем), тунцом, горошком, креветками, майонезом... Существует столько же видов «тортильи», сколько самих испанцев. Что и говорить, это блюдо – национальная гордость испанской кулинарии. Она уместна всегда и везде: ее едят в полдень с хлебом как бутерброд, на закуску перед обедом, берут с собой на пикник, а также готовят «на скорую руку». Это яркий пример блюда, родившегося в результате соединения разных традиций: ведь картофель был привезен в Испанию из Америки и стал популярен лишь в XVIII в. Гастрономический шедевр, который готовится с тем, что можно найти на любой кухне, – яйцами, картофелем и оливковым маслом.

Один из множества рецептов: тортилья с луком

Необходимые продукты: 250 г картофеля, 6 яиц, 100 мл масла, 1 луковица.

Картофель чистят, промывают, нарезают очень тонкими ломтиками. Мелко режут лук. Наливают масло в сковороду, тушат лук, добавляют к нему картофель и соль, помешивая время от времени, пока картофель не станет мягким. Взбивают яйца со щепоткой соли, заливают и хорошо перемешивают их с картофелем. Тортилью обжаривают с двух сторон до золотистого цвета. Приятного аппетита!

Именитый шеф-повар Мартин Берасатеги и один из его кулинарных шедевров

Испанские рестораны – обладатели звезд «Мишлен»

В 2010 г., по мнению экспертов ресторанного и туристического справочника «Мишлен» (Michelin), семь ресторанов Испании отмечены наивысшим «знаком качества» – **тремя звездами «Мишлен»**:

«Эль Булли» (El Bulli), Росас, шеф-повар Ферран Адриа – **www.elbulli.com**;

«Арзак» (Arzak), Сан-Себастьян, шеф-повар Хуан-Мари Арзак – **www.arzak.info**;

«Мартин Берасатеги» (Martín Berasategui), Ласарте, шеф-повар Мартин Берасатеги – **www.martinberasategui.com**;

«Акеларре» (Akelarre), Сан-Себастьян, шеф-повар Педро Субихана – **www.akelarre.net**;

«Сант Пау» (Sant Pau), Сант-Пол-де-Мар, шеф-повар Карме Рускалледа – **www.ruscalleda.com**;

«Кан Фабес» (Can Fabes), Сан-Селони, шеф-повар Санти Сантамария – **www.canfabes.com**;

«Эль Селлер де Кан Рока» (El Celler de Can Roca), Жирона, шеф-повар Жоан Рока; получил третью звезду в 2010 г. – **www.elcellerdecanroca.com**.

Двумя звездами отмечены 11 ресторанов:

«Абак» (Abac), Барселона;

«Ла Алькерия» (La Alquería), Санлукар ла Майор;

«Атрио» (Atrio), Касерес;

«Мугаритц» (Mugaritz), Рентерия;

«Кике Дакоста – Эль Поблет» (Quique Dacosta – El Poblet), Дения;

«Сантселони» (Santceloni), Мадрид;

«Серхи Арола Гастро» (Sergi Arola Gastro), Мадрид;

«Ласарте» (Lasarte), Барселона;

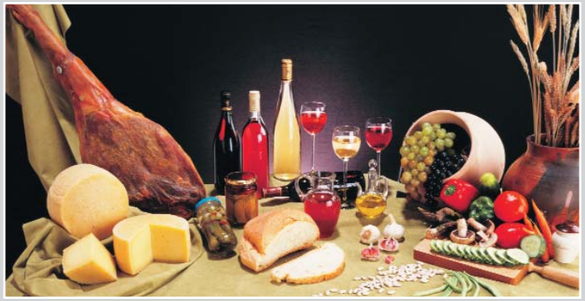
«Каса Марсиал» (Casa Marcial), Арриондас;

«Ла Терраса дель Касино» (La Terraza del Casino), Мадрид;

«Лес Колс» (Les Cols), Олот;

Одну звезду в Испании «носят» 130 ресторанов.

Испания славится превосходными фруктами и овощами



Основа испанской гастрономии: хлеб, сыр, хамон, оливковое масло и вино

Кастилья – Ла Манча, страна Дон Кихота, славится блюдами из мяса, птицы или дичи, супом «гаспачо» (в отличие от холодного андалусийского собрата он готовится из любого мяса, подается горячим вместе с «писто» – овощной смесью), овечьими сырами «манчего», к которым подают крепленое вино.

В Эстремадуре делают лучшую в Испании ветчину – «хамон иберико», хорошо готовят жаркое из баранины, а настоящим деликатесом считаются «Торта дель Касар» и «Торта де Ла Серена» – мягкие овечьи сыры. В Андалусии любят холодные супы и арабские сладости, имеющие необыкновенный вкус в сочетании с охлажденным хересом, которые можно также найти в Сеуте и Мелилье уже на африканском побережье Испании. На Канарских островах необходимо полакомиться заокеанскими продуктами: такими как «мохо» (острый соус, который бывает зеленым – с травами или красным – с перцем) с картошкой «в мундире».

В любом месте Испании хороши такие типичные блюда, как «хамон серрано» (копченый окорок), картофельная «тортилья» или «кроке-ты», которые готовят, смешивая соус бешамель с самой разной начинкой – из хамона, курицы, трески, грибов и т.п.

Прошлое и будущее кулинарии в Испании не противостоят, а дополняют друг друга. Многогранность современной кулинарии позволяет испытать действительно неповторимые гастрономические ощущения.

В настоящее время на подиуме высокой кухни находятся выдающиеся испанские повара, мастерство которых отмечено «звездочками», «солнышками» и другими отличительными знаками престижных кулинарных справочников. Их рестораны стали настоящим открытием для поклонников кулинарного искусства. Это в первую очередь Ферран Адриа (ресторан «Эль Булли», отмечен тремя звездами «Мишлен» – ***M), Хуан-Мари Арзак («Арзак», ***M), Мартин Берасатеги («Мартин Берасатеги», ***M), Карме Рускальеда («Сант Пау», ***M), Пако Ронсеро («Ла Терраса дель Касино», **M), Андони-Луис Адурис («Мугаритц», **M), Серхи Арола («Серхи Арола Гастро», **M, он также разрабатывает рецепты для меню бизнес-класса испанской авиакомпании «Иберия»), Жоан Рока («Эль Селлер де Кан Рока», ***M), Санти Сантамария («Кан Фабес», ***M) и Педро Субихана («Акеларре», ***M).

Настоящая гвардия профессионалов удивляет весь мир своими экспериментами в современной кулинарии. А тем временем во всех областях Испании появляются новые имена, которые вызывают интерес как у национальных, так и у международных критиков.

Испанская «десертная карта» постоянно совершенствуется. В современной кухне началась эпоха ультратехнологичных пирожных, в которых благодаря новым ингредиентам и технологии стерта грань между сладким и соленым. Те, кто готовят пирожные, гордо называют себя «поварами сладкого». Пако Торребланка, Жорди Бутрон, Алберт Адриа, Ориол Балагер, Мигель Сиерра, Хулио Бланко способны превратить парфюм в отменный десерт или с помощью какао нарисовать пейзаж. Их сахарные фигурки, архитектурные шоколадные композиции или многоцветные десерты никого не оставляют равнодушным. Новые идеи рождаются и находят свое кулинарное воплощение. Этим людям не знакомо слово «нет», хотя они и признают, что все уже давно придумано. Повара просто пересматривают, изучают и доводят идеи до совершенства.

Классификация вин Испании

Вино де меса	Vino de mesa	Столовое вино
Вино де ла Тьерра	Vino de la Tierra	Региональное вино
Доминасьон де Орихен	D.O. Dominacion de Origen	Наименование, контролируемое по месту происхождения
Доминасьон де Орихен Калификада	D.O.C. Denominacion de Origen Calificada	Наименование, контролируемое и признанное по месту происхождения
Ховен	Vino Joven	Молодое вино
Крианса	Crianza	Выдержанное вино (минимум 12 месяцев в дубовой бочке)
Ресерва	Reserva	Выдержанное вино (минимум 3 года)
Гран Ресерва	Gran Reserva	Выдержанное вино (минимум 6 лет)

Перец из Герники – гордость Испании

Осьминог «а феира», сыр и вино – галисийский ужин

Дары моря из Бискайского залива и Атлантического океана

Кухня Северной Испании

Основа превосходной местной кухни – бесконечное многообразие рыбы и морепродуктов: от галисийских осьминогов в пикантном соусе и устриц до баскских кальмаров и молодых угрей. Плодородные земли позволяют возделывать самые разнообразные овощи и фрукты, на всю страну известны репа из Галисии, перец из Герники, спаржа из Наварры, артишок из Туделы, черный трюфель из Арагона, огуречная трава и цветная капуста из Риохи, яблоки из Астурии и персики из Каланды. Тушеное, жареное, запеченное мясо, различные рагу и сыры можно найти в меню любого ресторана. Белые, розовые и красные вина Галисии, Страны Басков, Наварры, Арагона и, конечно же, Риохи известны не только в стране, но и за рубежом. А процесс розлива яблочного сидра в Астурии или Стране Басков превращается в настоящее представление.

Север Испании известен влажным климатом и изумрудными холмами, спускающимися к Атлантическому океану. Изрезанная береговая линия очень живописна, утесы и скалы сменяются изогнутыми бухтами и прекрасными песчаными пляжами. В пейзаже чередуются древние города, леса, горы и виноградники... Здесь для паломников проложен Северный путь в Сантьяго-де-Компостела.

Галисия

Возможно, именно географическая удаленность и самобытность Галисии позволили этому району сохранить множество традиционных блюд. Жители Галисии гордятся своими морепродуктами, их качеством, количеством и разнообразием: рачками персебес, устрицами, крабами, омарами, мидиями, моллюсками (виейрас, альмехас, берберечос, навахас). Самое дорогое ракообразное, персебес, готовят классическим способом – в соленой воде с добавлением лаврового листа, а едят их теплыми, не спеша, наслаждаясь великолепным вкусом.

Знамениты галисийские «эмпанады» (пироги со всевозможными начинками), которые известны еще со Средних веков. Об этом свидетельствуют датируемые XII в. скульптуры во Дворце Хельмирес, примыкающем к Западному входу в собор в Сантьяго-де-Компостела.

Одно из блюд, которое, как правило, нравится любому путешественнику, – осьминог «а феира». Его рецепт очень прост: очищенного и хорошо отбитого (чтобы мясо было мягким) осьминога варят, разрезают на кусочки, приправляют маслом, молотым красным перцем и солью.

В прибрежных водах ловятся «ксоубас» – небольшие, очень нежные и вкусные сардинки, а также макрель, мерлан, палтус, барабулька.

Из горячих блюд выделяется галисийский «кальдо», который готовится из капусты и картофеля с добавлением свинины на ребрышках, «чорисо», «хамона» и т.п., а также «поте» (похлебка) из белой фасоли, свиных ушей и голяшек, жира, картофеля и «морсильи» (кровяной колбасы из мяса с рисом). Типичное блюдо этих мест – «лакон кон грелос» (копченая свиная лопатка с листьями молодой репы), «кальос» (блюдо из рубца, которое в Галисии подается с отваренным горохом). И, наконец, нельзя не упомянуть перчики «падрон», о которых сложены многочисленные присказки и поговорки.

Сыры и десерты

На сладкое в Галисии готовят «фильоас» – тонкие блины с кремом, фруктовые торты, называемые епископскими, и торт «Сантьяго» с миндалем.

Ежегодно в Галисии производят почти 6 миллионов килограммов сыра из коровьего молока. Наиболее известными являются «Тетилья» (D.O.P. Quiexo Tetilla), «Сан Симон» (D.O.P. San Simon da Costa) с характерным копченым запахом, «Себрейро» (D.O.P. Cebreiro), по форме схожий с поварским колпаком, его принято подавать с горным медом или айвой, и сливочный сыр «Арзуа-Ульоа» (D.O.P. Arzua-Ulloa).

Напитки

Без галисийской «кемады» – крепкого напитка, сделанного на основе виноградной водки «орухо», не обходится ни один праздник.

Местные красные и особенно белые вина прекрасно сочетаются с традиционной галисийской кухней. На территории Галисии существуют пять зарегистрированных винодельческих районов. Особенно удачными для района Монтеррей (D.O. Monterrei) стали урожаи 2001, 2004, 2005 и 2006 гг. Риас Баиксас (D.O. Rias Baixas) – родина самых дорогих белых вин Испании из винограда сорта альбариньо; специалисты отмечают вина 2004–2007 гг. Рибейра Сакра (D.O. Ribeira Sacra): отмечены вина урожая 2000 и 2003 гг. Белое вино района Рибейро (D.O. Ribeiro) принято подавать в фарфоровых чашках «кункас»; хорошими считаются вина 2000, 2003, 2007 и 2008 гг. Вина района Вальдеоррас (D.O. Valdeorras): отмечены урожаи 2000 и 2002 гг.

Праздники-дегустации

В каждом городе, городке, селении на побережье или во внутренних районах есть торжество, посвященное местным продуктам, их приготовлению и дегустации. Это может быть **праздник вина, вишни, лангустов, тортильи, эмпанады, чурраско** (мясо, жаренное на углях) и т.д. Многие из них проходят на свежем воздухе, некоторые дегустации бесплатные, другие, например рыбы и морепродуктов в О Грове, – платные, но установленные цены существенно ниже рыночных. В июле в городе Камбадос провинции Понтеведра проходит праздник вина **Festa do Viño Albariño.**

Астурия

Кулинария Астурии уникальна и разнообразна. «Фабада» – типичное астурийское блюдо, которое делают из «фабес» (белых бобов), сваренных с разными видами мяса («чорисо», «морсилья», «хамон» и жиром бекона). Это простая, но очень питательная пища, из которой также

Астурийские сыры – лучшие в стране

«Фабада» по-астурийски

В современной бодеге

делают консервы и экспортируют по всему миру. С «фабада» соревнуются в популярности похлебка «поте» с овощами, похожая на своего галисийского «брата» – «поте гальего», и «фабес», блюдо из фасоли с моллюсками или креветками. Здесь можно встретить «гисандеро» – повара, готовящего «гисос», традиционное блюдо из тушеного мяса с овощами.

Другие популярные рецепты – это фаршированный тунцом лук «себольяс рельерас де бонито», запеченная по-крестьянски курица «питу калейа», «боло преньядо» – булочка с «чорисо», «вердинас» (зеленые бобы), «мерлуса а ла сидра» (мерлан в сидре), морские ежи, которые называются «орисиос» и подаются в «чигрес» (тавернах) и лавках. Реки Налон и Селья богаты лососем. Готовят его так, чтобы сохранить натуральный вкус, самые известные рецепты – «сальмон а ла риберенья» и «сальмон а ла мантека».

Сыры и десерты

Астурийские сыры признаны лучшими в стране, среди них – «Афуэгаль Питу» (D.O.P. Afuega'l Pitu), «Гамонеу» (D.O.P. Gamoneu), «Касин» (D.O.P. Queso Casin) и знаменитый голубой сыр «Кабралес» (D.O.P. Cabrales), который хорошо запивать местным сидром.

Рис с молоком – десерт, известный во всей Испании, однако считается, что лучше всего его готовят именно в Астурии. Ореховый торт, сырный торт на основе «Афуэгаль Питу», «тортилья» с яблоками, блинчики, пончики и пирожные с ореховой начинкой – вот некоторые сладкие блюда.

Напитки

Столица астурийского яблочного сидра (D.O.P. Sidra de Asturias) город Нава расположен в 30 км к западу от Овиедо. Здесь же находится **Музей сидра**, а в середине июля проходит **фестиваль сидра** – праздник с дегустациями, традиционными конкурсами и соревнованиями по переливанию и розливу сидра. Виртуозы «эскансиадорес» наливают его тонкой струйкой из поднятой высоко над головой бутылки в широкий стакан так, чтобы образовывалась пышная пена и при этом не было пролито ни капли.

Кантабрия

Ее называют «горной страной», несмотря на 110-километровую береговую линию. Здесь прекрасно сохранились одни из самых ранних образцов искусства – наскальные росписи в пещере Альтамира (ок. 15–8 тыс. до н.э.).

Горная похлебка «косидо монтаньес» (тушеная свинина с острым соусом и овощами) и «собаос пасиегос» (нежные квадратные бисквиты, приготовленные на сливочном масле) – это только некоторые из популярных местных блюд. Сардины и «рабас» (кольца кальмаров) также являются любимым лакомством. Анчоусы из Сантоньи считаются одними из лучших в Испании. Их засаливают, а затем извлекают все кости, счищают чешую и заливают оливковым маслом. Консервированные анчоусы, благодаря отменному качеству, сохраняют превосходный вкус до 12 месяцев. Важное место в кантабрийской кулинарии занимают рыба (тунец, мерлан, морской лещ, лосось, форель), морепродукты (лангусты, омары, крабы), а также местная говядина.

Сыры и десерты

Славятся молочные продукты Кантабрии – сливочное масло и различные виды сыров: мягкие и твердые, голубые, свежие, выдержанные, покрытые корочкой, копченые… Наиболее известны «Кэсо Пикон де Бехес Тресвисо» (D.O.P. Queso Picon de Bejes-Tresviso), «Кэсукос де Льебана» из долины заповедника Пики Европы (D.O.P. Quesucos de Liebana) и сливочный сыр «Кэсо Ната де Кантабриа» (D.O.P. Queso Nata de Cantabria).

Молоко, масло и яйца – основные ингредиенты восхитительных десертов «лече фрита» («жареного молока»), заварного крема, пирожных из слоеного теста в форме бабочки или галстука из Ункера, «полкас де Торрелавега», «сакристанес де Лиерганес» и «пантортильяс де Рейноса», покрытых вкуснейшей корочкой карамелизированного сахара и сырного торта «кэсада пасьега» из молодого сыра, меда и масла.

Напитки

Красным и белым винам Кантабрии присвоена классификация Vino de Tierra («Региональные вина»). Они великолепно подходят к местной кухне, а производят их винодельческие районы Коста де Кантабрия (Vino de la Tierra Costa de Cantabria) и Льебана (Vino de la Tierra de Liebana).

Страна Басков

Баскская кухня, без сомнения, является одной из самых известных, интересных и изобретательных в Испании. Неудивительно, что именно в этом районе возникли «кулинарные сообщества» чокос (txokos) – компании друзей, которые собираются вместе, готовят разные блюда, а затем наслаждаются своими творениями. Здесь можно смело обедать прямо с утра, например в 10.00 начинается ланч «amarretako», в 11.00 – «ameikatako», а затем «aparimerienda», и так до ужина. Кстати, все жители Страны Басков гордятся своими обширными познаниями в области гастрономии и высококачественных сезонных продуктов. А талантливых шеф-поваров здесь ценят особо, их имена и названия ресторанов, где они творят, можно встретить в самых престижных гастрономических гидах, справочниках и рейтингах. Баскская кулинария вкусна и обильна, здесь предъявляют очень высокие требования к качеству подаваемых блюд.

Любимые закуски – «пинчос» – подаются с хрустящим хлебом. Рыбу и морепродукты ловят в Кантабрийском море (Бискайском заливе). Соленая треска «бакалао» – символ баскской кухни. С ней связано бесконечное количество рецептов: «бакалао а ла вискаина» (треска с соусом из сухого перца и лука), «бакалао аль пиль-пиль» (приготовленная в масле с чесноком и в собственном соку), «бакалао а ла бильбаина» (с жареным острым перцем), «бакалао» с тортильей, нарезанный «бакалао» с хлебным супом, «пуррусальда» (суп с луком-пореем). Однако настоящую страсть басков – мерлан (хек), рыба настолько легкая и вкусная, что обычно съедаются даже «кокочас» (внутренняя часть головы). Нельзя не упомянуть также мальков угря «ангулас», которые традиционно готовятся в масле с чесноком и острым перцем, особенно вкусен августовский улов. «Чангурро», баскское название морского краба – еще одна гордость басков. Моллюск фаршируется и готовится в печи. Отдельного упоминания заслуживают «чипиронес» (кальмары), которые готовятся в собственном соку с луком, и «сардины Сантурсе», подаваемые в ресторанах только летом. Рыбная похлебка «мармитако» из тунца и картофеля или жареный морской лещ с добавлением чеснока и масла – типичные блюда местной кухни.

Заслуживает внимания и мясной ассортимент: например, приготовленная на углях говядина или отбивные котлеты «чулетонес де Беррис». Стоит также упомянуть о фасоли «алавеса», а также бобах из Толосы и Герники, зеленом и сладком перце из Герники и горохе из Гипускоа, который по форме напоминает слезу. Этого представителя семейства бобовых называют «растительной икрой». Приобрести его на рынке практически невозможно. Чтобы узнать его вкус, нужно отправиться в рестораны местных кулинарных гуру Хуана-Мари Арзака (ресторан «Арзак») или Мартина Берасатеги (ресторан «Мартин Берасатеги»), и только в сезон, который длится с апреля по май.

Осень в Стране Басков – пора грибов. Дикие шампиньоны, лисички, боровики, цезарский гриб и многие другие представляют нескончаемую кладовую местных лесных деликатесов.

Сыры и десерты

Самый популярный сорт баскского сыра – «Идиасабаль» (D.O.P. Idiazabal) с нежным запахом овечьего молока.

Среди десертов выделяется «мамийя» или «куахада» (десерт из сквашенного молока), «панчинета» (хрустящий торт с молочным кремом), «жареное молоко» с корицей, «гошуа» (ванильное молочное блюдо с бисквитами) и праздничный напиток «суррикапоте» на основе красного вина с добавлением персиков и лимонов, а также сахара и корицы.

Напитки

В Стране Басков пьют местное легкое вино «Чаколи». Белые вина производят в большом количестве из еще зеленоватого винограда, в котором чувствуются цитрусовые, цветочные и травяные нотки. Это превосходный аперитив для традиционных закусок. Красное баскское вино вырабатывают в меньших количествах, его также предпочитают потреблять молодым. Основные винодельческие районы Страны Басков: Чаколи де Гитария (D.O. Chacoli de Getaria), Чаколи де Бискайа (D.O. Chacoli de Vizcaya), Чаколи де Алава (D.O. Chacoli de Alava), Риоха Алавеса (D.O. Rioja Alavesa).

С января по апрель баски устремляются в «сидрериас», чтобы отведать любимый натуральный яблочный напиток нового урожая.

Наварра

Именно здесь во время праздника Сан-Фермин происходит знаменитая июльская фиеста «энсиерро» (загон быков). Здесь находится перевал Ронсесвальес (Орреага), где состоялась историческая битва, воспетая в поэме «Песнь о Роланде». Славится этот край и своими продуктами: са-

Мальки угря «ангулас» – блюдо баскской кухни

Огуречная трава с картофелем и маслом

Соленая треска «бакалао» – основа многих рецептов

Сидр наливают в стакан так, чтобы образовалось больше пены

«Русская рулетка» с перцем

«Пиньентос де Падрон» – зеленые перцы, обжаренные в оливковом масле и посыпанные крупной солью. Заказывать это блюдо – словно играть в «русскую рулетку»: один из десяти перчиков – адски острый. По испанской традиции, «счастливчик», которому он достался, оплачивает счет.

Культивированием этих малюток (4–6 см в длину) занимаются около 200 семей в муниципалитетах Падрон и Эрбон, расположенных южнее Сантьяго де Компостела. Изумрудный цвет перчиков под стать Галисии – самой зеленой области Испании. По традиции первый сбор урожая преподносится в дар королевской семье.

«Пиньентос де Падрон» подают и как закуску – «тапас», и вместе с тортильей, жареной рыбой, например маленькими сардинками, антрекотом или эмпанадой.

Вкус у них отменный, но на каждую сотню приходятся приблизительно 10 штук настолько острых, что слезы мгновенно наворачиваются на глаза. Лучший способ справиться с остротой – заесть хлебом.

Среди маленьких перчиков реже попадаются острые, чем среди больших. А также лучше выбирать те, что созрели в месяцы, в названии которых нет буквы «р»: в мае, июне, июле и августе. Собирают же урожай с мая по октябрь.

ИНТЕРНЕТ

Галисия
www.xunta.es – Автономное Сообщество Галисия
www.domonterrei.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Монтеррей
www.doriasbaixas.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Риас Бахас
www.ribeirasacra.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Рибейра Сакра
www.ribeiro.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Рибейро
www.dovaldeorras.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Вальдеорас

Астурия
www.asturias.es – Автономное Сообщество Астурия
www.sidradeasturias.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Сидра

Кантабрия
www.gobcantabria.es – Автономное Сообщество Кантабрия
www.alimentosdecantabria.com – Совет по качеству продуктов Кантабрии

Страна Басков
www.euskadi.net – Автономное Сообщество Страна Басков
www.sociedadesgastronomicas.com – гастрономические сообщества Страны Басков и Наварры
www.quesoidiazabal.com – Контрольный Совет Наименования, контролируемого и защищенного по месту происхождения Д.О.П. Идиасабаль
www.getariakotxakolina.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Чаколи де Гитария
www.bizkaikotxakolina.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Чаколи де Бискайа
www.txakolidealava.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Чаколи де Алава
www.sagardoetxea.com – Музей Баскского сидра в провинции Гипускоа

Наваррский десерт

«Энсиерро» – загон быков

Первый отжим винограда в Риохе

латами из Туделы, «чисторрой» (острой мясной колбасой) и «пачараном» (терновым ликером). Наварра, хотя и гордится собственной кулинарией, использует многие рецепты граничащих с ней земель – Арагона, Риохи, Страны Басков и Франции. Из прекрасных овощей, которые растут вдоль берегов реки Эбро, готовятся очень вкусные и полезные блюда, такие как «менестра».

Тудела, второй по величине город Наварры и крупнейший сельскохозяйственный район, широко известен прежде всего овощными культурами: спаржей, артишоками, бобами и фасолью. Удивительные рецепты этого района: огуречная трава с куропаткой, чертополох с мидиями и фаршированный красный перец «пимиенто дель Пикильо де Лодоса». Стоит попробовать «потахе де колес» (суп со спаржей, белой свеклой, щавелем), классическое блюдо наваррских горцев «чилиндронес» (тушеную острую баранину с сушеным или свежим перцем), жареную свинину, потроха, «кочифрито наварро» (жареные кусочки барашка), знаменитые кувшинчики с мясом, «почас де Сангуеса» (блюдо из фасоли) и наваррскую форель, которую фаршируют хамоном и обжаривают на огне или гриле. В сезон здесь превосходно готовят по старинным рецептам блюда из дичи: куропаток, зайцев и фазанов с шоколадным соусом. В сентябре – сезон перепелов, они достигают самых больших размеров, их жарят, обернув виноградным листом, на сливочном и растительном масле с вином. Таким же образом готовят и лесных голубей, но их приправляют специальными травами.

Сыры

Знамениты овечьи сыры Наварры: твердый «Ронкаль» (Roncal), «Идиасабаль» (Idiazabal) и «Гастасарра» (Gaztazarra), обладающие ярко выраженным вкусом и нежным ароматом.

Напитки

Территория Наварры поделена на пять винодельческих районов, производящих красные, розовые и белые вина: Baja Montaña, Tierra de Estella, Valdizarbe, Ribera Alta и Ribera Baja. Наиболее удачными годами для вин Наварры считаются 2001, 2004 и 2005. Бодега Julian Chivite, построенная по проекту наваррского архитектора Рафаэля Монео, – лидер среди местных виноделов по экспорту. Под маркой Colección 125, названной так в честь 125-летия с момента первой экспортной партии, выпускаются элитные вина. Достаточно сказать, что белое вино Chivite Colección 125 Blanco 2002 было подано на праздничном ужине в Паласио «Эль Пардо» во время бракосочетания наследного принца Дона Фелиппе и его невесты Доньи Летисии. В качестве шеф-поваров для этого знаменательного ужина были приглашены мэтры Ферран Адрия, Хуан-Мари Арзак и Пако Ронсеро.

Праздники-дегустации

В мае-июне в городке Сан-Мартин-де-Ункс проходит праздник вина **Dia del Rosado**, и это прекрасный повод увидеть архитектурные памятники романского периода и отведать первоклассного вина. **Праздник сбора винограда** Наварры проходит в столице виноделия – городе Олите в конце августа – начале сентября. В Артасу в сентябре празднуют **Dia de la Tierra y el Vino** – день, когда открыты все винные погреба в округе.

Арагон

Провинция Арагон – настоящее королевство «чилиндронес», блюда, которое распространено по всему течению реки Эбро. «Чилиндрон» – соус из чеснока, перца, помидоров, лука и хамона, который добавляют к курице, свинине или баранине. В Арагоне также популярно «кальдеретас» – жаркое из мяса. Рецепты пастухов, которые готовили разнообразные блюда из баранины, дожили до сегодняшних дней и по-прежнему популярны в горах Альто Арагон. Это «тернаско» (блюдо из молодого барашка), «кабрито аль эспето» (козленок, жареный на вертеле), «менестра де кордеро а ла пастора» (молодой барашек с овощами и специями) и «эспаррагос монтаньесес», которое готовится не из спаржи (эспаррагос), а из хвостов барашков, «лентехос аль эстило Альто Арагон» – чечевицу варят с чесноком, ветчиной и черной колбасой. Помимо этого, в Арагоне можно попробовать «мигас», хрустящие хлебцы, которые готовят на сковороде с кровяной колбасой, шпиком, хамоном или копченой колбасой и обязательно с добавлением шоколада и винограда, а также горячие овощные похлёбки, «гаспачо» (горячий суп из мяса и «писто» – овощной смеси), «сопа арагонеса» (суп из печени и сыра). В Сарагосе популярна постная ветчина в томатном соусе. Зимой стоит попробовать черный трюфель (Tuber malanosporum), лучший подают в Теруэле, где помимо превосходной кухни можно полюбоваться впечатляющими памятниками мудехарской архитектуры.

Десерты

Вызывают радость у сладкоежек арагонские засахаренные фрукты, политые шоколадом, косичка «Альмудевар» – сладкий пирог, производство которого отмечено знаком качества, персики в вине, особенно хороши эти фрукты из района Каланда, и «гуирлаче» (грильяж) – местный туррон.

Напитки

В Арагоне вино производят четыре винодельческих района: Калатаюд (D.O. Calatayud), особенно удачным для этого района был 2005 г., Кампо де Борха (D.O. Campo de Borja), его называют империей сорта гарнача и отмечают вина 2000, 2005 и 2007 гг., Кариньена (D.O. Cariñena), где выделяют красные, розовые и белые вина 2001, 2004, 2005 и 2007 гг., и Сомонтано (D.O. Somontano), вина марки ENATE бодеги Viñedos y Crianzas de Alto Aragon – одни из лучших в Испании. Исключительными по качеству считаются вина Сомонтано, выпущенные в 2001, 2005, 2006 и 2007 гг.

Знаменитый голубой сыр «кабралес»

© Big Sus

«Винная битва» в городе Харо продолжается, пока все не станут фиолетовыми от вина

Ресторан в «городе вина» Marques de Riscal

Праздники-дегустации

Прекрасные вина Сомонтано можно продегустировать на грандиозном празднике **Festival del Vino Somontano**, проходящем в начале августа в городе Барбастро провинции Уэска. А в конце августа любителей вина ждут на празднике сбора винограда **Fiesta de la Vendimia** в местечка Кариньена, расположенном в нескольких километрах южнее Сарагосы.

Ла Риоха

Крохотная Ла Риоха – знаменитый винодельческий район Испании, главный в стране. В первую очередь он славится хорошо выдержанными красными, а также белыми и розовыми винами. Нельзя побывать в этих краях и не заехать в винные погреба, которые гармонично вписываются в виноградные долины. Некоторые из них являются настоящими произведениями искусства: например, «Исиос» (Ysios), автор проекта Сантьяго Калатрава; «Байгорри» (Baigorri), спроектирован баскским архитектором Иньяки Аспиасу Иса; бодега CVNE, дизайнер – француз Филиппе Мазирес; погреба «Маркес де Рискаль» (Marques de Riscal), смелое творение американца Фрэнка О. Гери, «город вина», объединяющий бодегу, гостиницу, ресторан и спа-центр.

Особо выделяют вина всех трех винодельческих районов Ла Риохи (Риоха Альта, Риоха Баха и Риоха Алавеса), произведенные в 2001, 2004 и 2005 гг.

Форель по-наваррски – фаршированная хамоном

Праздники-дегустации

В Ла Риохе проходит, наверное, один из самых известных винных праздников – **Batalla del Vino** («Винная битва»). Традиции этой более ста лет, в современном варианте рано утром 29 июля, в день Святого Петра, в Харо, красивом городе на реке Эбро, собираются толпы людей, одетых в белое. Их задача облить всех, кто попадется на пути, красным вином. «Битва» продолжается, пока не закончатся «боеприпасы» и все не станут «фиолетовыми». Похожий праздник проходит 25 июля в городке Сан-Асенсио, расположенном недалеко от Логроньо и Харо, – это **Batalla del Clarete**. Здесь в ходу кларет – легкое сухое красное вино, которое выделяют для празднества в достаточном количестве местные бодеги. Кларетом поливают всех желающих прямо на улицах города. В сентябре в Логроньо традиционно устраивают **праздник сбора винограда**.

Не только вино

Продукты с грядки (помидоры, перец, морковь, салат-латук, артишок, спаржа, огуречная трава, цветная капуста), мясные копчености и великолепное вино – основы кулинарии Ла Риохи, умеренной по форме, однако богатой по вкусам. На этой земле вновь смешиваются разные культуры, Ла Риоха использует многие рецепты Кастильи и Леона, однако обогащает их за счет традиций приграничных областей – Арагона, Наварры и Страны Басков. Самым типичным блюдом является тушеный картофель с перцем и «чорисо», известный как «пататас а ла риохана». Не менее популярны тушеные «капарронес» (красная фасоль) с «чорисо» и салом, а также тефтельки, которые прозвали «матамбре» («убей голод»). Из рыбных блюд можно выделить форель в соусе из петрушки, кстати, петрушка распространилась по всей территории Испании именно из Ла Риохи, и «бакалао а ла риохана» (треска в томатном соусе). Из жареного на углях барашка получаются знаменитые «чулетадас» (отбивные), символ кулинарии Риохи. А из десертов привлекают внимание «фардалехос де Арнедо», покрытые хрустящей корочкой из слоеного теста, прожаренной в оливковом масле, внутри которой прячется паста из миндаля, яиц и сахара, а также марципаны из Сото.

ИНТЕРНЕТ

Наварра

www.navarra.es – Автономное Сообщество Наварра

www.reynogourmet.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению продуктов и продукции Наварры

www.navarrawine.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Наварра

www.doidiazabal.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению сыра «Идиасабаль»

www.quesoidiazabal.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению сыра «Идиасабаль»

www.aceitenavarra.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению оливкового масла Д.О. Наварра

www.pacharannavarro.org – Контрольный Совет Особого Резерва «Пачаран Наварро»

www.museodelatrufa.com – Музей трюфеля в Метаутене.

Арагон

www.aragon.es – Автономное Сообщество Арагон

www.docalatayud.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Калатаюд

www.campodeborja.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Кампо де Борха

www.docarinena.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Кариньена

www.dosomontano.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Сомонтано

www.rutadelvinosomontano.com – винные маршруты по району Сомонтано.

Ла Риоха

www.larioja.org – Автономное Сообщество Ла Риоха

www.riojawine.com – Сайт Наименования, контролируемого и признанного по месту происхождения Риоха и винных маршрутов района Ла Риоха

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com – винные маршруты по району Риоха Алавеса

www.marquesderiscal.com – компания Marques de Riscal, объединяющая винодельческое хозяйство, бодегу, отель, спа-центр, ресторан.

Суп «гаспачо» из Ла Манчи, с крольчатиной

Толедо – «каменный веер» Испании

Кухня Центральной Испании

Традиционные, в чем-то даже патриархальные заведения центральных районов, где подают изумительную домашнюю пищу, контрастируют с авангардными, современными авторскими ресторанами Мадрида, где можно найти кухню любой страны мира. Особенности местного климата, значительные перепады температур отражаются и на кулинарных пристрастиях. Горячие супы, похлебки, тушеное и жареное мясо, жаркое – здоровая пища жителей высокогорных равнин. Вкуснейшая ветчина из Эстремадуры, всемирно известные сыры «манчего», плантации шафрана в окрестностях города Консуэгра – уникальные штрихи к портрету этой части страны.

Кастилья и Леон

Это земля, где могут приготовить любое жаркое, от барашка до поросенка. Превосходная мясная продукция, хорошие сыры и отменное вино – важные составляющие местной кухни. В **Леоне**, некогда столице христианского королевства (X в.), зародилась народная кулинария, основа всей испанской гастрономии, которая впоследствии распространилась по территории государства. Примером может послужить «бакалао аль ахоарриеро» (треска в чесночном соусе) – блюдо, о происхождении которого спорят жители Эстремадуры, Андалусии, Наварры, Кастильи – Ла Манчи.

Форель и раки в избытке водятся в реках Тормес и Писуерга. Жаренная в оливковом масле форель и раки в красном соусе – исключительно популярные блюда. В **Асторге** надо отведать знаменитый «косидо магарато», который едят в обратном порядке, то есть сначала мясо, затем овощи и, наконец, суп. В **Биерсо** нужно попробовать «ботильо» – свинину, которую подают с капустой и картофелем, и свиную колбасу. В этом районе также выращивают превосходные овощи и фрукты: перец, яблоки, груши, вишню, каштаны. **Самора** знаменита блюдом из риса со свининой, острым или сладким перцем – «аррос а ла саморана».

В **Сеговии** обязательно нужно вкусить «тостон», или «кочинильо». Для этого блюда выбирают молочного поросенка 15–20 дней от роду, набравшего 3–4 килограмма, и жарят до такой мягкости, чтобы его можно было разрезать ребром тарелки. Этот рецепт прославил ресторан «Мезон де Кандидо» (Méson de Cándido) в 60-х гг. прошлого века. Своеобразный треугольник, где лучше всего готовят это известнейшее блюдо, образуют города Сеговия – Аревало – Пеньаранда-де-Бракамонте.

Жаркое из баранины прекрасно готовят в провинциях Сеговия, Сория и Бургос. Столицей этого блюда считается город **Аранда-дель-Дуэро** (провинция Бургос). По всему центру Иберийского полуострова принято готовить похлебки из овощей или различных бобовых (гороха, фасоли, чечевицы, гарбансос – турецкого гороха) с обязательным добавлением свинины и копченостей. Кстати, лучшие копчености – в **Саламанке**, на чьих лугах пасутся отборные иберийские свиньи. А вот самая вкусная «морсилья» (кровяная колбаса) производится в **Бургосе**, причем в нее непременно добавляют рис. Впрочем, здесь также любят тушеных куропаток и перепелов, жаркое из кур, крольчатину и великолепную телятину из **Авилы**.

Сыры и десерты

Очень вкусны мягкие сыры, произведенные в провинции Бургос, их часто едят как десерт с медом, айвовым желе или с орешками.

«Йемас де Санта Тереса» – десерт из Авилы, приготовленный из яичных желтков. Традиционный рецепт этого пирожного издавна хранился у местных монахинь. Сдобные булочки «мантекадас» из Асторги, слойки «никанорес де Боньяр» и засахаренный миндаль составляют традиционный сладкий стол.

Напитки

Гастрономическое великолепие сопровождается ароматными, лучшими в Испании винами из девяти винодельческих районов Кастильи и Леона. Арланса (D.O. Arlanza) – здесь особо ценятся красные вина 2008 г. Аррибес (D.O. Arribes) – отмечены урожаи 2007 и 2008 гг. Вина Биерсо (D.O. Bierzo) ежегодно удостаиваются различных национальных премий, специалисты выделяют произведенные в 2005 и 2007 гг. Сигалес (D.O. Cigales) – царство розового и красного вина из сортов «Тинто фино» и «Гарнача». Удачными для розового считаются 2000, 2001, 2003, 2004 и 2006 гг., для красного – 2003 и 2004 гг.

Лучшим в Испании производителем красного вина признан район Рибера-де-Дуэро (D.O. Ribera de Duero). Наиболее выдающиеся вина были произведены в 2001 и 2004 гг. Как авангардной архитектурой в исполнении английского архитектора Ричарда Роджерса, так и качеством вина выделяется бодега (винный погреб) «Протос», расположенный у подножья замка Пеньяфьель в Рибера-де-Дуэро.

Руэда (D.O. Rueda) производит хорошие белые вина, особенно отмечены все годы с 2002 по 2009. Тьера-де-Леон (D.O. Tierra de Leon) – наиболее удачные годы с 2004 по 2008. Тьера-де-Вино-де-Самора (D.O. Tierra de Vino de Zamora) производит красные вина из сорта винограда «темпранильо» и белые из сортов «мальвасия», «москатель» и «вердехо». Торо (D.O. Toro) – район, где делают самое крепкое и насыщенное красное вино из сорта «темпранильо», а также хорошие белые и розовые вина. Выдающиеся по качеству вина были получены в 2001–2005 и 2008 гг.

Мельницы в окрестностях Консуэгры

Шампиньоны с хамоном

Всемирно известные сыры «манчего»

Праздники-дегустации

В сентябре и октябре в городах Итинеранте (провинция Саламанка), Серрада, Руэда и Пеньяфьель (Вальядолид), Себрерос (Авила), Торо (Самора), Ланга де Дуэро (Сория) празднуют **сбор винограда**.

Мадрид

Кулинария испанской столицы похожа на сам город: она открыта и многогранна. Многочисленные рестораны предлагают кухню со всех уголков страны, а в последнее время и многих стран мира. В исторической части города, рядом с Пласа Майор, расположен старейший в мире ресторан Botin (основан в 1725 г.). Фирменные блюда из свинины и баранины здесь готовят по классическим рецептам в старинной печи. В списке именитых гостей – представители королевской семьи Испании и мировые знаменитости.

Мадридцы умеют готовить все части животного: уши, хвосты, мозги, ножки и внутренности. Среди типично мадридских блюд можно выделить «косидо» (похлебка из крупного гороха с говядиной, курицей, беконом, «морсильей», «чорисо» и овощами), «кальос» (блюдо из тушеного рубца, но в Мадриде в него обязательно добавляют помидоры, лук, лавровый лист и тимьян, а также «морсилью», «чорисо» и «хамон») и чесночный суп, который готовится из хлеба, чеснока, масла и перца.

Удаленная от моря столица славится блюдами из свежей рыбы и морепродуктов: «бакалао» (треска в кляре, украшенная красным перцем) и «бесуго» (красноперый спар, жаренный в гриле).

В Сообществе Мадрид выращивают замечательные овощи и фрукты, особенно популярны клубника из Аранхуэса, дыни из Вильяконехос, чеснок из Чинчона, оливки из Кампо Реаль, все это можно найти на столичном рынке «Сан Мигель».

Кастильский чесночный суп с хлебом, ветчиной, яйцами и паприкой

Десерты

Оказавшись в Мадриде, необходимо хотя бы раз позавтракать знаменитыми «чуррос» (так называют тесто, жареное в масле) с горячим шоколадом. На Рождество здесь популярны марципаны и турроны, на День всех святых – «уэсос де санто» (марципановые рулетики с яичным желтком), а круглый год «роскильяс тонтас и листас» (крендели).

Напитки

Территория Контрольного Совета Винос де Мадрид (D.O. Vinos de Madrid) подразделяется на три района: Arganda del Rey, Navalcarnero и San Martin de Valdeiglesias, где делают красные, розовые, белые и игристые вина. Наиболее удачными считаются вина 2001 и 2007 гг.

Праздники-дегустации

«Тапео» – бары с закусками «тапас» – пользуются огромной популярностью не только в столице, но и во всей провинции. В течение всего года в прелестных старинных городках района Сьерра-Оэсте устраивают «дни тапас» – **Jornadas de Tapas y Pinchos**, во время которых за символическую плату можно пробовать всевозможные легкие закуски. Их принято запивать пивом или местным вином.

Кастилья – Ла Манча

Кулинария Кастильи – Ла Манчи, или «манчега», была описана еще Мигелем Сервантесом в знаменитом романе о Дон Кихоте. Например, «гаспачо манчего», которое готовят из крольчатины, зайца, куропатки, голубей, курицы или любой птицы, которая есть под рукой, в него также добавляют пресный хлеб, томаты и перец. И хотя это горячее блюдо подают в любой сезон по всему Сообществу, особо отмечают «гаспачо» из провинции Альбасете.

«Пистос» – тушеные овощи. Красные и зеленые перцы, помидоры, кабачок – основные ингредиенты этой овощной смеси, а добавлять в нее можно лук, «хамон», яйца и даже рыбные консервы.

Чеснок (Ajo morado de las Pedroñeras), масло (из Толедо) и шафран (Azafran de La Mancha) – важные фирменные составляющие практически любого местного рецепта.

Печеный красный перец с помидорами и чесноком, «сальпикон манчего» (отварная или жареная говядина, маринованная с луком, чесноком, помидорами, перцем и петрушкой; едят охлажденной), блюда из трески с овощами – «ахоарриеро» и «тизнао», чесночный суп с «мигас» (гренками), «ахо матаэро» (блюдо из свинины), «зарахос» (жареные кишки ягненка, блюдо необычайно популярное в Куэнке), «мигас рулерас» (гренки с перцем и «чорисо») – типичные кушанья, ко-

ИНТЕРНЕТ

Кастилья и Леон

www.jcyl.es – Автономное Сообщество Кастилья и Леон

www.mesondecandido.es – ресторан «Мезон де Кандидо»

www.arlanza.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Арланса

www.vinoarribesduero.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Аррибес

www.crdobierzo.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Биерсо

www.do-cigales.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Сигалес

www.riberadelduero.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Рибера де Дуэро

www.rutadelvinoriberadelduero.es – винные маршруты по району Рибера де Дуэро

www.riberadelduероburgalesa.com – практическая информация для любителей винотуризма

www.bodegasprotos.com – винодельческое хозяйство «Протос»

www.dorueda.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Руэда

www.dotierradeleon.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Тьерра де Леон

www.tierradelvino.net – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Тьерра де Вино де Самора

www.dotoro.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Торо

Мадрид

www.madrid.org – Автономное Сообщество Мадрид

www.mercadodesanmiguel.es – продуктовый рынок «Сан Мигель»

www.vinosdemadrid.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Винос де Мадрид

www.botin.es – ресторан «Ботин» (Botin)

Площадь Сервантеса в центре города Алькала-де-Знарес

«Цветы по-манчески» и другие сладости – наследие мавров

В центре Мадрида множество кафе и ресторанов

ИНТЕРНЕТ

Кастилья - Ла Манча
www.jccm.es – Автономное Сообщество Кастилья – Ла Манча
www.quesomanchego.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Кэсо Манчего
www.lamanchado.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Ла Манча
www.do-manchuela.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Манчуэла
www.domentrida.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Ментрида
www.vinosriberadeljucar.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Рибера дель Хукар
www.dovaldepenas.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Вальдепеньяс

Эстремадура
www.juntaex.es – Автономное Сообщество Эстремадура
www.quesoserena.com – Контрольный Совет Наименования, контролируемого и защищенного по месту происхождения Д.О.П. Кэсо де ла Серена
www.quesoibores.org – Контрольный Совет Наименования, контролируемого и защищенного по месту происхождения Д.О.П. Кэсо Иборес
www.tortadelcasar.org – Контрольный Совет Наименования, контролируемого и защищенного по месту происхождения Д.О.П. Торта дель Касар
www.riberadelguadiana.eu – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Рибера дель Гуадиана

торые подают в местных закусочных и тавернах.
В Кастилье – Ла Манче чрезвычайно популярны маринованные, консервированные мясные и рыбные продукты (например, куры, куропатки, макрель, форель), а также маринованные баклажаны из Альмагро.
Самые запоминающиеся блюда: куропатка по-толедски – прекрасный пример приготовления дичи, «монтеруэло» из Куэнки – паштет из свиной печени и птичьих потрошков, «тохунто» (от todo junto, т.е. все вместе) из Сьюдад Реаль – жаркое из курицы или кролика, а также зажаренный ягненок из Гуадалахары.

Сыры и десерты

Сыры Кастильи – Ла Манчи делают из пастеризованного молока только местных овец ла-манчской породы. Это, пожалуй, самые известные испанские сыры в мире.
На десерт стоит заказать цветы «по-манчески» (жареное тесто) или марципан из Толедо (с миндалем и медом) – сладкое наследие мавров. Обязательно попробуйте мед из Алькаррии и дыни из Сьюдад Реаль.

Напитки

Кастилья – Ла Манча считается самым большим винодельческим районом в мире. На его территории действует восемь Контрольных Советов. Альманса (D.O. Almansa) производит белые и красные вина, особо отмечено качество продукции 2005, 2006 и 2007 гг. Ла Манча (D.O. La Mancha) – самый большой по площади район, выпускающий белые, розовые, красные и игристые вина, наиболее удачными считаются 2004 и 2007 гг. Манчуэла (D.O. Manchuela) славится красными винами, хорошие урожаи были в 2005, 2006 и 2007 гг. Ментрида (D.O. Mantrida) производит только красные и розовые вина, самыми удачными были 2000, 2002 и 2004 гг. Мондехар (D.O. Mondejar) – небольшой район, делает преимущественно красные вина из сорта винограда «сенсибель». Рибера дель Хукар (D.O. Ribera del Jucar) – один из самых молодых винодельческих районов Кастильи – Ла Манчи. Уклес (D.O. Ucles) – особо отмечают красные вина 2006 и 2007 гг. Вальдепеньяс (D.O. Valdepeñas) – один из старейших винодельческих районов Испании, здесь вырабатывают белые, красные и розовые вина с мягким фруктовым вкусом. Выдающиеся вина были получены в 2004 г., с 2000 по 2007 гг. классифицируются как очень хорошие.

Праздники-дегустации

Ежегодно в сентябре в Вальдепеньяс проходит **Fiestas del Vino** – праздник сбора урожая.

Эстремадура

Пейзаж Эстремадуры представляет собой бесконечные поля с дубовыми рощами, раздолье для черноногих свиней – «пата негра». Из их мяса делают лучший в Испании окорок, ветчину «хамон иберико» (особо славится хамон из Монтанчес), всевозможные колбаски «чорисо» (кисло-сладкие, острые, сладкие, большие, маленькие и т.п.), колбасу «ломо эмбучадо», «морсилья» и «сальчичон бланко», паштеты (наиболее известен паштет из Мериды).
В этой местности в кладовых никогда не было пусто. В монастырях все еще готовят кроликов, фазанов и куропаток, используя старинные рецепты. «Кальдерета» (жаркое) и «фрите» всегда были самыми популярными блюдами. «Кальдерета экстременья», или «фрите экстременьо», готовится из мяса козленка или ягненка с большим количеством красного перца, чеснока и специй.
Свинина соревнуется здесь с говядиной, которую поставляют пастухи. В Эстремадуре тоже делают «мигас», с той лишь разницей, что здесь к хлебным сухарям или крошкам обильно добавляется сушеный перец.
«Гаспачо» в Эстремадуре делают из помидоров с луком или же из рыбы, как, например в Бадахосе. Здесь очень любят речную рыбу, форель и линя, а также треску. Из нее готовят «бакалао дель конвенто». Популярны и лягушачьи лапки в томатном соусе – «анкас де рана энтоматас».
Весной в долине Херте цветут вишни, и это незабываемое зрелище, к которому стоит приурочить поездку. Выращивают в Эстремадуре помидоры, перец, груши, инжир. «Макаррака» – знаменитый эстремадурский салат из мелко порубленных спелых помидоров с перцем, луком и чесноком.

Сыры и десерты

Сладости делают на основе муки и масла: печенье «перрунильяс», «болльос де чичаронес», «эскалдадильяс» и инжирные конфеты.
Славится Эстремадура и сырами: «Серена» (D.O.P. Queso de Serena) делается из овечьего молока, «Иборес» (D.O.P. Queso Ibores) вырабатывают из козлиного молока, а «Торта дель Касар» (D.O.P. Torta del Casar) – это мягкий овечий сыр.

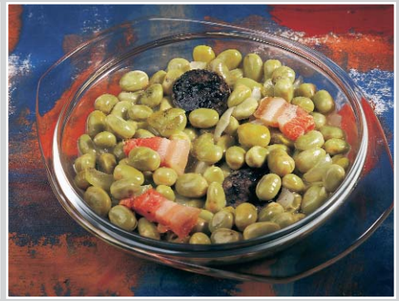
Напитки

Белые, красные, розовые местные вина производят в винодельческом районе Рибера дель Гуадиана (D.O. Ribera del Guadiana), разделенном на шесть небольших зон. Специалисты отмечают урожаи 2005, 2006 и 2007 гг.

Праздники-дегустации

В августе в городе Альмендралехо провинции Бадахос проходит **праздник сбора винограда.**

Свежий улов можно выбрать прямо в порту



Бобы с копченостями по-каталонски

Уличное кафе в городке на побережье Коста-Брава

КУХНЯ ВОСТОЧНОГО СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

Провинции Восточной Испании – популярнейшее место отдыха как летом, так и зимой. Здесь любят шумные празднества с кострами и фейерверками – как на знаменитых «Лас Фальяс» в Валенсии, сражениях между маврами и христианами в Алькое или праздновании Ночи святого Хуана (Ивана Купалы), всемирно известна буйная «Ла Томатина» в Буньоле… Люди, умеющие так развлекаться, знают толк в еде.

Рядом со Средиземным морем кулинария ароматная, легкая и эмоциональная. Объемные цветные гастрономические шедевры радуют глаз и желудок. Изобилие фруктов и овощей, рис, грибы и дары моря – благодатный материал, из которого талантливые повара создают произведения кулинарного искусства. Превосходный аккомпанемент к ним составляют местные легкие розовые, белые, красные вина и, конечно же, знаменитая «кава» – игристое вино.

Каталония

Автономная область славится своей благородной кухней с давней историей и многовековыми традициями. На юге в меню местных ресторанов преобладают рис и рыба на углях, тогда как фавориты севера – дичь, сыры и грибы. Грибы (сморчки, лисички, рыжики, опята) – один из любимых и весьма распространенных продуктов Каталонии.
Основу каталонской гастрономии составляют четыре соуса: «софрито», «самфаина», «пикада» и «алиоли», которые прекрасно подходят к рыбным, мясным, рисовым блюдам и макаронам. «Софрито» – горячий соус, который готовят из лука, помидоров, чеснока, масла, петрушки, добавляя по желанию баклажаны, лук-порей, морковь или перец.
Овощной горячий соус «самфаина» также делают на основе масла, лука, помидоров и чеснока, однако он содержит кабачки, баклажаны, острый красный перец и белое вино.
«Пикада» – соус из миндаля, кедровых орешков, чеснока, масла, жареных хлебных крошек и бульона.
Рецепт «алиоли» не менялся со времен римского владычества – это кремообразный соус из оливкового масла и чеснока.
Соус «ромеско» (с миндалем, лесными орехами, перцем «ромеско», чесноком, оливковым маслом, уксусом и солью) прекрасно дополняет средиземноморские блюда, например «хато́» – салат из цикория, анчоусов, трески, тунца и оливок.

Море щедро одаривает местных жителей рыбой и моллюсками. Типичные каталонские блюда: «сукетс де пейш» – рыба, тушенная с помидорами, чесноком и миндалем, «бакалао льяуна» – треска на углях, «эскеисада» – треска и тунец, приправленные помидорами, оливками и специями, «бакалао» со свежими овощами.
«Бутифарра» (каталонская колбаса) с «монгетес» (бобами), утка с грушами, «эскалибада» (жареные овощи), улитки и «канелон» (макароны с различными соусами) – типичные рецепты каталонской гастрономии.

В Каталонии проводится праздник лука-порея и конкурс по его поеданию

Большой известностью пользуется «пан амб тумака» (хлеб с чесноком, помидорами и маслом), сверху традиционно кладут копчености – «фуэт» (тонкую сырокопченую колбасу) или «хамон» (ветчину). Много лет назад так выглядел крестьянский завтрак. «Косидо» (похлебка из крупного гороха и различного мяса) готовится во всех областях, но здесь ее называют «эскуделья и карн д'олья». В зависимости от традиций той или иной провинции она может выглядеть по-разному.
Жирона славится приготовлением блюд из индюшек, гусей, уток, кур, куропаток, фаршированных грушами, яблоками, репой, оливками. Знаменитое рождественское блюдо – индейка, начиненная колбасками, изюмом и кедровыми орешками. Здесь любят блюда из дичи: кролика с травами, зайца с каштанами, а также еду, где смешиваются различные вкусы, например, «мар и мунтанья» (блюдо из курицы и рыбы).
Барселона впечатляет обилием рынков и ассортиментом аппетитных продуктов. Гастрономическое путешествие начинается с посещения колоритного продуктового рынка «Ла Бокерия».
Барселонское мясное блюдо «пилота» иногда содержит столько ингредиентов, сколько нашлось на кухне. Годятся говядина, свинина, бутифарра, фасоль, картофель, морковь, яйцо, мука… «Фидеуа» – лапша с моллюсками, мясом, улитками и прочими «наполнителями», «худиас сон бутифарра» – фасоль с колбасой, вот лишь некоторые из распространенных здесь кушаний. Традиционные сладкие блюда: «па де песик» (бисквитный торт), «крема каталана» (густое желе на яично-мучной основе с сахарной корочкой) и «мел и мато» (молочно-медовый десерт).

Апельсины из Аликанте

Блюда из риса – основа средиземноморской кухни

«Туррон» – нуга с орехами и медом

Льейда известна блюдами из свинины и баранины, это «кассолада» (свиное сало и мясо на ребрышках с картофелем), голова и ножки барашка, ножки барашка с репой. Также здесь готовят различные блюда из риса – с кроликом, свининой, рыбой и т.д.

В **Таррагоне** можно попробовать всевозможные рыбные блюда, улиток, кролика под чесночным соусом, «калкотс» – тушеный лук-порей, «россехат» (рис с морепродуктами), «арос негро» (рис, окрашенный чернилами каракатицы).

Напитки

Каталония – лидер по числу винодельческих Контрольных Советов, их здесь 12. Алелья (D.O. Alella) производит хорошие красные и белые вина. Каталуния (D.O. Catalunya) выпускает белые, розовые и красные вина, с 2003 по 2008 гг. их качество отмечено как очень хорошее. Конка де Барбера (D.O. Conca de Barbera) делает белые, розовые, красные и игристые вина, особо отмечен урожай 2006 г. Красные вина Костерс дель Сегре (D.O. Costers del Segre) 2004 и 2005 гг., по мнению специалистов, заслуживают особого внимания. Белые и красные вина района Эмпорда (D.O. Emporda) 2007 г. получили классификацию «превосходные». Монтсант (D.O. Montsant): особо ценятся красные и белые вина этого района, произведенные в 2004, 2006 и 2007 гг. Пенедес (D.O. Penedes) – самый знаменитый винодельческий район Каталонии, родина игристого вина – «кавы». Помимо местного шампанского здесь производят легкие белые, розовые и красные вина. Район Кава (D.O. Cava) – королевство игристого шипучего вина. Особо отмечено вино 2000 и 2006–2008 гг. Пла де Багес (D.O. Pla de Bages) выпускает белые, розовые и красные вина. Приорат (D.O.Q. Priorat) делает белые, розовые и красные вина, их исключительное качество отмечено в 2000, 2001, 2004 и 2005 гг. Таррагона (D.O. Tarragona): белые, розовые, красные и игристые вина этого района были отмечены в 2007 г. Район Терра Альта (D.O. Terra Alta) помимо вин производит ликеры. Белые вина 2008 г. отмечены специалистами.

Валенсийская «садовая паэлья» готовится из сезонных ингредиентов. В стандартный набор продуктов в рецепте на шесть персон входят: 600 г риса, 480 г мяса кролика, 600 г мяса цыпленка, 24 улитки, 180 г измельченных томатов, по 180–200 г бобов «гаррофо», «табелла» и «ферраура», 6 ст. л. оливкового масла, шафран, паприка, соль.

Праздники-дегустации

В мае в Льейде проходит **фестиваль улиток**. В сентябре в Каталонии – время винных праздников: **Muestra de Vinos y Cavas de Cataluña** в Барселоне, **Fiesta de Filoxera** в городе Сант Садурни д'Анойа в честь победы над опасным вредителем и **праздник сбора винограда** в провинции Алелья.

Валенсия

Рис является основным элементом питания средиземноморской диеты. Местный рис сорта «бомба» готовят в глиняном горшке, используют в «паэлье», комбинируют с овощами и морепродуктами. Валенсия – столица блюд из риса. «Эмпедрадо» (в переводе с испанского означает «каменистая дорога») – типичное блюдо из Кастельона, которое готовят из риса с помидорами, «бакалао» и фасоли. Нет предела фантазии во время приготовления «паэльи», и каждый повар делает ее по-своему. Единственное, с чем согласны все – это то, что «паэлья» должна готовиться в специальной сковороде, объемной и с двумя металлическими ручками. Для многих традиционный вариант «паэльи» – тот, что с угрем. Известна «огородная паэлья», которую готовят с курицей, кроликом, улитками, зелеными бобами. Очень популярна «морская паэлья» – с морепродуктами и овощами. Смешанный вариант – блюдо в стиле барокко (с рыбой, курицей, морепродуктами, овощами). «Паэлью» можно заказать с рисом «а ла банда», и тогда рис принесут отдельно. Могут подать отдельно и рыбу с морепродуктами, что по виду напоминает блюдо «арросечат» в Кастельоне – забытый способ приготовления, к которому сейчас вернулись многие повара.

В Аликанте готовят «паэлью», следуя морской традиции, с большим количеством воды, и только на последнем этапе добавляя рыбу и морепродукты.

Очень популярен черный рис – с чернилами кальмаров или каракатиц. К нему подают соус «алиоли» – взбитое оливковое масло с чесноком, в другом варианте – майонез с чесноком. Однако перечислить все возможные рецепты и блюда с рисом, которые готовят в Валенсийском Сообществе, не представляется возможным, их великое множество.

Район **Маестрасго** провинции Кастельон также является примером разнообразия средиземноморской кулинарии. Моря поблизости здесь нет, поэтому типичное блюдо – барашек, зажаренный в печке. За последние годы стали очень популярны здешние черные трюфели (Tuber malanosporum).

На побережье по традиции готовят блюда из рыбы и морепродуктов, особенно из крупных креветок «лангостинос». Типичные сладости – печенье «мостачонес» и миндальный бисквитный торт «пунтас де диаманте».

Для провинции **Аликанте** характерны такие блюда, как «бахокес фарсидес» (перцы, начиненные мясом и рисом), тушеные овощи, на десерт – «туррон» (нуга с орехами и медом).

В **Валенсии** готовят превосходные рыбные блюда с соусом «али и пебре» (из чеснока, оливкового масла и красного перца), он также прекрасно подходит для «ангулас» – мальков угря. Барабулька, каракатица и креветки весьма популярны среди местного населения. Утка из Альбуферы с апельсинами – старинное и очень вкусное валенсийское блюдо.

Десерты

На сладкое здесь едят печенье из миндаля, засахаренные каштаны, «арнади» (тыквенный пирог) и «орчата» (сладкий напиток из земляного ореха, напоминающий молоко), который подают вместе с «фартонс» (сдобными булками).

Валенсийское Сообщество – фруктовый сад Испании, где выращивают вишню, виноград, мушмулу, хурму, груши, арбузы и, конечно же, апельсины.

«Паэлья» из Мурсии

На гастрономическом фестивале

«Шведский стол» в гостинице-парадоре

Напитки

В Валенсийском Сообществе делают легкие белые, красные и розовые вина в трех винодельческих районах: Аликанте (D.O. Alicante), особо отмечены вина 2006 и 2008 гг., Утиэл-Рекена (D.O. Utiel-Requena), специалисты выделяют розовые вина урожаев 2001, 2005 и 2006 гг., Валенсия (D.O. Valencia), где особо удачными считаются 2000, 2005 и 2006 гг.

Праздники-дегустации

В конце августа в городе Рекена провинции Валенсия проходит традиционный **праздник сбора винограда.**

Мурсия

Благодаря ирригационным системам, привнесенным сюда арабами, Мурсия стала одним из крупнейших в Европе производителей овощей и фруктов. Перец, помидоры, тыквы, чеснок, бобы, лук-порей, салат-латук, баклажаны, артишоки, цитрусовые ежедневно можно увидеть на прилавках местных рынков, например, на «Меркадо де Виктория» в Мурсии. Рецепты «менестрас» (овощных блюд), «пистос» (жареных овощей), салатов, разнообразных тортилий и омлетов не выжили бы без этих овощей. Жареные артишоки с помидорами, маринованные баклажаны, цветная капуста, блюда из бобов, «энсалада мурсиана» (салат с помидорами, оливками, яйцом, треской или тунцом) – легкие, питательные и полезные блюда.

Рис здесь готовят с большим количеством воды и с овощами, кроликом, курицей, кефалью (распространенной здесь рыбой). Важное место в кулинарии занимает «фидеос» (лапша), именно с ней готовится замечательное блюдо «фидеуа». По виду оно напоминает «паэлью», хотя рис заменяется толстыми или тонкими «фидеос».

Рыба под солью – еще одна гордость средиземноморской кухни – «дорада а ла саль» (морской лещ, запеченный в соляной корочке) и «лубина а ла саль» (морской судак в соли). Этот рецепт стал популярным и в других провинциях. Говоря о блюдах, которые готовят на побережье, нельзя не упомянуть лангустов из Винарос, кальмаров из Мар-Менор и всевозможные соленые продукты из рыбы, такие как «мохама» (сушеный в соли тунец) или икра тунца, трески, горбыля, скумбрии и, особо ценная, икра кефали. Эти блюда пришли к нам из эпохи финикийцев.

Ассорти каталонских колбас и «пан амб тумака» (хлеб с чесноком, помидорами и маслом)

Горные области Мурсии славятся копченостями, например, «морсильей» (кровяной колбасой), «чорисо» (острой колбасой), а также блюдами из барашка, курицы, кролика.

«Пастель де карне» (говядина, «чорисо», яйца, мозги, свиной фарш, запеченные на слоеном тесте) – старинное, но по-прежнему любимое в Мурсии лакомство.

Десерты

Лучшими считаются «туррон» и «орчата». Здесь также готовят инжирный хлеб, ореховый торт, «роскос де бино» (крендели с анисом, посыпанные сахарной пудрой), «тосино де сьело» (яично-лимонный десерт), мармелад, сиропы и варенье.

Напитки

В Мурсии три винодельческих района, в которых делают легкие розовые, белые и красные вина: Бульяс (D.O. Bullas), особо отмечены вина 2004, 2005 и 2006 гг.; Хумилья (D.O. Jumilla), в этом районе культивируют сорт темного винограда «монастрель», из которого получают густые красные и сладкие вина; Йекла (D.O. Yecla), ценятся вина, произведенные в 2000 г.

Праздники-дегустации

В Хумилье в середине августа отмечают **праздник сбора винограда.**

ИНТЕРНЕТ

Каталония

www.gencat.cat – Автономное Сообщество Каталония
www.boqueria.info – продуктовый рынок Ла Бокерия
www.doalella.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Алелья
www.do-catalunya.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Каталуния
www.doconcadebarbera.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Конка де Барбера
www.costersdelsegre.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Костерс дель Сегре
www.domontsant.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Монтсант
www.dopenedes.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Пенедес
www.crcava.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Кава
www.dopladebages.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Пла де Багес
www.doqpriorat.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Приорат
www.dotarragona.cat – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Таррагона

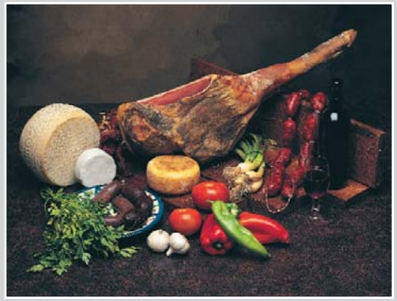
Валенсийское Сообщество

www.gva.es – Автономное Валенсийское Сообщество
http://crdo-alicante.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Аликанте
www.utielrequena.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Утиэл-Рекена
www.vinovalencia.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Валенсия

Мурсия

www.carm.es – Автономное Сообщество Мурсия
www.vinosdebullas.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Бульяс
www.rutadelvino.bullas.es – винные маршруты по району Бульяс
www.vinosdejumilla.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Хумилья
www.yeclavino.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Йекла

Конные скачки – одна из традиций Южной Испании


Продукты из корзины «южан»

Сардины из Марбельи

КУХНЯ ЮЖНОЙ ИСПАНИИ

Столица Андалусии Севилья расположена на одной из самых длинных рек Испании – Гвадалквивир. Восхитительные мавританские и христианские памятники архитектуры можно увидеть в Гранаде, Кордове, Кадисе, Малаге, Баэсе и, конечно, в Севилье. Коррида, фламенко, карнавал в Кадисе, апрельская ярмарка в Севилье, конные скачки на берегу Гвадалквивира – всё то, что принято считать исконно испанскими традициями, это реалии современной Андалусии.

Километры песчаных пляжей вдоль Атлантического и Средиземноморского побережий, единственная в Европе пустыня Табернас, заснеженные горные вершины Сьерра-Невады, уголки дикой природы в Национальном парке «Доньяна» или в Природном парке Кабо де Гата – таковы пейзажи Андалусии, южной области Испании.

Андалусийское меню

Выращивание оливок и получение из них масла – один из древних видов деятельности на земле Андалусии. На рынке глаза разбегаются от обилия сортов, цветов и вкусов оливок: «пикуаль», «охибланка», «лечин», «арбекина»… Самыми популярными сортами, которые принято подавать на стол, считаются «гордалес» (крупные оливки), «мансанилья» (маленькие зеленые оливки) и маринованные или фаршированные оливки – «асетунас алиньядас». В Андалусии 13 зарегистрированных Контрольных советов по производству оливкового масла. Большинство расположено в провинции Хаен (5), остальные – в провинциях Кордова (3), Гранада (2), Севилья, Малага и Кадис. Типичный завтрак южан – тосты, натертые мякотью помидоров и политые оливковым маслом.

Лучшие сорта копченого окорока «хамон иберико» делают в горах Сьерра де Арасена провинции Уэльва в городке Хабуго и в городке Тревелес (Гранада). Колбасы «чорисо» (с красным перцем), «морсилья» (с кровью, специями, рисом или луком), «сальчичон» (копченая колбаса) нарезают ломтиками и подают на стол как «тапас» (закуски).

Южная Испания славится жареной рыбой – «пескаито фрито» (тушку небольшой рыбины обваливают в тесте и обжаривают в оливковом масле). Так готовят сарг, камбалу, султанку, мерлана, тунца, треску, хека, морской язык, каракатицу, осьминога, лангустов, белых креветок, моллюсков… На рыбных торгах, например в приморском городе Санлукар-де-Баррамеда (Кадис), свежайший улов уходит за считанные минуты. И хотя «пескаито фрито» можно отведать повсюду, особо славятся этим блюдом Малага и Кадис. В Кадисе его продают на улице в рыбных палатках, где одновременно жарят в масле различные виды рыб. Малага же, в первую очередь, известна жареными анчоусами. В Севилье рыбу жарят и подают с соусом «адобо» (его готовят из обжаренного красного перца, томатного пюре, майонеза, вареного яйца и петрушки).

«Гаспачо» – знаменитый охлажденный суп из сырых овощей. Один из многочисленных вариантов его приготовления таков: хлеб и чеснок толкут с помидорами, огурцами и сладким перцем, добавляют оливковое масло и уксус, подают со свежими овощами и сухариками. Необыкновенно вкусный «гаспачо сальморехо» (густой крем-суп, в который могут также добавить яйцо всмятку и кусочки ветчины) делают в Кордове. Заслуживает внимания и «ахо бланко» из Малаги. Для его приготовления нужны миндаль, оливковое масло и чеснок. Их превращают в однородную массу и разбавляют водой. Украшают суп виноградинками.

В **Кадисе**, помимо изумительных гигантских устриц, лангустинос, креветок, крабов, моллюсков «кокина», готовят такие блюда, как «качорреньяс» (суп с хлебом, моллюсками, апельсиновой цедрой), «риньонес де Херес» (блюдо из говяжьих или бараньих почек), «пастель де пичон» (блюдо из голубей или перепелов), «каламарес кон абас» (кальмары с бобами), «кальдильо де перро» (свежевыловленный маленький мерлан, лук и апельсиновый сок).

Кухня **Гранады** своеобразна и незабываема. Среди множества блюд можно выделить «абас а ла гранадина» (хамон из Тревелеса, бобы, артишоки, лук, петрушка и специи), «тортилью де Сакромонте» (омлет с мозгами, почками и другими субпродуктами, перцем и горохом), «касуэла де фидеос» (бобы с треской).

В **Кордове** и других внутренних провинциях отдают предпочтение мясу, здесь едят «рабо де торо» (бычий хвост, тушеный с овощами в красном вине), телятину с артишоками и соусом из местных вин Монтилья-Морилес.

Много блюд из дичи в **Хаене**, поскольку неподалеку расположен лесной массив. Здесь также готовят шпинат в стиле «хаен», салат «пипиррана» (зеленый перец, лук, помидоры, иногда рыбные консервы).

В **Малаге** любят «фидеос а ла малагенья» (спагетти с моллюсками и сладким перцем), «пескадо а ла саль» (рыба, запеченная целиком в соли, подается с чесночным майонезом или соусом из петрушки), «фритура де пескадо» (жареная рыба и моллюски, сервируются дольками лимона).

Меню жителей **Уэльвы** состоит из большого количества продуктов из иберийской свинины, здесь великолепно готовят рыбные блюда: парг в луке, сардины в перце, «альмехас» (моллюски) с рисом, «чокос кон абас» (кальмары с бобами, тушеные в белом вине с лавровым листом).

Севилья – столица «тапас». У каждого бара есть свои коронные блюда: «тарта де камаронес» (оладьи с креветками), «альбондигас» (тефтели), «крокетас» (картофельные крокеты с мясной или рыбной начинкой) и т.д. Популярные севильские блюда: «уэвос а ла фламенка» (яичница с помидорами, «чорисо», кусочками ветчины, зеленой фасолью, жареным картофелем и спаржей), телятина по-севильски (с вином и оливками), утка по-севильски (с луком, оливками, морковью, лавровым листом, тушенная в «хересе»).

Десерты

Во всех местных поваренных книгах можно найти рецепты арабской кухни, особенно это заметно в разделе сладостей. «Тосино де сьело» (десерт из заварного крема и карамели), печенье «росконес» (в виде колечек), «мантекадос» (круглое печенье с корицей и миндалем), «эмпанадильи» (мягкое печенье), «полворонес» (сладкое песочное рассыпчатое печенье), «альфахорес» (сладости с мёдом и миндалем), «наранхинес» (апельсиновое печенье), «роскос де анис» (бисквиты с анисом) и «йемас де Сан Леандро» (сладости из желтка) – вот лишь некоторые из местных лакомств.

Напитки

В районе Кондадо де Уэльва (D.O. Condado de Huelva) делают крепленые молодые белые вина и красные вина. Урожаи 2000 и 2008 гг. признаны выдающимися по качеству, а с 2004 по 2007 гг. – очень хорошими.

«Пескаитос фритас» из Малаги

Район Херес-Херес-Шерри и Мансанилья де Санлукар (D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla de Sanlucar) производит различные виды вина: «фино» (сухое, легкое, ароматное вино крепостью 15–18°, подается на стол при температуре +7°С), «мансанилья» (очень сухое вино, которое делают только в городе Санлукар-де-ла-Баррамеда, его крепость 15–19°, подают при температуре +7°С), «амонтильядо» (легкое, янтарного цвета сладкое вино, крепость 16–22°, подача при +14°С), «олоросо» (легкое вино с сильным ароматом, 17–22°, температура подачи +16°С), «пало кортадо» (похоже на «олоросо», 17–22°, температура подачи +15°С).

Сладкие натуральные вина: «Педро Хименес» (мягкое и очень ароматное вино, подается на стол при температуре +17°С), «москатель» (очень сладкое вино с характерным для сорта винограда «москатель» ароматом).

Крепленые вина: «пале крим» (смесь «фино» и сладкого вина, обладает сильным ароматом, 15,5–22°, сервируют при температуре +8°С), «медиум» (вино обладает тонким ароматом и сладковатым вкусом, 15–22°), «крим» (сладкое «олоросо», 15–22°).

Район Бренди де Херес (D.O. Brandy de Jerez) производит бренди трех категорий: «солера» (молодое бренди, от года выдержки, обладающее фруктовыми нотками), «солера ресерва» (выдержанное как минимум три года) и «солера гран ресерва» (срок выдержки не менее 10 лет).

Малага и Сьеррас де Малага (D.O. Malaga y Sierras de Malaga) славится сладкими винами «винос де ликер», «москатель», «Педро Хименес» и винами «Малага» (молодыми и выдержанными более 5 лет).

Вина района Малага из урожая 2005 г. считаются исключительными по качеству, а 2003 и 2004 гг. – очень хорошими. Вина Сьеррас де Малага 2003–2005 гг. классифицируются как очень хорошие. Монтилья-Морилес (D.O. Montilla-Moriles) расположен в провинции Кордова, его сухие вина мягче «хереса», обладают ярким ароматом и высокой крепостью. Вина, произведенные в 2000, 2002 и 2004 гг., классифицируются как уникальные, а в 2001, 2005 и 2006 гг. – как очень хорошие. Здесь делают «фино», «амонтильядо», «олоросо», «пало кортадо» и «Педро Хименес». На территории Контрольного Совета Вино де Калидад де Гранада (V.C de Granada) производят белые и красные вина, классифицируемые как «винос де ла тьерра» (местные вина).

Праздники-дегустации

С весны до поздней осени в Андалусии проходят ярмарки, выставки, праздники вина.

В мае город Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария (Кадис) приглашает на **весеннюю ярмарку и праздник вина «Фино»**, а в Санлукар-де-Баррамеда (Кадис) открывается **ярмарка вина «Мансанилья»**. В августе в приморском городе Чипиона (Кадис) проходит **фестиваль вина «москатель»**, а в городе Компета (Малага) – **ночь вина**. Сентябрь – традиционный месяц для празднования **сбора винограда**, в Андалусии оно проходит в городах Монтилья (Кордова), Ла Пальма де Кондадо (Уэльва), Херес де ла Фронтера (Кадис). А в ноябре в Торремолиносе (Малага) можно побывать на **выставке вина Контрольного Совета Малаги** или на **винном салоне** в Монтилье (Кордова).

ИНТЕРНЕТ

АНДАЛУСИЯ

www.juntadeandalucia.es – Автономное Сообщество Андалусия

www.museodelaculturadelolivo.com – Музей оливок и оливкового масла в Баэсе

www.condadodehuelva.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Кондадо де Уэльва

www.sherry.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Херес-Херес-Шерри и Мансанилья де Санлукар

www.rutadeljerezybrandy.es – сайт винных маршрутов по району Бренди де Херес

www.brandydejerez.es – Контрольный Совет Особого Резерва Бренди де Херес

www.vinomalaga.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Малага и Сьеррас де Малага

www.montilla-moriles.org – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Монтилья-Морилес

www.rutadelvinomontillamoriles.com – сайт винных маршрутов по району Монтилья-Морилес

Лучшие оливки дарит испанский юг

Хересные вина

Торо! Торо! Торо!

WWW.SPAIN.INFO

Цветущий миндаль на Майорке

Пирог «энсаймада» – символ Балеарских островов

Островная гастрономия богата на дары моря

© Л. Мартынова

Вулкан Тейде (на заднем плане) – самая высокая точка Испании

Мидии по-канарски

Шафран популярен как на островах, так и на континенте

КУХНЯ ИСПАНСКИХ ОСТРОВОВ

Балеарские острова

Майорка, Менорка, Ибиса и Форментера – острова, на которых приятно отдыхать в любое время года. Гостеприимная и солнечная земля, куда стремятся туристы со всего мира, чтобы позагорать на песчаных пляжах, увидеть цветущие миндальные и апельсиновые деревья, доисторические каменные сооружения, впечатляющие соборы и монастыри, посетить пещеры и природные заповедники, понаблюдать за Королевской регатой в заливе Пальма-де-Майорки, окунуться в бурную ночную жизнь многочисленных развлекательных заведений, и, конечно, отведать блюда местной кухни.

Почти 600 оригинальных рецептов насчитывает кухня Балеарских островов, впитавшая многие традиции Средиземноморья.

На **Майорке** – самом большом из островов – чрезвычайно популярны супы («сопас»), их едят в любое время года. В отличие от привычных «жидких» супов из рыбы или с мясом и овощами в «сопас майоркинес» практически отсутствует бульон. Готовят их из овощей, обычно кладут большое количество капусты, а также мясо, кусочки ржаного хлеба, перец и чеснок. Быстро утоляет голод «аррос брут» – рисовый суп с мясом и овощами.

На острове разводят свиней черной породы. Их жареное мясо, «порселья» (запеченный поросенок с картофелем) и «ростит» (свинина, фаршированная печенью животного, хлебом, яйцами, специями, яблоками и сливами) – любимые кушанья местных жителей. Свинина – основной ингредиент знаменитых копченостей, таких как «собрасада» (мягкая колбаса из свиного фарша, без крови, с добавлением соли и перца, который придает ей ярко-красный цвет), «ботифарро» (в ее составе свиные внутренности, перец, соль, укроп, гвоздика и корица, благодаря которым эта темная колбаса приобретает особый аромат) и «камайот» (зельц). К типичным майоркским блюдам относятся «Фрито майоркин» (поджарка из свиных и бараньих внутренностей с картофелем, красным перцем и укропом), «йом амб кол» (голубцы, тушеные с «собрасадой», «ботифарро» и специями), «панадес» (круглая кулебяка со свининой и бараниной, «собрасадой» и зеленым горошком) и «кабрит торрат» (жареный барашек). Здесь можно попробовать интересное сочетание мяса и рыбы в «порселья амб анфос» – блюде из молочного поросенка и рыбы мероу, приправленных петрушкой и чесноком.

Классическая еда островитян – «па амб оли» и «па амб томакет» – ломтики обжаренного хлеба с чесноком, сбрызнутые оливковым маслом или украшенные помидорами. Сверху обычно кладут сыры или колбасы.

Из овощных блюд самыми распространенными считаются «тумбет» (овощной пирог из помидоров, баклажан, перца, картофеля и оливкового масла), баклажаны в томатном соусе, фаршированные свининой, говядиной или рыбой, «тремпо» (овощной салат из зеленого перца, помидоров и лука), «кока де вердура» (запеканка из тонкого теста с овощами) и «кокарроис» (пирожки из соленого или сладкого теста с овощами).

Другие популярные рецепты: «конил амб себа» (кролик в луковом соусе), яичница из Сольера (жарится с кусочками «собрасады» с соусом из овощей и молока), «эскальдумс де польо» (куриный гуляш с картофелем и специями), курица, фаршированная гранатом, «караколс» (улитки, приготовленные в глиняном горшочке с острыми травами, подаются с соусом «алиоли»), грудка индейки под миндальным соусом, голуби с каштанами, «сигала» (омар).

Среди блюд из даров моря на **Менорке** особое место занимает «кальдерета де лобстер» (жаркое из лобстера с перцем, луком, помидором, чесноком и травяным ликером). Готовят его на всех островах, но здесь особенно вкусно. Жареные лангусты – типичное блюдо рыбацкого поселка Форнелс. Рис с рыбой мероу или омарами, тунец с майонезом, жареная рыба сарг, куропатка по-менорксски, барашек, запеченный с «собрасадой» – традиционные блюда острова. Местный сыр (D.O.P. Queso Mahon-Menorca) делают на фермах недалеко от Маона, столицы острова, из молока коров и овец. Хранение в соли придает ему пикантно-солоноватый вкус. Самый знаменитый в мире соус – майонез («маонеса») – родом с острова Менорка.

На Ибисе и Форментере прекрасно готовят рыбу и морепродукты: «кальдерс» (блюдо из тушеной рыбы или мяса), «боррида де раджада» (морской скат с картофелем, яйцами, миндалем, шафраном и другими специями), «лангуст по-ибисийски» (с кальмарами и травяным ликером), «гисат де пейш» и «гисат де мариск» (ассорти из рыбы и морепродуктов). А типичное блюдо из мяса – «софрито пайес» (из курицы, баранины, местных колбас, картофеля, чеснока, перца и специй).

Десерты

Знаменитая «энсаймада» (пирог из дрожжевого теста с различными начинками в форме спирали) стала символом островов и прекрасным сувениром. Здесь готовят «форматхадес» (пирожки с разнообразными начинками: с тыквой, нежным сыром и корицей, мясом), «кускуссо» (пудинг из сухофруктов), «кока де патата» (картофельный пончик, подается с джемами или мороженым), «флао» (творожный пирог с мятой), «галлетас де Алаиор» (анисовый бисквит), «гато» (миндальный пирог, подается с мороженым).

Напитки

На Балеарских островах изготавливают множество ликеров: травяных, миндальных, апельсиновых, анисовых. Самый популярный аперитив – «пало», ликер из рожкового дерева, разбавленный газированной водой.

Двести лет назад английские моряки завезли на Менорку джин. С тех пор здесь производят этот можжевеловый напиток. Джин с газированной водой и цедрой лимона называется «пельофа», а джин с лимонадом – «помада» – самый популярный алкогольный коктейль на острове.

Виноградники есть на каждом острове, но зарегистрированных районов (D.O.) только два, на Майорке. Они производят белые, розовые и красные вина. Урожаи района Бинисалем (D.O. Binissalem) 2004, 2006 и 2007 гг. классифицируются как выдающиеся. Район Пла и Льевант (D.O. Pla i Llevant) – более обширный по площади, здесь в 2000 г. были получены уникальные по качеству вина, а урожаи с 2003 по 2006 гг. считаются очень хорошими.

Праздники-дегустации

В конце сентября в городе Бинисалем (Майорка) проходит праздник **Festa des Vermar**, сопровождающийся народным гулянием и дегустацией вин. В ноябре в Санта-Мария-дель-Ками празднуют **Fiesta del Vino Joven** – праздник молодого вина. А на Ибисе в декабре в Сант-Антони-де-Портмани проходит **Fiesta del Vino Payes**, где также можно полакомиться местными колбасами и копченостями.

ИНТЕРНЕТ

Балеарские острова

www.caib.es – Автономное Сообщество Балеарские острова

www.quesomahonmenorca.com – Контрольный Совет Наименования, контролируемого и защищенного по месту происхождения Д.О.П. Кэсо Маон

www.binissalemdo.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Бинисалем

www.plaillevantmallorca.es – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Пла и Льевант

Канарские острова

Канарский архипелаг – край вулканов, национальных парков, пляжей из белого, золотистого и черного песка. Здесь нет зимы. Местные обычаи уживаются с культурными традициями мирового масштаба, старинные колониальные города соседствуют с роскошными многозвездными гостиницами. Карнавал – ежегодный грандиозный пышный праздник, в котором раскрываются характер и темперамент местных жителей. Карнавал в Санта-Круз-де-Тенерифе – один из самых значимых в Европе.

Мягкий, устойчивый субтропический климат Канарских островов отлично подходит для выращивания овощей и фруктов. Бананы, сахарный тростник, виноград, авокадо, манго, папайя, гуайява, ананас, опунция, помидоры, кукуруза, лук и картофель произрастают на всех островах.

От гуанчей, бимбачес, канариев – коренных жителей островов – в современную кухню перекочевали многие кулинарные традиции и блюда, например «гофио». Его делают из обжаренной муки пшеницы, ячменя, кукурузы или турецкого гороха, смешивая с водой или молоком. Полученное тесто, заменяющее, по сути, хлеб, готово к употреблению как самостоятельно, так и с другими блюдами.

«Потахе де беррос» (густой суп из зеленого кресса со свиными ребрышками, кукурузой, бобами и тмином), «сопа де пескадос тенерифенья» (суп из морского окуня с картофелем, шафраном и тмином), «потахе де хамараго» (суп с рукколой) – популярные первые блюда. «Пучеро канарио» – рагу с мясом или рыбой. В мясном варианте кладут мясо, шафран, «чорисо», бобы, турецкий горох, картофель, иногда тыкву, ямс, батат, а в рыбном – засоленную рыбу и картофель, подают с соусом «мохо».

«Мохо» – самый популярный соус на Канарских островах. Он подходит к мясным, рыбным, овощным, картофельным блюдам, к хлебу и сыру. Его основа – оливковое масло, уксус, чеснок, соль, а к ним добавляют всевозможные специи: стручковый перец для «мохо колорао», горький перец для «мохо пикон», кориандр или петрушку для «мохо верде». На острове Йерро любят чесночный «мохо», его готовят на жиру. На Фуэртевентуре предпочитают острый или сладкий «мохо махореро». «Мохо эрвидо», похожий на маринад, подходит для рыбных блюд, сырный «мохо» делают из превосходных местных сыров. Известны «мохо» с жареными помидорами, вареными яйцами, шафраном, авокадо, сухофруктами и т.д.

Один из самых простых, доступных и любимых рецептов – «папас арругадас» – местный картофель, отваренный в мундире в очень соленой воде, подается на стол с соусом «мохо».

Кстати, морскую соль здесь добывают сразу на нескольких островах: на юге Ла Пальмы в местечке Салинас-де-Фуэнкальенте, где получают мелкую и крупную чистую морскую соль, а также кристаллы «флор де саль», и на Лансароте, где расположены знаменитые солончаки Салинас-де-Ханубио. «Альмогроте» – сырная масса, которую хорошо намазать на слегка подсушенный хлеб и подать к вину, чрезвычайно распространена на Ла Гомере. Ее делают из копченого сыра, молотого красного перца, чеснока, иногда добавляют помидоры для смягчения вкуса.

В Атлантическом океане у берегов Канарских островов отличный улов таких видов рыбы, как скумбрия, сардины, ставрида, морской судак, парг, сама (местный вид дорадо), тунец, морской окунь, губан, горбыль, мероу. Рыбу солят, вялят, жарят, отваривают, запекают. Классические рыбные блюда: «санкочо» (отварная рыба с бататом, подается с «мохо» и «гофио»), «кама фритта кон мохо верде» (жареная рыба и зеленый соус «мохо»), «вьехас кон папас арругадас» (губан с картофелем, петрушкой и острым перцем), филе «болонес» (местной рыбы) под миндальным соусом, «касуэла де пескадо» (рыбное ассорти).

На острове Гран-Канария

Густой суп «потахе»

«Папас» (попросту – картошку) очень любят на Канарских островах

Типичные канарские морепродукты: «лапас» (жареные в сухарях моллюски), мидии по-канарски (с луком-шалотом, помидорами, перцем и травами), маленькие креветки «камаронес», «кавиар гомеро» (яйца тунца и других рыб), а также блюда из осьминогов, каракатиц, мурены.

Среди блюд из мяса и овощей популярны «конехо или кабрито аль саморехо» (рагу из кролика или козленка с помидорами), «аррос кон вердурас» (рис с перцем, кукурузой, помидорами), «польо или конехо кон ахо» (цыпленок или кролик в чесночном соусе), молочный козленок или кролик под соусом «мохо», «галлина кон датилес» (курица с финиками), запеченная свиная нога (рождественское блюдо), «ранчо канарио» (мясное рагу).

Местные колбасы – «морсилья» (кровяная колбаса, сладкая на вкус, поскольку содержит сахар, сухари, изюм) и «чорисо» (особо славится сделанная в городе Террор на Гран Канарии).

Сыры и десерты

Сладкие блюда на Канарских островах разнообразны и оригинальны: пирожные «пан де папас», «пан де лече» и «пан де лимон», банановый торт, ямс с медом, туррон из «гофио», инжирный туррон, «кэсадильяс» (пирожки с сырной начинкой, анисом и корицей), «рападура» (сладости из меда, сахара, «гофио», миндаля, корицы и лимона, очень популярные на острове Ла Пальма), сладкие колбаски из «гофио», изюма и миндаля, «бананы фламбе» (жареные бананы с корицей, ромом, подаются с мороженым), «гофио де альмендрас» (миндальный десерт), «биенмесабе» (сладкий крем из желтков, миндаля и корицы), «пиононос» (сладкие рулеты), «маркесотес» (бисквиты, пропитанные фруктовым сиропом).

Сыры на Канарских островах традиционно делают вручную из молока коров, коз и овец. Они подаются в «гуачинчес» (местных тавернах) и ресторанах как самостоятельное блюдо с различными соусами (например «мохо» или пальмовым мёдом), а также являются частым ингредиентом десертов, закусок и основных блюд. Особо здесь ценят козьи сыры. В 2008 г. козий сыр «Queseria de Arico» с острова Тенерифе был удостоен главной награды престижного конкурса World Cheese Awards.

Напитки

Особым спросом пользуется ром: белый, темный, золотистый и «рон мьель» (медовый ром). Здесь производят большое количество ликеров: банановый, кофейный, «крема де ликер», «Гомерон» (медовый ликер с острова Ла Гомера), «крема де биенмесабе».

К кофе и кофейным напиткам здесь также подходят с фантазией. Весьма популярен на островах «барракито» (кофе, молоко, сгущенное молоко, лимон, корица). Существует множество его разновидностей, например «сапероко» (ко всему указанному выше добавляют сладкий ликер «43»). Популярны «любумба» (шоколад, коньяк, сливки, корица) и «карахильо» (маленькая чашечка кофе с бренди, виноградной водкой «орухо» или ромом). Прекрасный напиток для жаркого дня – «кафе кон йело»: с маленькой чашечкой кофе подается бокал со льдом, в который наливают кофе и всё смешивают.

На Канарских островах зарегистрированы 10 винодельческих районов, расположенных на шести островах. На Тенерифе это районы Абона (D.O. Abona, вина урожая 2001–2002 гг. признаны особо выдающимися), Такоронте-Асентехо (D.O. Tacoronte-Acentejo, очень хорошие вина 2000-2001, 2003 и 2005 гг.), Валле де Гуимар (D.O. Valle de Guimar, хорошие белые и красные вина), Валле де ла Оротава (D.O. Valle de la Orotava, хорошие молодые вина, красные, розовые и белые) и Икоден-Дауте-Исора (D.O. Ycoden-Daute-Isora, молодые красные вина и ароматные белые и розовые вина с фруктовыми нотками).

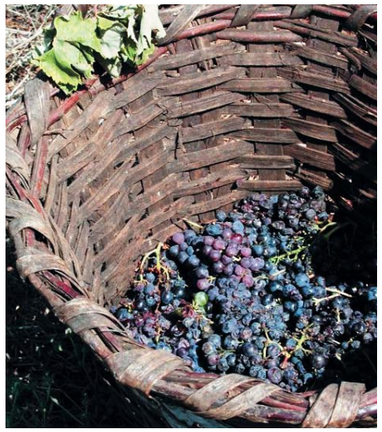
Хорошие вина делают на острове Йерро (D.O. El Hierro), в районе Винос де ла Гомера (D.O. Vinos de la Gomera) и на Гран Канарии (D.O. Gran Canaria).

На Ла Пальме (D.O. La Palma) производят уникальное «вино де теа», выдержанное в бочках из дерева Теа. Особо отмечено качество вин из сорта винограда «мальвасия», произведенных здесь, в 2002, 2005 и 2006 гг.

Легендарная «мальвасия» – самый распространенный сорт винограда на Лансароте (D.O. Lanzarote). Урожаи 2002 и 2003 гг. считаются выдающимися, а 2000–2001 и 2004–2008 гг. – очень хорошими. Белые молодые вина, а также красные и розовые, мускатные, «мальвасия дульсе», игристые вина и ликеры – таков богатый выбор напитков этой «огненной земли».

Праздники-дегустации

В конце июля в Ароне (Тенерифе) ежегодно проходит праздник вина **Fiesta de los Vinos**. В конце августа на Ла Пальме отмечают праздник сбора винограда **La Fiesta de la Vendimia**.



ИНТЕРНЕТ

Канарские острова

www.gobcan.es – Автономное Сообщество Канарские острова

www.vinosdeabona.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Абона

www.tacovin.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Такоронте-Асентехо

www.vinosvalleguimar.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Валле де Гуимар

www.dovalleorotava.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Валле де ла Оротава

www.rutasyvinos.com – винные маршруты острова Тенерифе

www.elhierro.tv/crdo – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Эль Йерро

www.vinoslapalma.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Ла Пальма

www.dolanzarote.com – Контрольный Совет Наименования по Происхождению Д.О. Лансароте

Parador de La Granja, Сеговия

Овощной рынок с местной продукцией

«Парадор де лос Рейес Католикос» в Сантьяго де Компостела

МЕНЮ ПАРАДОРОВ

Парадоры – государственная гостиничная сеть, объединяющая трех-, четырех- и пятизвездные отели, расположенные как на континентальной, так и на островной части Испании. Это, без сомнения, самые красивые отели Испании. Посещение их всегда оправдано. Они обладают притягательностью, шармом, индивидуальностью, из их окон открываются красивейшие пейзажи, в них знакомишься с яркой, богатой историей Испании, с ее замечательной архитектурой. Многие гостиницы размещены в реконструированных замках, дворцах, монастырях, а также в необычных современных зданиях, построенных в популярных туристических местах. Парадоры предоставляют прекрасную возможность продегустировать традиционную испанскую кухню и местные вина.

Самые «вкусные» отели Испании

В настоящий момент сеть насчитывает 93 гостиницы, каждая из которых вполне может стать главной целью путешествия. Гостеприимный «Парадор де лос Рейес Католикос» в Сантьяго де Компостела, возможно, старейшая в мире гостиница. Очаровательный «Парадор де Гранада» расположен в старинном монастыре XV в., а «Парадор де Виелья» – в живописной долине Аран, в окружении каталонских Пиренеев, куда стремятся, чтобы поохотиться, порыбачить, покататься на лыжах и воспользоваться услугами великолепного спа-центра. «Парадор Каньядас дель Тейде» расположен непосредственно в Национальном парке острова Тенерифе с изумительными видами на вулканический пейзаж… Все эти гостиницы объединяет особая красота, которая отражает лучшее, что есть в том или ином уголке Испании.

Парадоры известны высоким уровнем обслуживания. При том самое лучшее не всегда баснословно дорого. Это прекрасный выбор: необычные гостиницы обеспечат гостям покой и уют. Здесь можно провести как выходные дни, так и каникулы.

Оказавшись в одном из таких отелей, непременно следует воспользоваться возможностью попробовать блюда, испускающие ароматы традиционной региональной испанской кухни. Парадоры обладают поистине бесценным сокровищем – внушительной библиотекой рецептов, которые собирались на протяжении многих лет и сейчас с успехом применяются в 100 собственных ресторанах гостиниц. Обед или ужин с такими блюдами, как запеченное мясо породистых иберийских свиней под острым соусом с бренди, фаршированная грибами тушеная куропатка, гребешки, начиненные мясом морских ежей, или горшочек с фидеос (местной вермишелью) и мясом омара, без сомнения, станет праздничным событием и запомнится надолго.

Обширная кладовая рецептов позволяет Парадорам предлагать не только строго традиционную кухню, но и в ее рамках разрабатывать и создавать блюда, опираясь на гастрономические особенности, потребности и пристрастия клиентов. В меню учтены и представлены блюда для диабетиков, людей с аллергией на глютен, вегетарианцев, детей и новорожденных.

Школа кулинарного искусства

Летом 2010 г. шеф-повара продемонстрировали свое искусство в ресторане штаб-квартиры ООН в Женеве. Испанская кухня Парадоров, их фирменные блюда покорили публику, приехавшую со всего мира.

Овладеть кулинарным искусством и подлинными секретами гастрономии, отбора продуктов и вин можно в Школе, открытой при Парадорах. Обучение проходит в «Парадоре де Леон» – шикарном пятизвездном отеле, занимающем красивейшее здание эпохи Возрождения. Основная цель занятий – научить студентов готовить разнообразные блюда испанской кухни, используя продукты только высшего качества, отдавая должное традиционному способу приготовления, при этом не уклоняясь от авангардных и экспериментальных веяний, но сохраняя в целом исторические и народные традиции национальной кулинарии.

ИНТЕРНЕТ

ГОСТИНИЦЫ-ПАРАДОРЫ

www.parador.es – официальный сайт
Служба бронирования: Requena, 3. 28013 Madrid (España)
Тел.: + 34 902 54 79 79
E-mail: reservas@parador.es
www.parador.es
wap.parador.es/wap/

ЛУЧШИЕ РЕСТОРАНЫ

Restaurante Alarcón
Parador de Alarcón 4*: Avda. Amigos de los Castillos, 3. 16213 Alarcón (Cuenca)
Тел.: + 34 969 33 03 15
E-mail: alarcon@parador.es

Restaurante Málaga-Gibralfaro
Parador de Málaga Gibralfaro 4*: Castillo de Gibralfaro, s/n. 29016 Málaga
Тел.: + 34 95 222 19 02
E-mail: gibralfaro@parador.es

Restaurante Bodegón
Parador de Chinchón 4*: Avda. del Generalísimo, 1. 28370 Chinchón (Madrid)
Тел.: + 34 918 94 08 36
E-mail: chinchon@parador.es

Restaurante La Granja
Parador de La Granja 4*: Calle de los Infantes, 3. 40100 La Granja de San Ildefonso (Segovia)
Тел.: + 34 921 01 07 50
E-mail: lagranja@parador.es

Restaurante Santiago
Parador de Santiago de Compostela 5*GL: Pza. do Obradoiro, 1. 15705 Santiago de Compostela (A Coruña)
Тел.: + 34 981 58 22 00
E-mail: santiago@parador.es

WWW.SPAIN.INFO

Тапас, тапео, тапеар…

Пробовать крохотные бутерброды, запивая их бокалом вина или пива, у барной стойки в компании друзей – чисто испанская традиция, называемая «тапео». Немного того, немного другого… Это фирменный испанский стиль – наслаждаться как едой, так и компанией. Тем более что «тапас», так называют эти закуски, нередко подают бесплатно.

Тот, кто оказался в Испании впервые, наверняка задаст вопрос, а что же такое «тапа»? **«Тапа»** (переводится как «крышка») – небольшой бутерброд, который подается вместе с напитками. Самая известная версия происхождения «тапас» опирается на традиции конца XIX в., когда в барах и ресторанах Андалусии к бокалу вина бесплатно подавали небольшой бутерброд с копченым мясом, сыром или оливки на блюдце, которым затем накрывали сам бокал. «Тапас» покорили клиентов. Они стали выбирать бары и таверны в зависимости от оригинальности, разнообразия и количества подаваемых бутербродиков. Слово **«тапеар»** испанские лингвисты были вынуждены признать ввиду его постоянного использования. Оно означает есть «тапас» в барах и тавернах.

Хотя за последние годы произошли значительные перемены, до сих пор жива традиция подавать вместе с напитками оливки или хрустящую картошку. Многие бары предлагают традиционный широкий выбор тостов, закусок или сэндвичей, тогда как самые авангардные заведения следуют тенденции «мини», делая ставку на очень вкусные миниатюрные произведения искусства. Например, берем четыре фигурно вырезанных кусочка отварного картофеля и поливаем соусом «бравас» – это новая версия известных «пататас бравас», блюда из жареного картофеля с острым томатным соусом. Классическими «тапас» считаются все копчености, оливки, консервированная рыба, крокеты, картофельная «тортилья», «эмпанадас» (несладкие пироги), сардины в масле, соленые креветки «гильдас», жареные кольца кальмаров, сыры, тефтели («альбондигас» или «фигатель»). Традиционные баскские «тапас» из анчоусов, оливок и «пипарра» (зеленого острого перца), скрепленных деревянной палочкой, называются «пинчо». Внешне это очень похоже на «бандерильяс» – небольшие канапе, которые готовятся с самыми разнообразными ингредиентами. Название это пришло из корриды, где «бандерильяс» вонзают в спину быков. Список закусок можно было бы продолжать до бесконечности – здесь и «кальос» (блюдо из рубца), и «мигас» (хлебные гренки), и печень в хересе...

«Тапас» в ассортименте представляют собой характерный подбор продуктов из того или иного региона. «Тапео» в Кадисе совсем не то же самое, что в Доностии (Сан-Себастьяне), потому что продукты, с которыми готовятся «тапас», различаются.

Развитию «тапас» помогло воображение поваров. Все более популярными становятся конкурсы «пинчос» или «тапас», которые ежегодно проводятся в Сан-Себастьяне и Вальядолиде. Мастера находятся в постоянном поиске новых сочетаний, желая удивить клиентов. Наряду с традиционными продуктами теперь закуски готовят с авокадо, фуа-гра или вялеными помидорами – ингредиентами, которые еще 20 лет назад не использовались в национальной кулинарии.

Испанский бар

Меню тапас-бара изобилует множеством аппетитных холодных и горячих закусок. Говорят, что в Испании больше баров на квадратный метр, чем в любой другой стране. Может быть, это и преувеличение, но очень похожее на правду.

Бары и таверны обычно очень шумные, хотя в этом кроется немалая доля их очарования. Испанцы питают слабость к подобным заведениям, несмотря на то, что находиться в них в час пик, особенно около часа дня, практически невозможно. Чтобы добраться до стойки, необходимо везение и природная грация. Можно сказать, что переступить порог бара в это время равносильно подвигу. Чем больше людей внутри, тем больше в него хотят попасть все остальные – и это золотое правило. Во многих барах нет столов – только длинная стойка, а несколько официантов громко кричат названия закусок, чтобы их услышали повара на кухне. При этом не прерывается подача напитков и блюд: «Одна порция бравас, две сардин, одна «гамбас а ла планча» (креветок в чесноке), две порции мехильонес (мидии), «куатро каньяс» (четыре бокала пива)». Кстати, самые вкусные закуски – те, которые готовятся сразу же по заказу.

Традиция **«тапео»** подразумевает перемещение по тапас-барам, сопровождающееся разговорами, смехом, общением с друзьями и некую предрасположенность беспечно проводить время. Когда идешь «тапеар», нельзя торопиться и смотреть на часы. Это ритуал, и ему нужно посвятить достаточно времени. Если следовать традициям, то нужно разработать целый маршрут путешествия по заведениям, чтобы попробовать в них самые вкусные блюда. Стараться превратить «тапео» в обычную еду, делая остановку лишь в одном баре, неправильно. Должны меняться даже напитки: в одном баре самое лучшее – это холодное бочковое пиво, в другом – ликер, а в третьем лучше выбрать бокал какого-нибудь вина или «сангрии». В Стране Басков стоит заказать «чаколи» – легкое белое вино, которое производится только в этой части Испании. А вот в Андалусии нужно попросить «фино», «амонтильядо», «олоросо» или «мансанилью» – хересные вина.

Хотя сейчас принято **«ир де тапас»** (ir – «ходить») в любом испанском городе, без сомнения, центрами этой быстрой и вкусной еды остаются Андалусия, Сообщество Мадрид и Страна Басков. В Андалусии, и особенно в Севилье, большим успехом пользуются «фритура» (блюда из жареной рыбы), небольшие горшочки с похлебками (из овощей, «косидо» или картофельный суп), холодные закуски (икра, картофель в соусе, салаты, фаршированные яйца) и, конечно же, копчености. Мадридские «тапас» отражают жизнь города, здесь представлена целая мозаика региональных шедевров. В старых традиционных тавернах все еще живы рецепты таких блюд, как «кальос» (блюдо из рубца), свиные ушки и хвост быка. В Мадриде есть бары всех автономных округов Испании: Андалусии, Галисии, Эстремадуры, Астурии, Страны Басков... В них можно попробовать блюда от «эмпанады» (несладких пирогов) до типичных копченостей каждой из провинций. Нельзя не упомянуть и о морепродуктах, которые в столице пользуются большей популярностью, чем в любом другом городе Испании.

Барселону также не обошла мода на «тапас», и все больше заведений каталонской столицы предлагают закуски, тосты и блюда «пика-пика» (что можно перевести как «наколи и поклюй»).

В Стране Басков понятие «тапеар» преобразовано в **«чикитеар»**, что означает пить вино с друзьями. Именно в Сан-Себастьяне в барах старой части города возникла тенденция превращать традиционные закуски в настоящие шедевры высокой кулинарии. Это оказалось равносильно революции, которая позже охватила всю страну.

Тапас XXI века

Традиционные «тапас» – несложные блюда, которые легко можно приготовить на любой кухне. Но это в прошлом. В Сан-Себастьяне к «тапас» относятся, как к произведениям искусства. В некоторых случаях процесс приготовления этих небольших закусок может быть длинным и кропотливым. Книги таких мастеров, как Хуан-Мари Арзак «Закуски» и «Тапас XXI века» Пако Ронсеро, позволяют лучше понять этот феномен.

Старинные бары и таверны продолжают готовить, строго следуя своим рецептам, тогда как молодые повара готовят «тапас» будущего.

Испания экспортировала легкие закуски «тапас» по всему миру. Во многих странах есть хорошие рестораны, которые специализируются исключительно на «тапас». Они соответствуют интенсивному стилю жизни современного человека, это вкусно и модно. «Тапас» не требуют ни ресторанного этикета, ни особых условий. Можно сказать, это лучший европейский фаст-фуд: средиземноморская диета в маленьких порциях.

СЛОВАРЬ ТАПАС

Как произносится	Как пишется	Что это за блюдо
Хамон серрано	Jamón serrano	Копченый окорок
Гамбас а ла планча	Gambas a la plancha	Целые креветки, жаренные на гриле
Гамбас аль пиль-пиль	Gambas al pil-pil	Острые жареные креветки
Тортилья испаньола	Tortilla española	Испанский омлет из картофеля, лука, яиц и специй
Мехильонес а ла маринера	Mejillones a la marinera	Обжаренные мидии под соусом из белого вина, оливкового масла, лимонного сока, петрушки, лука и чеснока
Алмендрас фритас	Almendras fritas	Жареный соленый миндаль
Польо аль ахильо	Pollo al ajillo	Небольшие кусочки курицы, обжаренные в масле и тушенные в чесночном соусе
Фритура де пескадо	Fritura de pescado	Ассорти из жареной рыбы и морепродуктов, подается с лимоном
Альбондигас	Albondigas	Тефтели под острым томатным соусом
Фигатель	Figatell	Мясные тефтели из Валенсийского Сообщества
Бандерильяс	Banderillas	Канапе: с маринованной рыбой, овощами, креветками и т.п.
Энсаладилья руса	Ensaladilla rusa	Салат из тунца, креветок, картофеля, моркови, гороха под майонезом, украшают яйцом или перцем
Морсилья	Morcilla	Кровяная колбаса
Чорисо	Chorizo	Колбаса с чесноком и красным перцем
Чорисос аль вино или а ла сидра	Chorizos al vino o a la sidra	Колбаса «чорисо», тушенная в белом вине или сидре
Чорисо аль дьябло	Chorizo al diablo	Колбаса «чорисо» с бренди
Бутифарра	Butifarra	Свиная колбаса с перцем, солью и специями
Пататас бравас	Patatas bravas	Обжаренный картофель под острым соусом из помидоров, лука, чеснока, белого вина, петрушки и острого красного перца
Пататас а ло побре	Patatas a lo pobre	Картофель, жареный с луком и сладким перцем
Пататас кон алиоли	Patatas con alioli	Картофель в чесночном майонезе
Оливос	Olivos	Оливки: маринованные, фаршированные, различных размеров и цветов
Сальпикон де марискос	Salpicón de mariscos	Салат из морепродуктов с помидорами и острой заправкой из масла, уксуса и пряностей
Каламарес фритос	Calamares fritos	Кольца кальмаров в кляре, обжаренные в масле
Энсалада де пимьенос рохос	Ensalada de pimientos rojos	Салат из красного перца и помидоров с маслом и уксусом
Кесо манчего	Queso Manchego	Овечий сыр из Кастильи – Ла Манчи
Альмехас	Almejas	Морские моллюски
Беренхенас орденадас	Berenjenas ordenadas	Жареные баклажаны
Карбассо арребосат	Carbasso arrebossat	Цукини, жаренные в кляре
Букеронес	Boquerones	Анчоусы
Буньолс де бакала	Bunyols de bacallá	Соленая треска, обжаренная в масле
Кальо	Callo	Сычуг
Караколес	Caracoles	Улитки
Шампиньонес аль ахильо	Champiñones al ajillo	Шампиньоны, жаренные в белом вине с чесноком
Чопитос фритос	Chopitos fritos	Каракатица, обжаренная в кляре
Крокетас	Croquetas	Крокеты с сырными, мясными, рыбными начинками
Костильяс де сердо	Costillas de cerdo	Свиные ребрышки
Эскопиньес	Escopinyes	Моллюски
Диаблитос пикантес	Diablitos picantes	Острые мини-гамбургеры
Пескадитос фритос	Pescaditos fritos	Жареная мелкая рыба
Гаротес	Garotes	Морские ежи, подаются с хлебом, луком и чесноком
Лонганиса роха/бланка	Longaniza roja/blanca	Кровяная колбаса из Арагона острая/менее острая
Магро де сердо	Magro de cerdo	Свинина в соусе из красного перца и помидоров
Манитас де сердо	Manitas de cerdo	Свиные ножки
Мерлуса а ла романа	Merluza a la romana	Мерлан, жаренный в тесте
Муслитос де мар	Muslitos de mar	Рыбные крокеты, насаженные на шпажку
Ореха де сердо	Oreja de cerdo	Свиное ухо под острым соусом
Па амб томакет	Pa amb tomaquet	Бутерброд с томатно-оливковой пастой
Пан де ахо	Pan de ajo	Чесночный хлеб
Панадонс де эспинакас	Panadons de espinacas	Пирожки со шпинатом
Пимьентос рельенос	Pimientos rellenos	Фаршированные перцы
Пинчито	Pinchito	Кебаб на шпажке
Пульпетс	Pulpets	Маленькие осьминожки
Рабо де торо	Rabo de toro	Бычий хвост
Ревуэльтос кон сетас и эспинакас	Revueltos con setas y espinacas	Омлет с грибами и спаржей
Сепиа а ла планча	Sepia a la plancha	Жареная каракатица
Сесада	Sesada	Мозги: телячьи, бараньи, свиные
Сато	Sato	Салат из соленой трески, тунца и соуса ромеско
Вердура а ла планча	Verdura a la plancha	Жареные овощи

Путеводитель по испанскому меню

Как произносится	Как пишется	Что это за блюдо
Супы		
Эскуделья и карн д'олия	Escudèlla i Carn d'Olla	Суп из колбасок бутифарра (черных, красных, белых) и мясных фрикаделек с добавлением картофеля, гарбансос (турецкого гороха) и капусты
Сопа де ахо	Sopa de ajo	Горячий чесночный суп, в который кладут хлеб, вареное яйцо и перец
Косидо мадриленьо	Cocido madrileño	Мясная похлебка из говядины, курицы, ветчины, сала, чорисо, кровяной колбасы, турецкого гороха, капусты. Сначала съедают саму похлебку, а затем мясо и овощи из нее
Гаспачо	Gazpacho	Охлажденный суп из сырых овощей (помидоров, чеснока, огурцов, сладкого перца), хлеба, оливкового масла и уксуса
Качорреньяс	Cachorreñas	Суп из моллюсков и хлеба, приправленный апельсиновой цедрой
Кальдерета де лангоста	Caldereta de langosta	Суп из средиземноморских лангустов, рыбы, помидоров, перца, лука, укропа, с добавлением бренди
Потахе де вердура	Potaje de verdura	Густой суп из свиных ребрышек, кукурузы в початках, кресса водяного, бобов, тмина
Салаты		
Аманида	Amanida	Салат с рыбой, креветками, копченым мясом или сыром, яйцами и различными овощами
Энсалада микста	Ensalada mixta	Основные ингредиенты: салат-латук, помидоры, огурцы, вареные яйца, оливки, спаржа, консервированный тунец в масле, кукуруза, красный перец, соль, масло и уксус
Основные блюда		
Ангулас	Angulas	Мальки угря, обжаренные в масле с чесноком и перцем
Фабада	Fabada	Горячее блюдо из свинины, морсильи, чорисо, ветчины и бобов
Чангурро	Changurro	Мясо краба, запеченное в панцире и сухарях
Пульпо а ла гальега	Pulpo a la gallega	Тушеный осьминог с острым соусом из паприки
Тручас а ла Наварра	Truchas a la Navarra	Форель, фаршированная ветчиной и обжаренная на огне или углях
Виерас де Сантьяго	Vieiras de Santiago	Блюдо из гребешков в томатно-коньячном соусе, приготовленное на гриле
Лакон кон греос	Lacón con grelos	Копченая свиная лопатка с турнепсом
Чилиндрон де кордеро	Chilindron de cordero	Баранина, тушенная с сушеным и свежим перцем
Пимьентос рельенос	Pimientos rellenos	Красный перец, фаршированный рыбой, моллюсками или мясом
Эмпанада	Empanada	Пирог с начинкой: из соленой трески, тунца, моллюсков или мяса
Ревуэльто	Revuelto	Омлет со сливками и с различными начинками
Бакалао аль пиль пиль	Bacalao al pil pil	Соленая треска с чесноком, перцем чили и оливковым маслом
Паэлья	Paella	Блюдо из риса, куриного и кроличьего мяса, даров моря, помидоров, шафрана
Аррос негро	Arroz negro	Блюдо из риса, черный цвет которому придают чернила каракатицы
Фидеуа	Fideua	Фидеус (лапша) с красным перцем и колбасой, свининой, улитками или моллюсками
Пескадо а ла саль	Pescado a la sal	Рыба, например морской судак, дорада, морской лещ, красноперый спар, в соляной корочке
Мигас	Migas	Гренки с жареным перцем и беконом
Менестра де тернера	Menestra de ternera	Телятина, тушенная с морковью, горошком и другими овощами
Кока де трампо	Coca de trampo	Пирог с луком, перцем и сезонными овощами
Беренхенас рельенас	Berenjenas rellenas	Баклажаны, фаршированные луком, зеленью, хлебом, свининой, помидорами
Лангоста а ла парилья	Langosta a la parrilla	Жареные лангусты с майонезом
Пучеро	Puchero	Рагу из чорисо, бобов, турецкого гороха, картофеля, шафрана
Десерты		
Собаос	Sobaos	Бисквиты
Карахитос	Carajitos	Пирожные из фундука
Касадиельес	Casadielles	Пирожные из грецких орехов
Лече фрита	Leche frita	«Жареное молоко» – десерт из молока с мукой и сахаром
Крема каталана	Crema catalana	Желе на яично-мучной основе с сахарной корочкой
Туррон	Turron	Халва с цельным или перетертым миндалем
Торта империаль	Torta imperial	Пирожное с жареным миндалем
Флан	Flan	Десерт из яиц, молока и сахара
Йемас	Yemas	Маленькие пирожные из яичных желтков
Тосино де сьело	Tocino de cielo	Заварной крем с карамелью
Брасо де хитано	Brazo de gitano	Рулет с заварным кремом
Энсаймада	Ensaimada	Пирог из дрожжевого теста с начинкой
Чоколате кон чуррос	Chocolate con churros	Шоколад и палочки из бездрожжевого теста
Испанские вина и напитки		
Кафе соло	Cafe solo	Черный кофе
Кафе кон лече	Cafe con leche	Кофе с молоком
Гасеоса	Gaseosa	Лимонад
Вино бланко, росадо, тинто (уна копа)	Vino blanco, rosado, tinto (una copa)	Вино белое, розовое, красное (один бокал)
Сервеса (уна канья)	Cerveza (una caña)	Пиво (один стакан)
Кава	Cava	Игристое вино
Сангрия	Sangria	Освежающий алкогольный напиток из красного вина, лимонада, сахара, фруктов, льда
Харра де вино кон гасеоса	Jarra de vino con gaseosa	Кувшин вина, разбавленного лимонадом

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Природа. Испания протянулась с севера на юг на 870 км, а с востока на запад – на 1000 км, протяженность береговой линии составляет 2100 км, из которых около 1130 км приходится на Средиземное море. Область «Зеленая Испания», расположенная на севере, на обращенных к Атлантике склонах Галисийского массива и Кантабрийских гор, очень живописна и богата растительностью. В южных и восточных районах Испании преобладает средиземноморский ландшафт. На территории страны расположены 14 национальных парков и около 700 природных заповедников.

Климат. На севере и северо-западе Испании климат морской, с умеренными температурами и обильными осадками; во внутренних районах страны – континентальный, с прохладными зимами и теплым сухим летом; на юге и побережье Средиземного моря – средиземноморский, с мягкими влажными зимами и жарким сухим летом.

Политическое устройство. Королевство Испания – парламентская конституционная монархия. Глава государства – король Хуан Карлос I. Высший орган исполнительной власти – правительство.

Испанские провинции сгруппированы в 17 автономных сообществ и два автономных города – Сеута и Мелилья в Северной Африке. У каждого сообщества свой парламент. Во всех провинциях есть местные советы. Делами любого города или группы деревень управляет городской совет или мэрия – Аюнтамьенто (Ayuntamiento); этим же словом обозначается здание мэрии. Во главе Аюнтамьенто стоит мэр (alcalde – алькальд), избираемый населением.

Туризм приносит стране около 10% ВВП.

Транспорт. Регулярные рейсы в Испанию выполняют авиакомпании «Иберия» (Мадрид), «Аэрофлот» (Мадрид, Барселона) и Vueling (Барселона). Примерное время полета от Москвы до Мадрида – 5 ч, до Барселоны – 4 ч.

Время. Когда в Москве 24.00, в Испании 22.00 (на Канарских островах – 21.00). Испанцы делят сутки на пять частей: мадругада (madrugada) – раннее утро (5-6 часов утра), маньяна (mañana) – утро (10-11), медиодиа (mediodía) – полдень, середина дня (с 12 до 14), тардэ (tarde) – вечер (с 14 до 18), ноче (noche) – вторая половина вечера и ночь. Перевод на летнее время осуществляется в Испании так же, как и в России.

Кафе и рестораны. Быстрее и дешевле поесть можно в барах и кафе, заказ по меню (la carta) в ресторанах обойдется дороже, чем комплексный обед (menú del día). У ресторанов обычно есть один выходной день в неделю, и раз в год они закрываются на каникулы. Некоторые праздники также являются нерабочими днями.

Музеи. Большинство музеев закрыто в понедельник. В остальные дни они обычно работают с 10.00 до 14.00 и с 17.00 до 19.00–20.00. Так же работают некоторые церкви. Посещение большинства музеев и памятников платное и обходится примерно в 2–6 евро.

Магазины. С понедельника по субботу открыты с 9.30 до 13.30 и с 16.30 до 20.00 (по субботам не везде), крупные универмаги и супермаркеты – с 9.00–10.00 до 20.00–21.00 и даже до 22.00 без перерыва. В воскресенье и праздники, за исключением некоторых дней, все закрыто, кроме торговых предприятий на курортах, часто работающих и после 22.00.

Чаевые. Обычно входят в стоимость услуг, но всегда приветствуются теми, кто эти услуги оказывает.

Часы работы банков. По будним дням – с 8.00 до 14.00; некоторые закрываются в 13.00. В субботу – с 9.00 до 12.00. Один день в неделю банки обычно работают и во второй половине дня.

В августе многие банки закрыты по субботам; на юге страны суббота – выходной день с мая по сентябрь. На курортах обменные пункты работают дольше.

Обмен денег. В большинстве банков касса обмена валюты обозначается табличкой Cambio или Change. При обмене обычно нужен паспорт. В обменных пунктах взимается комиссия.

Телефонная связь. Код Испании: 34. Код Мадрида: 91. Выход за границу: 00. Разговоры в уличных таксофонах Telefonica оплачиваются монетами или телефонными карточками Tarjeta telefonica. Работают переговорные пункты – Locutorio (локуторио).

Справочная служба – 11818. Справочная служба для международных звонков – 11825.

ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА И ТЕЛЕФОНЫ

Посольство РФ в Мадриде
Madrid, C/Velazquez, 155
Тел.: (8-10-34) 91-411-2524, (8-10-34) 91-562-2264
E-mail: embrues@infonegocio.com

Консульский отдел Посольства РФ в Мадриде
Madrid, c/Joaquin Costa, 33
(ст. метро Republica Argentina)
Тел.: (8-10-34) 91-411-2957, (8-10-34) 91-562-7830
E-mail: consmd@arrakis.es

Консульство РФ в Барселоне
Barcelona, Av. Pearson, 34
Тел.: (8-10-34) 93-280-0220, 204-0246, 393-8146

Посольство Королевства Испания в РФ
Москва, Б. Никитская ул., 50/8
Тел.: (495) 690-2993, 690-3002, 690-3250
www.maec.es/Embajadas/moscu

Генеральное Консульство Испании в РФ
Москва, Стремянный переулок, 31/1
Тел.: (495) 234-2298, 234-2297 (автоответчик)
www.consuladoenmoscu.maec.es

Испанский визовый центр
Москва, ул. Дубининская, 35
Тел.: (495) 784-7151
www.spainvac-ru.com

Туристическая информация
Офис Turespaña в Мадриде
Тел.: (8-10-34) 91-343-3500
Отдел туризма Посольства Испании в России (Turespaña)
Тел.: (495) 935-8397, факс: (495) 935-8396
E-mail: moscu@tourspain.es
www.spain.info