

OBSAH

Poznámka	4	ISLAS BALEARES	50	NAVARRA	104
		Baleáry – Walter Tauber		Navarra – David Schwarzwälder	
PŘEDMLUVA	9	Úvod	52	Úvod	106
		Zelenina	54	Pstruh	109
		Nakládané olivy 55		Rybářovo štěstí 109	
		O důležitosti prasete	57	Zelenina	110
CATALUÑA	10	Sobrasada 57		Chřest – královská zelenina 111	
Katalánsko – Walter Tauber		Langusta	58	Pimientos del piquillo	112
		El Chiringuito – Bouda na pláži 59		Chutné zeleninové pokrmy	114
Úvod	12	Rybí kotlíky	60	Náplně do paprik 114	
Boquería – břicho Barcelony	14	Masové pokrmy	62	Brutnák 115	
Kulinární katalánština 15		Coca	64	Druhy španělské zeleniny	116
Chléb s rajčaty	16	Venkovská strava	66	Pamplonská fiesta	119
Katalánský olivový olej 16		Ca'n 66		Kachní farmy	120
Umění připravit alioli	17	Majonéza	68	Drůbež ve španělské kuchyni	122
Caçotada	18	Menorské sýry	69	Sýr roncal	125
Oblíbené španělské omáčky 19		Bylinky	71	Zugarramurdský sabat čarodějnic 124	
Ďas mořský	20	Gin	72	Jakubova cesta	126
Ryby po katalánsku	23	Likéry	73	Jiné časy, jiné mravy 127	
Garnáti, garnely a krevety	24	Svatojánský chléb – málo známý plod 73		Vinorodá Navarra	128
Jak poznáme, že krevety jsou opravdu čerstvé 25		Ensaïmadas	74	Růžové víno, nebo klaret? 129	
Moře a hory	27	Vinorodá Mallorca	77	Pacharán	130
Pták v rybím hnízdě 27		Foukači skla 77		Léčivé elixýry 130	
Canalones a spol.	28	Sangría 77			
Delta řeky Ebro – oáza klidu a míru 29					
Lanýže	31	ARAGÓN	78	LA RIOJA	132
Třhy s lanýži 30		Aragonie – Harald Irnberger		La Rioja – David Schwarzwälder	
Lesní poklady	33	Úvod	80	Úvod	134
Pravé ryzce 32		Tapas jsou životní styl	82	Vinorodá La Rioja	137
Maso, zelenina a houby z kotlíku	34	Nejoblíbenější španělská tapas	84	U bednáře	139
Čerstvé sýry	36	Migas	88	Pře o dřevo 138	
Katalánské sýry 36		Aragonský olivový olej 88		Tvorba révového vína	140
Katalánský krém	39	Ajoarrieros	89	Nejznámější vinné sklepy – bodegas	142
Ořechy a ovoce 39		Lovectví v Pyrenejích	90	Špičková riojská vína 143	
Sladký kalendář	40	Zvěřinová klobása 90		Jakostní třídy riojských vín 143	
Sekt Cava	42	Neodstavené jehně	92	Archivní vína	144
Cava – jakostní třídy 42		Jehně od hlavy až k nohám 92		Posuzování a oslovování vína	146
Špičkové sekty Cava 44		Speciality z jehněčího masa	95	Jakostní španělská vína	146
Pěstování révy vinné	47	Hlemýždi	97	Z vinařovy kuchyně	148
Vinorodé Katalánsko 46		Maso pro chudé lidi 96		Golmajerías	150
Minerální vody	48	Španělské Vánoce	98	Dezerty s alkoholem 151	
Nejznámější španělské minerální vody 49		Kandované ovoce	100	Sýr camerano 151	
		Aragonský génius 100			
		Somontano	102		
		Vinorodá Aragonie 102			
		Průkopníci bublinek 103			

PAÍS VASCO	152	GALICIA	220	MADRID	282
Baskicko – Harald Klöcker		Galicie – Harald Klöcker		Madrid – Walter Tauber	
Úvod	154	Úvod	222	Úvod	284
Bacalao – sušená treska	156	Zelenina	224	Churros a čokoláda	287
Sušená treska v obchodě 157		Hnojivo z moře 225		Snídaně 286	
Štikozubec	158	Pokrm pro chladné dny	226	Býčí zápasy	288
Humr	160	Setkávání v kuchyni 227		A potom na skleničku 289	
Dělení humra 160		Slavnostní chobotnice	228	Maso bojovných býků v kuchyni	290
Španělské mořské plody	162	Galicijské lidové slavnosti 228		Vnitřnosti	291
Baskická mořská kuchyně	164	Aukce ryb	231	Chléb	292
Krab pavoučí 165		Galicijci – národ rybářů 230		Bocadillo a montadito	293
Úhoř	166	Pakambala 230		Čerstvé ryby	294
Zelenina a houby	168	Vilejš	232	Zarzuela 294	
Čisté mužská záležitost	170	Umělý chov mušlí	234	V kavárně	296
Baskičtina na zlomení jazyka 170		Mušle břítky 234		Koloniální káva 296	
Baskické chlapské hry 171		Mušle slávky a hřebenatky 235		Habsburská dvorní kuchyně	298
Rožnění	171	Ústřice	237	Ústní zpravodajství před klášteřem 299	
Drůbež a zvěřina	172	Blahovičník 237		Cocido madrileño	300
Sýr idiazábal (D.O.)	175	Lahůdky z mušlí a ryb	238	Madridská vína 301	
Txakolí	176	Mihule	241	Pivo	303
Rioja Alavesa 177		Španělské sladkovodní ryby 240		Tortilla	304
Sladké pokušení	178	Empanadas	242	Oblíbené španělské vaječné pokrmy 305	
Sladkosti z celého Španělska 178		Galicijský skot	244	Anýz	306
		Vilalbský kapoun 244		Chinchón ve Zlatém století 307	
		Sýry	247	Nekonečící noc	309
CANTABRIA	180	Jedlé kaštiny 247		Castellana 308	
Kantabrie – Harald Klöcker		Tarta de Santiago	248	Co a jak se pije 309	
Úvod	182	Poutní místo Santiago de Compostela 248			
Sardinky a sardele	185	Albariño	250		
Konzervované ryby a plody moře	186	Vinorodá Galicie 251		CASTILLA LA MANCHA	310
Rybářská strava	188	Orujo	252	Kastilie-La Mancha – Walter Tauber	
Horalská kuchyně	191	Queimada	254	Úvod	312
Pravěký jídelníček 190		Kraj čarodějnic a druidů 254		Šafrán	314
Mlékárenství	192			Jak zacházet s drahocenným kořením 314	
Mléčné výrobky 193		CASTILLA Y LEÓN	256	Don Quijote	317
Španělské mléčné dezerty	195	Kastilie a León – David Schwarzwälder		Sanchovy tužby 316	
		Úvod	258	Zelenina	319
ASTURIAS	196	Pečení chleba	260	Účelnost dokonalého tvaru 318	
Asturie – Harald Klöcker		Plněné chlebové placky 261		Mancheský česnek	321
Úvod	198	Pokrm z vepřového masa	262	Mancheské olivy 321	
Sidra	201	Vepř coby usvědčující důkaz 263		Mýty, magie a medicína 321	
Jablečné víno, pálenky a mošty 201		Luskoviny a luštění	264	Lovectví ve Španělsku	323
Jablečné víno v kuchyni	202	Chytré luskoviny 265		Pytláci a Guardia Civil 323	
Pušky za dobré jídlo 203		Slavné španělské kotlíky	266	Z myslivecké kuchyně	324
Domácí zabijačka	204	Židovská kuchyně	268	Národní opeřenec 325	
Hrnec sádla 204		Chov ovcí	271	Pastevcová strava	326
Klobásy a spol.	206	Pečené jehně 271		Manchego	328
Jelita 207		Masité pokrmy	272	Med	330
Pokrm z jednoho hrnce	208	Chytání raků na den svatého Víta 273		Toledský marcipán 330	
Kukuřice ze zahrady 208		Kastilský skot	275	Mancheská vína	332
Ježovky	211	Chov bojovných býků 275		Markýz z Toleda 332	
Losos	213	Legendární Vega Sicílie	276	Vinorodá La Mancha 333	
Sýr cabrales	214	Průkopník 277			
Co je sýřidlo 215		Špičková vína z povodí Duera	278		
Španělské sýry	216	Vinorodá Kastilie a León 279			
Severošpanělské koláče a pečivo	218	Sladké pokušení	280		
		Dívka s plamenným duchem 280			

EXTREMADURA
Extremadura – David Schwarzwälder

Úvod	336
Iberské prase	339
Dehesa 338	
Výroba šunky 339	
Jakostní třídy iberské šunky 339	
Iberská šunka	340
Umění krájet šunku 340	
Pimentón	343
Chorizo a spol.	344
Španělské řeznické a uzenářské speciality	346
Postní pokrmy	349
Umění za klášterními zdmi 348	
Planá zelenina a houby	350
Čáry a kouzla v kuchyni	352
Španělské mušky 353	
Maso a zvěřina	355
Extremadura – země sýrů 355	
Korek	356
Vinorodá Extremadura 357	

VALENCIA
Valencie – Heike Papenfussová

Úvod	360
Pěstování rýže	362
Chráněná přírodní oblast Albufera 363	
Paella	365
Záleží na šífce 364	
Rýže pro každý den	366
Fideuà 367	
Citrusové plody	368
Magický pomeranč 369	
Citrusové plody v kuchyni	370
Nápoje z citrusových plodů 371	
Ledové osvěžení 371	
Zemědělská tržnice	373
Valencijské vodní právo 372	
Rajčatová bítva 373	
Sépie, kalmar a oliheň	374
A la plancha 374	
Úprava kalmarů 375	
Ryby španělské kuchyně	376
Mandle	380
Turrón	383
Potulní prodavači turrónu 382	
Šáchor jedlý	385
Valencijské ovoce 385	
Vína z kraje Utiel-Requena	387
Vinorodá Valencia 386	
Sladké kapky 387	

MURCIA
Murcie – Harald Irnberger

Úvod	390
Španělská zeleninová zahrada	392
Kapary 392	
Zelenina v kuchyni	394
Calasparrská rýže 395	
Semana Santa	397
Salzillo 396	
Rybáři na Mar Menor	399
Proč jsou ryby z Mar Menor jiné 398	
Klenoty z vnitrozemního moře 399	
Rybí lahůdky	400
Sůl z levantského pobřeží 400	
Garum – omáčka Římanů 401	
Rajčata	403
Jedovatě zelená rajčata 402	
Zeleninové saláty	404
Filky	407
Moruše a strach z hromobití 406	
Víno Monastrell	409
Zákusky k vínu 408	

ANDALUCÍA
Andalusie – Harald Klöcker

Úvod	412
Pěstování oliv	414
Jakosti olivového oleje 416	
Zacházení s olivovým olejem	416
Španělské odrůdy oliv 417	
Konzervování	418
Sevillská feria	420
V žáru tance 421	
Gazpacho a spol.	422
Kulinární dědictví po Arabech	425
Granátové jablko 424	
Mojama	426
Tuňák 426	
Z moře rovnou do kuchyně	429
Plody andaluského moře 428	
Něco pořádného z horské šunky	430
Jamón serrano z vesnice Trevélez 431	
Variace na téma maso	432
Andaluský ovocný ráj	435
Španělské ovoce	436
Sherry	438
Druhy sherry 440	
Vinorodá Andalusie 441	
Sherry v kuchyni	442
Sherry ocet 443	
Brandy de Jerez	445
Nebeské sladkosti	446

388



ISLAS CANARIAS 448

Kanárské ostrovy – Wulf Zitzelsberger

Úvod	450
Banány	452
Banány a politika 452	
Exotické ovoce	454
Lapalmské hedvábní 455	
Gofio – strava z dob pravěku	457
Chléb chudých 457	
Conquista culinaria – kulinární kořist	458
Kanárské hlízy 459	
Brambory	461
Omáčky a dipy 461	
Ryby z Kanárského proudu	462
Zelenina a maso	465
Zelenina 464	
Tenerifský karneval	466
Kozí sýry	469
Piknik na Kanárských ostrovech 469	
Víno ze sopečné půdy	470
Vínařské oblasti 471	
Vino de tea 471	
Cukr a rum	473
Pálenky a likéry 472	
Sirup z vrcholků palm 473	
Lapalmské kouřové signály	475
Jak se do Španělska dostaly doutníky 474	
Kubánské doutníky	476
Jak zacházet s doutníky 476	
Výrobní značky a barvy 477	

DODATKY 478

Slovníček	478
Texty a autoři	478
Bibliografie	478
Poděkování	480
Autoři fotografií	481
Rejstřík kuchařských předpisů	482
Španělské názvy kuchařských předpisů	483
Obecný rejstřík	485