



## Podróże kulinarne – Smaki Hiszpanii

18 kwietnia 2010

Bycie kucharzem w Katalonii musi być proste, bo z takimi składnikami właściwie trudno jest ugotować coś niedobrego. Kuchnia katalońska opiera się przede wszystkim na pomidorach, czosnku, bakłażanach, porach, karczochach, grzybach, wieprzowinie, serze, produktach zbożowych i owocach morza. Wszystkie lokalne składniki można obejrzeć i zakupić na targu „La Boqueria” w centrum Barcelony. Największe wrażenie robi tu wybór jaj (sprzedaje się tylko jaja zniesione danego dnia), mięsa i suszonych wędlin, a przede wszystkim świeżych owoców morza i ryb.

W przypadku owoców morza najpopularniejszy na targu jest tuńczyk, sardynki, anchovies, dorsz i różnego rodzaju mięczaki. Można tu kupić sercówki, małże o podłużnym kształcie zwane razor clams, czarne małże, różne ślimaki i małże przypominające kształtem ludzkie palce.

Królem targu jest jednak dorsz, ale nie świeży, tylko zasolony i suszony. Suszenie ryb jako sposób na ich konserwację znany jest co najmniej parę wieków. W ten sposób przedłuża się przydatność ryby nawet do paru lat. A im dłużej dorsz zasalany, tym droższy. Ceny dochodzą do 50 EUR za kilogram.

Na targu można też kupić różnego rodzaju suszone wędliny oraz słynną jamon serrano, wytwarzaną z mięsa białych świń rasy landrace. Szyunki najpierw suszą się przez sześć miesięcy, a następnie dojrzewają przez sześć do ośmiu miesięcy w suchym miejscu. Szyńka wytwarzana z czarnych świń rasy iberian, czyli hamon iberico, jest jeszcze większym przysmakiem i kosztuje odpowiednio drożej.

Poniżej krótkie opisy potraw, które gotowaliśmy (podczas warsztatów Cook&Taste) lub których próbowaliśmy podczas naszego wyjazdu.

**Churros** - pierwsze danie, którego nazwy nauczyłam się na lekcji hiszpańskiego. Są to ciastka o różnych kształtach, ze słodkowanego ciasta drożdżowego, smażone w głębokim tłuszczu, cięte nożyczkami i podawane do kawy lub do czekolady. Ciekawy smak, na dłuższą metę jednak nadwagotwórcze.

Chleb z oliwą, czosnkiem i suszonymi pomidorami czyli **pa amb tomàquet** to przekąska niezmiernie prosta - robimy grzanki, polewamy oliwą, smarujemy połówką czosnku i pomidorem. I tu pojawia się problem, bo w Barcelonie bierze się połówkę pomidora, który był zawieszony w ciemnym i suchym miejscu przez ostatnie parę miesięcy i to nim smaruje się chleb. Pomidor jest tak dojrzały, że wciera się w chleb jak masło i po wtarciu pozostaje z niego tylko skórka.

**Arroz negro** - nasz przebój kulinarny z Chorwacji. Tak bardzo polubiliśmy to danie, że potrafililiśmy przejechać pędziesiąt kilometrów z Orebica do Mali Ston na czarne ryżu. W Hiszpanii arroz negro to ryż z atramentem z kałamarnicy i mięsem mątwy, podawany na małej patelni do paella.

**Suquet de peix** - to gulasz rybny na mocnym wywarze z ryb i

owoców morza z szafranu, z krewetkami, mulami i diablem morskim, zapiekany w glinianym naczyniu, z ziemniakami i śmietanowo – pomidorowym sosem.

**Crema catalana** - wykonywany osobiście podczas warsztatów i testowany w każdej restauracji, którą odwiedziliśmy. W smaku i w przyrządzeniu podobny do creme brulee.

**Tapas**, a właściwie **pintxos**, to przebój wyjazdu. Jestem na etapie poszukiwania dobrej książki z przepisami. W Barcelonie trafiliśmy do restauracji, która podawała tylko tapas (La Txapela) – 51 typów w karcie i 5 jako specjalność dnia. My spróbowaliśmy co najmniej 30. Są tak małe, że starczały akurat na dwa gryzy, podawane na małej bagietce, jedno lub wieloskładnikowe, na ciepło lub na zimno. Nasze ulubione pintxos to: patatas bravas, panierowane kalmary, krokiety z szynką, z rozpuszczonym serkiem brie (podobno rozpuszczony camambert był inspiracją dla Dali do namalowania lejących się zegarów), bułki i szaszłyki z małymi ośmiorniczkami i z pastą z krabów.

**Paella z owocami morza** - potrawa z ryżu z owocami morza. Przepis na oryginalną paella znajduje się na blogu jako Paella z owocami morza (Paella de marisco).

**Chorizo** - czyli wieprzowa kiełbasa z dodatkiem czerwonej papryki, podawana gotowana lub suszona. Najbardziej smakowało nam chorizo podawane w formie tapas, gotowane w czerwonym winie serwowane na małej grzance.

**Tortilla z ziemniakami** - świetna potrawa na zimno i na ciepło, w formie zbliżonej do omletu. Najpierw należy pokroić cienko ziemniaki (około 300g), posolić je i usmażyć w dużej ilości oleju. Kiedy ziemniaki są w połowie gotowe dodajemy jedną cebulę pokrojoną w półksiężycy, a kiedy są miękkie, wyjmujemy je i zostawiamy na papierze kuchennym, żeby odsączyć nadmiar tłuszczu. W misce mieszamy 3 jaja z solą i dodajemy do nich ziemniaki z cebulą. Delikatnie mieszamy i wlewamy całość na patelnię. Przekręcamy, gdy tortilla jest brązowa i dosmażamy po drugiej stronie.

Parę tygodni przed naszym przyjazdem był sezon na młode pory z grilla (czyli **calcots**, podawane najczęściej z sosem **romesco**, zrobionym z migdałów, orzechów pini, orzechów laskowych, oliwy, czosnku i okrągłej, czerwonej papryki nyora). Miałam na nie ochotę, ale my trafiliśmy już na zbiory karczochów i ich wysyp na stoiskach. W restauracjach karczochy podawane są ugotowane, z dodatkiem masła.