

# HISZPANSKIE POTRAWY

**Klaudia Czaja  
Natalia Brzoska**

Kuchnia hiszpańska opiera się głównie na specjalnościach regionalnych, przyrządzanych z produktów charakterystycznych dla kuchni śródziemnomorskiej. W kuchni hiszpańskiej najczęściej królują ryby, owoce morza, warzywa, oliwa z oliwek, pikantne wędliny oraz jagnięcina przyrządzane na mnóstwo sposobów.



# GAZPACHO

Hiszpańska zupa, wywodząca się z Andaluzji. Nie wymaga gotowania i jest podawana na zimno. Składa się zazwyczaj z surowych warzyw, octu i oliwy z dodatkiem rozmoczonego chleba.

Niegdyś składniki gazpacho krojone były ręcznie, obecnie zazwyczaj do ich rozdrobnienia używa się miksera. Do zupy często podaje się umieszczone w osobnych miseczkach dodatki (np. okruchy chleba, drobno pokrojone warzywa, jajka, szynkę, oliwki czy orzechy), które można według uznania samemu dorzucać do zupy.



# TORTILLA

*Tortilla hiszpańska / tortilla ziemniaczana* to hiszpańska tortilla, będąca odmianą omletu, przyrządzanego z jajek z dodatkiem ziemniaków i innych składników; całość podsmażana jest na oleju. Potrawa stanowi popularny element tapas, ale bywa również podawana jako samodzielny posiłek.





# PAELLA

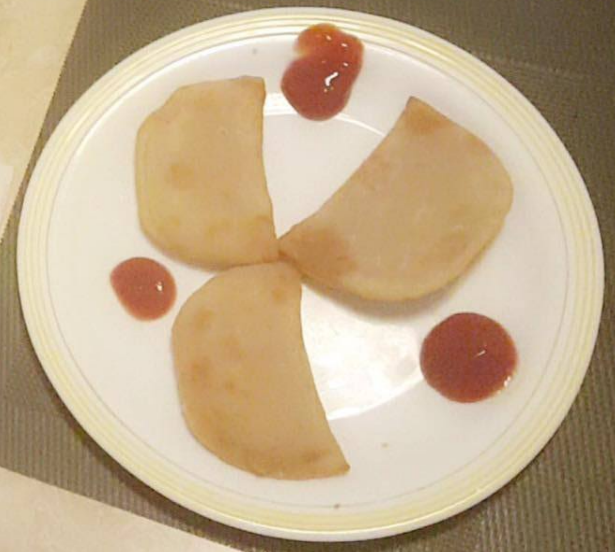
Potrawa pochodząca z Walencji i występująca w licznych odmianach. Oparta jest przede wszystkim na ryżu z dodatkiem szafranu, podsmażanym i gotowanym na metalowej patelni z dwoma uchwytyami (a patelnia taka to paellara). Popularną odmianą jest paella valenciana, zawierająca owoce morza, groszek oraz mięso królicze i drobiowe.



# EMPANADILLAS

Najbardziej popularne są w Hiszpanii, Argentynie, Chile i Urugwaju. Prawdziwe empanadillas wielkością przypominają nasze pierogi, różnica polega na tym, że nigdy się ich nie gotuje, ale smaży lub piecze na blasze. Mają różne nadzienia, np. z tuńczyka lub z kurczaka.





# TAPAS

To niewielkie przekąski podawane zazwyczaj do napojów w barach Hiszpanii. Mogą być podawane na ciepło lub na zimno i przyjmować różne formy – od prostych przekąsek po bardziej skomplikowane dania.



# SANGRÍA

Produkowana jest z wina z dodatkiem owoców, soków owocowych, lodu oraz wzmacniaczy smakowych w postaci różnych winiaków lub innych trunków. Początkowo napój ten (pity na polach w czasie żniw) składał się wyłącznie z wina i wody, dopiero z czasem zaczęto dodawać do niego cukier, owoce i mocne alkohole.



PRZYKŁADOWE DANIA, KTÓRE MOGLYSMY  
SKOSZTOWAĆ W HISZPANII











