

A still life composition of Andalusian kitchen ingredients. In the center, a white plate holds a pool of golden olive oil. To the left, a large glass jug is filled with olive oil, and a smaller one is on the right. The background is filled with various breads, including a large round one and several smaller loaves. Fresh garlic bulbs and olive branches with green olives are scattered around. A small bowl of marinated olives and peppers sits in the foreground. A metal oil dispenser stands in the background. The entire scene is set on a rustic burlap surface.

**Kuchnia
Andaluzji**

Podczas mojego pobytu w Granadzie miałem okazję zapoznać się z tamtejszą kuchnią regionalną - andaluzyjską. Miałem z nią styczność codziennie, ponieważ rodzina, u której mieszkałem, posiadała restaurację. Codziennie serwowali pyszne i przeróżne dania, które można zobaczyć na zdjęciach zamieszczonych w tej broszurze.

Restauracja Valenzuela



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.



Charakterystyczne dla tego regionu są:

- Tapas - niewielkie przekąski podawane do napojów.
- Gazpacho - hiszpański chłodnik ze świeżych pomidorów.
- Paella - danie bazujące na ryżu z dodatkiem szafranu i owoców morza lub mięs
- Migdały - Andaluzja słynie ze znakomych migdałów i jest największym regionem produkcyjnym w Hiszpanii.
- Oliwki i oliwa z oliwek - w tym regionie rośnie wiele odmian drzew oliwnych, a ich produkcja to 80% w skali całej Hiszpanii
- Espeto - tradycyjny sposób przygotowania ryb z okolic Malagi.