

**Испания
Мемлекетінің
Тағамдары**

**Орындаған: Раев А
Тобы: Т-Р-15**



- ✓ Испан тағамдары географиялық орналасуына, климатына және мәдени ерекшеліктеріне байланысты болады.



Салаттар

- ✓ Испанияда түскі ас жаңа піскен немесе пісірілген көкөністер, теңіз өнімдері, үрме салаттарынан басталады. Зығыр майы немесе сірке суы бар зәйтүн майы жиі пайдаланылады.



Малага салаты

✓ Малага салаты ерекше ингредиенттерден дайындалады: құрғақ кесектер, апельсиндер, зәйтүндер және пияз. Сондай-ақ, балдыркөк, қызанақ және апельсиннің салаты танымал. Ол қызыл шарап, зәйтүн майы, сірке суын, тұзды және қантты тұздықпен беріледі. Таза және тұзды болатын апельсиндердің тағы бір салаты «ремохон» деп аталады.





Ромеско соусы
бар тунца салаты



Сомбреро салаты

Пісірілген
қызанақ пен
бекон
салаты



Сорпалар

- ✓ Салаттар көбіне сорпадан тұрады. Испан асханасының ұлттық тағамы - олья подрида. Бұл сорпа көкөністермен бұқтырылып дайындалады.





✓ Сальморехо – Андалузиялық Кордовадан келген қызанақ пен наннан жасалған салқын сорпа. Сальморехо қызанақ, нан, сары май, сарымсақ және сірке суынан жасалған. Сорпа кесілген «тау жидесі» мен қайнатылған жұмыртқалармен бірге беріледі.

✓ Тағы бір танымал және суық испан сорпасы – Ахобланко. Бұл сорпа Андалусиядан шыққан және Малага мен Гранадада танымал. Оның негізгі құрамы: су, май, сарымсақ және нан.



Паэлья – романтикалық тағам

✓ Паэлья – күріштен, боялған ботатабаннан жасалатын және зәйтүн майы қосылатын испандықтардың ұлттық тағамы. Паэльяға бұдан басқа теңіз өнімдері, көкөністер, тауық еті, шұжық қосыла береді. Тағамның атауы латын тіліндегі "patella" сөзінен шыққан, қазақша мағынасы – "таба". Ал француз тілінде «роêле» деген "пеш" дегенді білдіреді. Бүгінде осы бір ғана тағамның 300-ден астам жасалу мәзірі бар. Классикалық паэлья күріштен, балықтың 6-7 түрінен, теңіз өнімдерінен, ақ шарап пен аскөктен, дәмдеуіштерден тұрса, келесі бір аймақта фасольдан жасайды.



Нағыз паэльяны жегіңіз келсе, біле жүріңіз:

– жақсы паэлья кешкі асқа дайындалмайды, оны тек түскі асқа тапсырыс бере аласыз.

– дәстүрлі паэлья табамен беріледі, бұл кешенді тағам болмаса, тәрелкеге салып жеуге болады. Ең мықты, ең салтанатты деген мейрамхананың өзінде табамен жеген ұят емес. Көптеген мекемелерде паэльяны жеуге ағаш қасықтар беріледі. Себебі, метал ыдыстар оның дәмін өзгертіп жібереді екен. Ең мықты, ең салтанатты деген мейрамхананың өзінде табамен жеген ұят емес.

– паэльяны теңіз өнімдерімен жегіңіз келсе, бақалшақтар, ас шаяндар тазаланбаған күйінде беріледі.

– табаның жанына міндетті түрде лимон қойылады. Лимон шырынын араластырсаңыз да дәмді бола түседі.

– тағам таусылып біткенде, табаның түбінде қалған күрішті алып үлгеру керек.



Балық және теңіз өнімдері

- ✓ Испандықтар үшін балық - ең сүйікті тағамдардың бірі. Отбасылық үстелге аптасына бір рет немесе мереке күндерінде ғана емес, сонымен қатар жиі беріледі. Испан суларында көптеген түрлі балықтар табылды. Ең танымал балықтардың бірі - тунца. Бұл балық ұсталып болғаннан кейін бірден дайындалған кезде жақсы болады. Испанияда тунца түрлі формаларда дайындалады: ысталған, қуырылған, консервіленген. Күнге кептірілген тунца - Мохамма.



- ✓ Испанияның Жерорта теңізі жағалауында танымал тағам сесуэла деп аталады.



- ✓ Эспето - бұл көмір грилінде дайындалған балық.



Шұжық өнімдері

Фуэт

- ✓ Ұзын, жіңішке және құрғақ ысталған шұжық, саламаға ұқсас, ақ шарап, бұрыш және дәмдеуіштермен дайындалады. Фуэт әдетте тағамдар ретінде пайдаланылады. Ол раковинадан тазартылады, танымал томат нанымен бірге жұқа кесілген немесе балаларға арналған түскі астың ажырамас бөлігі ретінде пайдаланылады.



Каталана

- ✓ Испандық шұжық өнімдерінің көпшілігі каталонға ұқсайды, алайда шынайы каталон - бұл тек қана каталан өнімдері. Тамақты дайындаудың тарихшылары оны ежелгі каталана шұжықтары деп санайды. Ол негізінен майсыз еттен шығарылады, ол қатты тұтастыққа және үлкен мөлшерге ие. Каталонияда дәстүрлі түрде ақ шарап пен қара бұрыш қосылады, ал қымбат сорттарда - қара трюфельдің бөліктері.



Сальчичон-де-вик

- ✓ Сальчичон-де-вик - өте беделді және қымбат болып табылатын белгілі каталон шұжық өнімдері. Бұл әртүрлілік - шошқа етінен жасалған керемет өнімдердің бірі, олар Италиядан шыққан. Шұжық жұқа тілімдерге кесіледі және әдетте қопсытқышты немесе нанмен бірге беріледі.

Сальчичон-де-вик



Буль

- ✓ Бұл классикалық шұжықтың аты «бульдура» деген сөзден шыққан. Қалың кесілген ет бөліктері дәмдеуіштер мен топыраққа салынған қызыл бұрышпен араластырылған, содан кейін пісірілген және салқындатылған. Ол бутербродтар мен тосттар үшін жұқа тілімдерге кесіледі немесе салаттарға қосылады

Буль



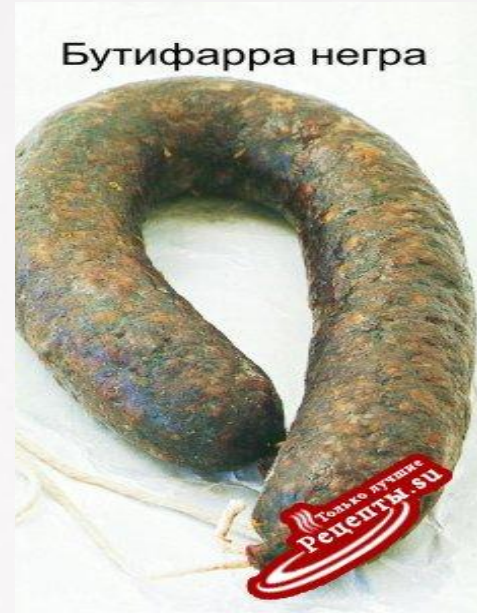
Бутифарра бланка



Бутифара бланка

- ✓ Бұл қатты шұжық Испанияда кем дегенде 400 жыл жасалды. Дәмдеуіштерден, шырынды және хош иістендірілген бифарранан тұратын, орташа мөлшерде дәмдеу үшін, ет және желатинді қоспалардың қоспасы қажет. Ол карнавал мерекесінде, әсіресе Барселонада қолданылады.

Бутифарра негра



Бифифарра нигра

- ✓ Бифифарра нигра - майлы еттен және қаннан жасалған каталонияның қан шұжықының немесе морсиланың алуан түрі. Құрамында туралған пияз мен түрлі дәмдеуіштерді, соның ішінде түйіршіктерді, қара бұрыш пен тәтті бұрышты қосылады.

Кәмпиттер мен десерттер

Туррон

- ✓ Туррон - жаңғағы бар испан нуга. Бастапқы турон жұмыртқаның ағы, қант, бал және жаңғақтардан жасалған. Бұл үшін бал, қант және жұмыртқалар араласып, ұрып-соғып, бір күн тұрды. Содан кейін жаңғақтар қосылып, қоспасы араластырып, карамельдің дәмін татып, ол салқындаған кезде мыжылған болды. Содан кейін ол пішінге құйылып, кесілді.



Марzipан

- ✓ Марzipан - тәтті тағам. Онсыз Испаниядағы кез-келген Рождество үстелін елестету мүмкін емес.



Виториядан келген Гошуа

- ✓ Бұл тәттіні Витория Лопес Сосоага кондитері ойлап тапты. Бұл десертті печенье кілегей, қайнатпа және сұйық карамельден дайындалады.

Фарделехос

- ✓ Фарделехос арабтардан шыққан және олар 9-10 ғасырда шығара бастаған Арнедо қаласын тән. Бұл торт асты бадам, қант және жұмыртқадан жасалған қамырдан жасалған.





Астуриялық сенсорлықтар



Неулес



Каталан панельдері



Чуррос

Ірімшіктер

- ✓ Бургос ірімшігі- бұл қой сүтінен жасалған испан жас ірімшігі. Кастилия мен Леон қаласындағы Бургос провинциясында жыл бойына өндірілген. Сыр - ақ, жұмсақ, қышқыл-тұзды сүт дәмі бар



- ✓ Ипорес- кремді текстурасы бар ешкі сүтінен жасалған испан жартылай қатты ірімшігі. Ол жас қызыл шарапқа беріледі және салаттардағы ингредиент ретінде пайдаланылады.

- ✓ Идиасабаль – бұл қой сүтінен жасалған испан қатты ірімшігі.



- ✓ Куахад - қой сүтінен жасалған испан сүт өнімі. Испанның солтүстігінде танымал баски тағамының бірі.

**Назарларыңызға
а
рахмет!**