

# Základní rysy gastronomie Francie a Španělska

Ingrid Ptáčková

---

Bakalářská práce  
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta technologická  
Ústav analýzy a chemie potravin  
akademický rok: 2011/2012

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Ingrid PTÁČKOVÁ**  
Osobní číslo: **T08121**  
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**  
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Základní rysy gastronomie Francie a Španělska.**

Zásady pro vypracování:

1. Historické kořeny Francie.
2. Zvláštnosti francouzské kuchyně.
3. Nejtypičtější pokrmy francouzské kuchyně.
4. Nejznámější krajové speciality.
5. Historické kořeny Španělska.
6. Zvláštnosti španělské kuchyně.
7. Nejtypičtější pokrmy španělské kuchyně.
8. Nejznámější krajové speciality.
9. Porovnání francouzské a španělské kuchyně.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

1. **TRUTTER, M. Culinaria Španělsko: kulinární průvodce, 1. vydání, Slovart, Praha 2009**
2. **DOMINÉ, A. Culinaria Francie: kulinární průvodce, 1. vydání, Slovart, Praha 2008**
3. **BAILEY, R. Francie, 1. vydání, Computer Press, a. s., Brno 2004**
4. **BAILLIE, K., SALMON, T. The rough guide to France, seventh edition, Rough Guides Ltd., London 2001**
5. **PETROVÁ, E. Španělská vína: cesty za vínem, 1. vydání, Grada, Praha 2003**

Vedoucí bakalářské práce:

**Mgr. Ladislav Ivánek**

Ústav analýzy a chemie potravin

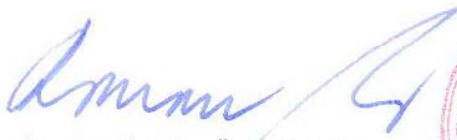
Datum zadání bakalářské práce:

**6. ledna 2012**

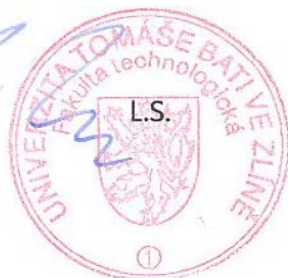
Termín odevzdání bakalářské práce:

**21. května 2012**

Ve Zlíně dne 15. února 2012



doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.  
*děkan*



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.  
*ředitel ústavu*

Příjmení a jméno: PTÁČKOVÁ INGRID

Obor: CHTP

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby <sup>1)</sup>;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 <sup>2)</sup>;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 <sup>3)</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 14.5.2012

Pláčková

<sup>1)</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevýdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.



(2) *Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.*

(3) *Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.*

<sup>2)</sup> *zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:*

(3) *Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacího zařízení (školní dílo).*

<sup>3)</sup> *zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:*

(1) *Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.*

(2) *Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.*

(3) *Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výtěžku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výtěžku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.*

## **ABSTRAKT**

Cílem mé práce bylo popsat a porovnat francouzskou a španělskou kuchyni. Nejprve jsem se ve své bakalářské práci zaměřila na jejich historické kořeny, jenž velmi napomohly a postupně stanovily směr kuchyní. Dále jsem popsala zvláštnosti a nejtypičtější pokrmy. Zahrnula jsem zde stravovací zvyklosti, obyčeje, svátky, zvláštní a typické pokrmy a suroviny v nich používané.

Francie a Španělsko jsou rozlehlé země a jsou rozděleny do několika regionů. Proto jsem věnovala největší část této práce nejznámějším krajovým specialitám. Jednotlivé regiony mají různé přírodní podmínky a tradice, a díky tomu vznikají mimořádné potraviny, pokrmy a nápoje.

V závěru práce je provedeno porovnání obou zemí, které je zaměřené především na odlišnosti v jejich kuchyni.

Klíčová slova: Francie, Španělsko, gastronomie, krajové speciality, historické kořeny, zvláštnosti kuchyně, nejtypičtější pokrmy.

## **ABSTRACT**

The aim of my thesis was to describe French and Spanish cooking. Firstly, I focused to historical roots of these countries. It was very helpful to determine the orientation of their cooking. Then I described the rarities and the most typical meals of these countries. In this part I wrote about their eating habits, traditions, holydays, typical and odd meals and ingredients used for these meals.

France and Spain are large countries and they are divided into several regions. Therefore, I took the most of my thesis to the most famous region specialties. Each of these regions has different natural conditions and traditions which are the reasons for development of extraordinary meals and beverages.

In conclusion of this thesis, there are both of these countries compared. In this part is the main interest given to differences in their cooking.

Keywords: France, Spain, gastronomy, region specialties, historical roots, typical meals, rarities in cooking.

Chtěla bych poděkovat svému vedoucímu bakalářské práce Mgr. Ladislavu Ivánkovi za odborné vedení, cenné rady a připomínky během zpracovávání bakalářské práce.

Dále patří mé poděkování Mgr. Jarmile Brožíkové za odborné rady, vynaložený čas a ochotu.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné. Dále tímto prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a všechny použité literární zdroje jsem uvedla v seznamu literatury.

Ve Zlíně 17. 5. 2012

.....

## OBSAH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ÚVOD</b> .....  | <b>11</b> |
| <b>1 HISTORICKÉ KOŘENY FRANCIE</b> .....                     | <b>12</b> |
| <b>2 ZVLÁŠTNOSTI FRANCOUZKÉ KUCHYNĚ</b> .....                | <b>19</b> |
| 2.1 COUSINE NOVELLE .....                                    | 19        |
| 2.2 KOUZLO BYLIN.....  | 19        |
| 2.3 TRŽNICE .....  | 20        |
| 2.4 PAŘÍŽSKÁ SNÍDANĚ .....                                   | 20        |
| 2.5 KUCHYŇSKÉ POTŘEBY.....                                   | 20        |
| 2.6 STRAVOVACÍ ZVYKLOSTI .....                               | 21        |
| 2.7 ŠTRASBURSKÁ PAŠTIKA Z HUSÍCH JATER.....                  | 21        |
| <b>3 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ</b> .....      | <b>23</b> |
| <b>4 NEZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY</b> .....                 | <b>30</b> |
| 4.1 PAŘÍŽ A ÎLE-DE-FRANCE .....                              | 30        |
| 4.1.1 Bageta.....  | 30        |
| 4.1.2 Židovský chléb a jiné speciality.....                  | 30        |
| 4.1.3 Dort Opéra.....  | 31        |
| 4.2 CHAMPAGNE, LOTRINSKO A ALSASKO .....                     | 31        |
| 4.2.1 Šampaňské.....   | 31        |
| 4.2.1.1 Vznik šampaňského .....                              | 32        |
| 4.2.2 Vepřové nožičky, klobásy a šunka.....                  | 32        |
| 4.2.2.1 Vepřové nožičky .....                                | 32        |
| 4.2.2.2 Bílá klobása.....                                    | 33        |
| 4.2.2.3 Ardenská šunka.....                                  | 33        |
| 4.2.3 Nejlepší zavařeniny.....                               | 33        |
| 4.2.4 Lotrinské koláče .....                                 | 33        |
| 4.2.5 Alsaský chléb a preclíky .....                         | 33        |
| 4.2.6 Sýr munster .....                                      | 34        |
| 4.3 NORD – PAS DE CALAIS, PIKARDIE, NORMANDIE A BRETANĚ..... | 34        |
| 4.3.1 Sled' .....  | 34        |
| 4.3.2 Gin.....   | 34        |
| 4.3.3 Camembert .....  | 35        |
| 4.3.4 Cidre a calvados .....                                 | 35        |
| 4.4 ÚDOLÍ LOIRY A STŘEDNÍ FRANCIE .....                      | 36        |
| 4.4.1 Champignons de Paris.....                              | 36        |
| 4.4.2 Vína z údolí řeky Loiry .....                          | 36        |
| 4.4.3 Ocet z Orléansu .....                                  | 37        |
| 4.4.4 Crottin de Chavignol.....                              | 37        |
| 4.5 BURGUNDSKO A FRANCHE-COMTÉ .....                         | 37        |
| 4.5.1 Dijonská hořčice.....                                  | 37        |
| 4.5.2 Sýr comté .....  | 38        |



|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| 4.5.3    | Absint .....                                       | 38        |
| 4.6      | LYON A RHÔNE – ALPES .....                         | 39        |
| 4.6.1    | Lyonská čokoláda.....                              | 39        |
| 4.6.2    | Ovocné sady v údolí Rhôny .....                    | 39        |
| 4.6.3    | Likéry .....                                       | 39        |
| 4.7      | POITOU – CHARENTES A LIMOUSIN .....                | 40        |
| 4.7.1    | Ústřice .....                                      | 40        |
| 4.7.2    | Echiré .....                                       | 41        |
| 4.8      | BORDEAUX, PÉRIGORD, GASKOŇSKO A PAYS BASQUE .....  | 41        |
| 4.8.1    | Brebis .....                                       | 41        |
| 4.8.2    | Sušené švestky z Agenu .....                       | 41        |
| 4.9      | TOULOUSAIN, QUERCY, AVEYRON A AUVERGNE .....       | 42        |
| 4.9.1    | Česnek .....                                       | 42        |
| 4.9.2    | Fouace .....                                       | 42        |
| 4.10     | ROUSSILLON, LANGUEDOC A LES CÉVENNES .....         | 43        |
| 4.10.1   | Cargolade .....                                    | 43        |
| 4.10.2   | Med z Cévennes .....                               | 43        |
| 4.11     | PROVENCE A AZUROVÉ POBŘEŽÍ .....                   | 43        |
| 4.11.1   | Olivy.....   | 43        |
| 4.11.2   | Olivový olej.....                                  | 44        |
| 4.12     | KORSIKA .....                                      | 44        |
| 4.12.1   | Kaštanová mouka .....                              | 44        |
| <b>5</b> | <b>HISTORICKÉ KOŘENY ŠPANĚLSKA.....</b>            | <b>45</b> |
| <b>6</b> | <b>ZVLÁŠTNOSTI ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ .....</b>         | <b>48</b> |
| 6.1      | PAMPLONSKÁ FIESTA .....                            | 48        |
| 6.2      | SLAVNOSTNÍ CHOBOTNICE .....                        | 48        |
| 6.3      | SEMANA SANTA .....                                 | 48        |
| 6.4      | ŠPANĚLSKÉ VÁNOCE .....                             | 49        |
| <b>7</b> | <b>NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ.....</b> | <b>50</b> |
| 7.1      | ZELENINOVÉ SALÁTY .....                            | 53        |
| 7.2      | TAPAS .....  | 54        |
| 7.3      | OMÁČKY .....                                       | 56        |
| 7.4      | SLADKÉ POKUŠENÍ .....                              | 57        |
| 7.5      | VAJEČNÉ POKRMY .....                               | 58        |
| 7.6      | PAELLA .....                                       | 59        |
| <b>8</b> | <b>NEJZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY .....</b>        | <b>61</b> |
| 8.1      | KATALÁNSKO.....                                    | 61        |
| 8.1.1    | Chléb s rajčaty .....                              | 61        |
| 8.1.2    | Čerstvé sýry.....                                  | 61        |

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| 8.2      | BALEÁRY .....   | 62        |
| 8.3      | ARAGONIE.....   | 62        |
| 8.4      | NAVARRA.....  | 62        |
| 8.5      | LA RIOJA.....   | 63        |
| 8.6      | BASKICKO .....  | 63        |
| 8.7      | KANTABRIE .....                                       | 64        |
| 8.8      | ASTURIE.....  | 64        |
| 8.9      | GALICIE.....  | 65        |
| 8.10     | KASTILIE A LEÓN .....                                 | 66        |
| 8.11     | MADRID .....  | 66        |
| 8.12     | KASTILIE-LA MANCHA .....                              | 67        |
| 8.13     | EXTREMADURA .....                                     | 67        |
| 8.14     | MURCIE.....   | 68        |
| 8.15     | ANDALUSIE .....                                       | 68        |
| 8.16     | KANÁRSKÉ OSTROVY .....                                | 69        |
| <b>9</b> | <b>POROVNÁNÍ FRANCOUZSKÉ A ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ.....</b> | <b>70</b> |
|          | <b>ZÁVĚR.....</b>                                     | <b>71</b> |
|          | <b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>                | <b>72</b> |
|          | <b>SEZNAM PŘÍLOH.....</b>                             | <b>74</b> |

## ÚVOD

Francouzská a španělská kuchyně se od naší dosti liší. Je to dáno zejména zeměpisnými podmínkami a od nich se odvíjejícími základními surovinami, které se v těchto kuchyních používají. Česká kuchyně je podle nich spíše těžší a hůře stravitelná. Odlišnosti francouzské a španělské kuchyně od naší spočívají především v používání čerstvých a velmi kvalitních surovin, na které jsou tyto země značně bohaté. Jedná se obzvláště o ovoce, zeleninu, ryby a další plody moře.

Francouzská a španělská kuchyně jsou rovněž významné a uznávané ve světové gastronomii. Z těchto zemí pochází i spousta odborníků na gastronomii, ať už se jedná o světově známé šéfkuchaře vyhlášených restaurací, vinaře, producenty sýrů, ovoce, zeleniny a všeho dalšího, co tyto země nabízejí.

Protože nejsou podmínky uvnitř celé země stejné, vyčnívají zejména některé kraje, které se proslavily díky svým typickým pokrmům. Tam kde tomu napomáhá příznivé podnebí se pěstuje zejména víno a ovoce, a tam kde nejsou podmínky pro pěstování tak příznivé se více rozvíjí jiná odvětví. Tím může být například chov dobytka a s tím související výroba sýrů, produkce masa a masových specialit. Proto má každý kraj své specifické a známé speciality, které dosáhly světového věhlasu.

Odlišnost Francie a Španělska ale nespočívá jen v jejich gastronomii. Každá z těchto zemí má své tradice a zvyky, které se zde udržují už po staletí.

Toto všechno napomáhá tomu, že jsou tyto země známé po celém světě. A to ať už díky produktům, které vznikají z výhodných klimatických podmínek obou zemí, a nebo z tradic a úsilí obyvatel, kteří v těchto zemích žijí.

## 1 HISTORICKÉ KOŘENY FRANCIE

První stopy člověka na francouzské půdě se objevují už v době paleolitické. Tato oblast se dostává do historického povědomí asi tak od roku 700 př. n. l., kdy byla osídlena Kelty neboli Galy. Zjistili, že území má velice výhodné klimatické podmínky a náležitě ocenili z toho plynoucí slušnou výživu, která je tato země schopná poskytnout. Keltové měli pověst vyhlášených milovníků jídla a pití. Měli své charakteristické rysy pro stolování a jídlo. Podestýlali si pod sebe seno a jedli velké množství vařeného a pečeného masa, do kterého se přímo zuřivě zakusovali. Pokud v mase narazili na nějakou překážku, vyrvali ji malým mečem, který nosili neustále u pasu [18].

Ti, co sídlili u moře, jedli spíše ryby se solí, octem a kmínem, ale bez oleje, na který nebyli zvyklí. Protikladem ovšem bylo, že Keltové, byť znační jedlíci, brojí proti obezitě a dokonce ji trestají. Každému mladému muži, který překročí stanovený objem pasu, je dána pokuta. A Keltové ženy? Ženy o sebe velmi dbaly. Na jedné straně typicky ženská péče o vzhled. Například spletené vlasy v copy, náhrdelníky a náramky, nalakované nehty, napudrované tváře růžovým barvivem a obočí barvené výtažky z kaštanů. Na druhou stranou jim tohle nebrání, aby nebyly urputnými bojovnicemi. Velkým zdrojem potravy a dějištěm intenzivního života je les, který jim dával téměř všechno, co potřebovali. Lovění zvěře všemi dostupnými prostředky, drobné lesní plody, jako jahody, houby, oříšky, které doplňují v bohatší míře galský stůl. Další pramen obživy jsou řeky, kde obratní rybáři loví na prut i do sítě. Řeka slouží i k přepravě a usnadňuje styk mezi jednotlivými kmeny, naneštěstí i pro oboustranné války [18, 23, 2].

Významný posun v historii francouzské kuchyně znamená obsazení Galie Římany a následná pospolitost. Římané přivezli do Galie vinnou révu, jenž byla prozatím pěstována v okolí Marseille. V té době byl vlastně položen základ věhlasného francouzského vinařství. V roce 282 doznává plného rozkvětu, rozšiřuje se po celé Galii a galská vína jsou velmi vyhledávaná i v Itálii. Tenkrát se už začali připravovat vína s přísadou různorodých koření, která lze označit jako předchůdce pozdějších vermutů. Římané dále přivezli do Galie ovocné stromy orientálního původu, například citróny, jedlé kaštiny, broskve, třešně, meruňky a švestky [18, 2].

Galové zpočátku skladovali víno v amforách, zakrátko však zjistili, že jejich sudy, kde uchovávali pivo, jsou k tomuto záměru výhodnější, jelikož propouštějí vzduch a umožňují postupné stárnutí vín. A tak galská vína zaznamenávají zvyšování kvality a všude na světě

jsou stále více ceněna. Později Římská říše upadá a Galie se stala cílem nájezdů germánských kmenů, které uvrhly tuto vzkvétající zemi do bídy a beznaděje. Germáni jsou celkově ve zvyklostech stravování a stolování na mnohem nižší úrovni, než Galové. Pokud si barbaři podrobili Galii, pak víno uchvátilo barbary. Vytváří se jakýsi druh mírové spolupráce, napodobování a přejímání metod obdělávání půdy. Mezi barbary zaujímá nevšední postavení Frankové. Zvláště Frankům se zdařilo sjednotit Galii. Nápojem lidu bylo spíše obilné pivo a medovina. Postupem času přibývalo více vinic. Nápoj z révy se neustále značně rozšiřoval a zatlačoval všechno ostatní. Následující změny nastaly s příchodem Arabů. Nevítaní hosté po sobě zanechali základ pokrmu, který je všude velmi známý pod různými jmény. Jde o křehký druh pečiva nebo-li listové těsto, do něhož se vkládala jablka. Přinesli s sebou i naprostou novinku, a to cukr. Jakmile byli vyhnáni z francouzské půdy, zmizel s nimi i cukr, který se objevil až za křížáckých válek. Do čela této říše se dostává Karel Veliký. Volí rozumnou zemědělskou politiku a zavádí na svých pozemcích zkušební podnikání, zejména v kultivaci zeleniny a ovoce. Pěstuje například cibuli, česnek, zelí, hrách, tykev, ředkev, petržel, okurky. Z ovoce to jsou kupříkladu různé druhy jabloně, třešně, ořechy, moruše, broskve a hrušně. Dbal na zachování přísné čistoty při výrobě surovin a zpracování pokrmů. Na stolech jejich hostin nechybí ani zvěřina, poněvadž je Karel Veliký vášnivým lovcem. Jídelní tabule při vznešené společnosti se skládá se tří chodů. První pokrm je zelenina a saláty, následující chod je vytvářen z velkého množství nejrůznějšího masa a posledním jsou ovoce a sladkosti. Nezákladnější potrava pro městské a venkovské obyvatelstvo je chleba. Opomíjela se i ta nezákladnější hygiena při jeho výrobě. Důsledkem toho postihla národ nemoc, jejíž původce z námelu žita byla houba *Claviceps purpurea*, v klasu produkuje smrtelné substance. Po úmrtí Karla Velikého nastala v říši opět bída a započaly nájezdy vikingských kmenů. Během 12. století se život zklidňuje a lid se pozvolna vzpamatovává. Křížácké války dávají základ pro výměnný obchod mezi východem a západem. Velmi zvolna se začíná opět žít a pozoruhodným důkazem je Robert de Blois. Vypracoval zásady společenského chování u stolu. Projevuje se určitá hierarchie, rodí se nová šlechta. Rytíři vnášejí do života kultivovanost, ušlechtilé vztahy k ženám a chování u stolu. V tomto období se hojně používá koření. Na stolech se objevuje tzv. salonní koření, velice nákladný objev středověku. Je tam koriandr, anýz, zázvor, jalovec, fenykl, ořechy, mandle a exotické plody, vařené v cukru. Vzniká nová společenská třída nazvaná buržoazie. Příslušníci této třídy exportují kožešiny, galanterii a látky, tkané a barvené ve Francii. Zakládají se první

cechy, především řezníci. Vytvářejí se první jatka na březích řeky Bievre. Řeznický stav je dědičnou profesí, každý mužský dědic v sedmi letech a jednom dni je přislíben tomuto stavu. Značně se rozvíjelo i rybářství a obchod s rybami. Králem ryb byl zvolen sled'. Ve vzdálenějších oblastech se konají i pravidelné trhy. Vzniká termín pekař, francouzsky „boulangier" a souvisí se slovem „boule“, jenž značí „bochánek“. Toto pojmenování značí kulatý, zploštělý chléb. Z cukru se dělají různé bonbóny, dražé a pilulky. Obchod se solí prosperuje natolik, že ve 14. století uvalili na sůl daň, dochovala se do revoluce. Na venkově se obyvatelstvo podřizuje ročním etapám, místními zvyky a díky tomu se rodí krajové speciality. Francouzi mají rádi sýr a kdejaký kraj se může pochlubit svou vlastní specialitou. Velice jsou ceněny sýry z Brie a z Auvergne. Lidé si vytvářejí zásoby na dlouhé zimní časy, maso konzervují zaléváním do sádla nebo solením a suší ryby. Zeleninu a ovoce suší a už i zavařují.

Na konci 15. století nadchází znatelné zlepšení životních podmínek, odráží se ve stolování a v kuchyni. V Paříži se dá koupit prakticky všechno od másla a mléčných výrobků, přes zeleninu a luštěniny a různé druhy masa. Vepř slouží k potravě pro nemajetný lid. Jí se spíše skopové, smiči a koroptve. O dnech půstu spíše losos, solení sledi a treska.

Za krále Jindřicha II. se v roce 1533 vdává Kateřina Medicejská. Jejím příchodem se dostává do Francie luxusnější druhy zeleniny, ovoce a umění připravovat různé sladkosti. Ze zeleniny to byl chřest, květák a artyčoky. Z ovoce pak třešně, švestky a především melouny. V Itálii byly od 13. století pěstovány pomerančovníky a citronovníky. Itálie seznamuje Francii taktéž s lanýží. Na francouzský dvůr přijíždí Kateřina i s italskými kuchaři. Francouzskému dvoru jsou podávány neznámé vybrané delikatesy. Kupříkladu jemné kousky masa v podobě ragú, drůbeží knedlíčky, kohoutí hřebínky a mozečky.

Pařížané zaujatě objevují nový druh moučníku, zvaný frangipan. Je to mandlový dortík mírně podobný marcipánu a tento recept vymyslel jistý Césare Frangipani. Pečivo je stále obdobné ze středověku. Nejvíce proslulé jsou tzv. darioles d'Amiens, je to druh lotrinského koláče. Zde je na něj i recept. Potřebujeme 30 dkg mouky, 15 dkg másla, půl sklenky vody, špetku soli, lžici tuku, dále na náplň 1 dl smetany, 3 vejce, 10 dkg strouhaného sýra, 10 dkg slaniny, sůl a pepř a 2 dkg másla na vymazání formy. Přichystáme si těsto tak, že do mísy prosejeme mouku, přidáme vodu a zpracujeme s máslem a solí. Těsto je dobře propracované v té době, nechytá-li se okrajů mísy. Vyválíme na pomoučeném válu a vyložíme jím koláčovou formu. Dno propícháme vidličkou a rozprostřeme nakrájenou

slaninou, předem mírně opečenou. V míse rozmícháme vejce, ušleháme se smetanou, přidáme strouhaný sýr, sůl, pepř, opět prošleháme a nalijeme na slaninu. Formu vložíme do předehřáté trouby a pečeme dozlatova přibližně 45 minut. Pokrm se podává horký [18].

Na ulicích se prodávají oplatky, trubičky a značně populární pečivo připomínající naše vdolky a koblihy. Máslo je velmi citlivé zboží a v 15. století vystupuje zákaz prodeje ve stejném stánku jako ryby, svíčky a jiné smíšené zboží. Následkem toho se z másla stává velmi nákladný produkt a brzy se našla i náhrada, rozehrátá slanina nebo různorodé druhy olejů. Ocet si získal náklonnost mnoha hospodyněk a používal se na konzervování zeleniny a ovoce. Tato doba nám přináší i další novinky, především ve stolování. Na královském dvoře započalo éru používání vidličky - „fuscina. Itálie velmi ovlivnila Francii, přináší i nové druhy nádobí a tou je fajáns, vyrobený ve městě Faenza poblíž Ravenny.

Příchodem Kryštofa Kolumba z Ameriky nastává další změna, a tou jsou brambory a kukuřice. Kukuřičná zrna se používala na dokrmování dobytka a v jihovýchodní části země se z ní vařila kaše na způsob italské polenty. Brambory rovněž nedosáhly velkého úspěchu, měly nevýraznou a mdlou chuť. O dvě století později se podařilo monsieurovi Parmentierovi doslova vnutit brambory francouzskému lidu. Přišel na nápad udělat dobrý chleba z brambor bez použití mouky. Od tohoto období se brambory objevují pravidelně na stolech chudého a bohatého obyvatelstva, nalézají své místo i v kuchařských knihách. Více se začíná konzumovat žampiony, špenát, chřest, čekanka, mrkev, rozmarýn, kapary a to vše se ochucuje aromatickými bylinami. Na šlechtických stolech se objevuje různě připravené maso hovězí, vepřové, drůbeží, zvěřina, dokonce i droby a vnitřnosti.

Francie není jen Paříž, ale i venkov. Gaskoňci jedí česnek a cibuli. Používají ji do kdejakého pokrmu a velice jim chutná. Konzumují hodně čerstvých a solených ryb, oblíbené jsou také kapary a olivy. Pochoutkou jsou například fíky, citróny, hroznové víno v sušeném a čerstvém stavu. Život tady spíše připomíná a tíhne ke způsobu španělskému. Na severu Francie v kraji Artois se nejvíce produkují mléčné výrobky a máslo, převážně díky dobrým podmínkám k chovu hovězího dobytka. Okrasou tamních stolů je početný výběr cukrářských a moučných výrobků. Normandie se naproti tomu může pochlubit rybolovem, velkými stády dobytka na rozsáhlých pastvinách a pěstováním hrušek a jablek, které jsou základem mnoha nápojů. V Bretagni je regionálním nápojem.



Vnitrozemci jedí mnoho masa, převážně hovězí, vepřové, skopové, zvěřina, drůbeží a sladkovodní ryby.

Za vlády Jindřicha IV. se do královské kuchyně dostal obyčejný kuchtík Francois Pierre de la Varenne a vděčíme mu za první solidní kuchařské knihy. Nasměroval lid spíše k pokrmům jemnějším, zelenina je podávána tak, aby si zachovala specifickou chuť. Pěstuje se květák a chřest.

Louis de Béchamel, bohatý finančník, dostal nápad na omáčku. Do hrnce vložil máslo s trochou petrželky, česneku, posekané šalotky, opepřil, osolil, dodal muškátový oříšek, zasypal moukou a zředil smetanou. Promíchával do zhoustnutí, až vznikl bešamel nebo-li bešamelová omáčka, která s menšími úpravami existuje dodnes.

Za vlády Ludvíka XIV. byla dovážena do Francie káva a čaj. Král poprvé kávu zakusil v roce 1644, poskytl mu ji marseillští obchodníci a panovníkovi tento mok velmi zachutnal. Původem z Číny dovezla do Evropy portugalská loď z Macaa čaj. Ve Francii se objevuje přibližně roku 1660. Marie Terezie poskytla svému královskému muži již ve svatební den vybranou lahůdku, čokoládu. Nápoj původně z Mexika, připravovaný z vody a velmi bohatě kořeněný.

Po smrti Ludvíka XIV. nastává zrod francouzské kuchyně. V roce 1715 se stává francouzským regentem Filip Orleánský. Hotové pokrmy si podle své chuti ochucoval, například do omáčky dodal pohár šampaňského nebo vývar. Šéfkuchařem byl pan Marin, který doplňoval a profesionálně vytvářel požadavky svého pána. Díky tomu vystupuje na svět tzv. „fonds“. Je to základ omáčky vyvařeného z masa, které nebylo určeno ke konzumaci. Podávaly se k tomu plátky masa, velmi krátce tepelně připravované, omáčkou jemně polévané. Tyto masové šťávy pak doplňuje kachními játry, lanýži, šunkou a dalšími pochutinami. Manželka Ludvíka XV., Marie Leczinska, seznamuje krále s novými pokrmy. Jsou to pirohy plněné masem a neznámí druh odpalovaného těsta, které se nejdříve upeče a po upečení plní různými náplněmi.

V roce 1761 se v Paříži objevuje sýr Camembert. Tento sýr je z městečka Camembert, připravovaný normandskou selkou Marií Marelovou [18].

Za panování Ludvíka XV. je k zemi přičleněna Korsika a Lotrinsko. Otec královny Stanislav Leczinski ochutnává v Lotrinsku bábovku, vylepšil si ji, nalil na ni rum a flambuje. V Paříži a ostatních městech se v poledne podává polévka a díl hovězího,

vepřového či telecího masa. Večer se poté polévka přihřeje a zbytek masa se servíruje polévaný zálivkou. Nedělní pochoutkou je maso skopové a o svátcích zejména drůbež, krocan a krůta.

Francois Appert přichází v roce 1795 na myšlenku, jak choroboplodné zárodky zahubit. Lze je zničit silným záhřevem, konzervací. Nádoby se zeleninou a masem se hermeticky uzavřou a vaří ve vodní lázni. Napoleon jmenoval Apperta vládním dodavatelem Velké armády. Konzervace je hlavním znakem 19. století.

Rok 1800 přinesl kulinářskému světu nový pokrm, kuře Marengo. Toto charakteristické pojmenování obdržel na bitevním poli u Marenga. Bonaparte, po vyhraném boji, dostal nezměrný hlad a žádal si poobědvat. Polní kuchyně byla zcela prázdná, a tak se po okolí obstarávalo, co se dalo. Na tento recept je potřeba kuře, které rozporcujeme a opékáme na oleji. Přidáme koření, pepř, sůl a hrst žampionů. V nádobě zhotovíme jíšku, zředíme sklenkou bílého vína a sklenkou madeiry. Do zhotovené jíšky dodáme olej z kuřete, který pomalu zamícháme, provaříme a můžeme podávat [18].

Napoleon nebyl typický labužník a stoupenec dobrého jídla nebo hostin, ale jako vysoce postavený státník musel pořádat hostiny. Těmito společenskými záležitostmi pověřil dva muže, Cambacères a Talleyrand. Talleyrand přivedl na scénu nejvýznamnějšího kuchaře své doby. Byl jím Marc-Antoine Carême, nazýván "král kuchařů". V sedmnácti letech vstupuje do učení k proslulému pekaři jménem Bailly. Talleyrand si od Baillyho kupuje slavnostní pokrmy a dvakrát týdně vypůjčuje kuchaře. Carême je velice talentovaný a schopný. Prostřednictvím nejrůznějších těst, krémů, kandovaného ovoce a sorbetů vytváří do nejmenších podrobností pařížské čtvrti, krajiny střední Francie anebo pamětihodnosti a obydlí dle vlastní fantazie. Je žádán na mnoha vybraných evropských dvorech. Carême byl zejména zakladatel věhlasného francouzského kulinářství. V roce 1833 Carême umírá a nechává po sobě nedokončenou publikaci Umění francouzské kuchyně 19. století.

U Talleyrandova stolu byl pravidelným hostem Brillat – Savarin, vyhlášený labužník, poeta a vtipný společník. Ve svém díle Fyziologie chuti pojednává ze znalostí a myšlenek, které nasbíral právě u těchto hostin.

Hospody, hospůdky, restaurace i kabarety jsou nedílnou součástí historie Francie. Největší rozvoj nastal přibližně v polovině minulého století. Škála restaurantů je značně rozvinutá, od nejprostších až po ty nejluxusnější. Rodí se zde i podniky zvané „Bouillon Duval“.

Dostáváme se do 20. století a tím pomalu končí putování historií francouzské kuchyně. Díky technickému pokroku je možno tuto dobu nazvat století pohybu. Do cesty rozvoje se staví první světová válka, pro většinu etapa hladu a nouze. Mnozí těžší z tragédie druhých a bohatnou. V té době vzniklo slovo „snob“, z latinského výrazu „sine nobilitate“ v překladu bez vznešenosti.

A nyní úplný konec povídaní o historii Francie. Zemí zejména drobných, prostých a srdečných lidí. Kraj žen a matek, které od prvopočátku dávaly svému kuchařskému umění veškerou lásku a snahu. A vítán je každý, kdo v dobrém k prostřenému stolu přichází.

## 2 ZVLÁŠTNOSTI FRANCOUZKÉ KUCHYNĚ

Francouzská kuchyně poskytuje rozmanitá, znamenitá a výživná jídla, pestrý výběr nápojů, ale i dezertů a sladkostí. Nabízí velký výběr sýrů, pečiva, masa, drůbeže, ryb a darů moře, zeleniny a ovoce. Zvláštností francouzské kuchyně jsou kupříkladu různé druhy sýrů, hlemýždi, ústřice, bylinky, oleje, různé sladké a slané tradiční pokrmy, sušené švestky z Ardenů, ovocná vína a likéry, koňak, znamenitá a jedinečná vína z různých krajů.

### 2.1 Cousine nouvelle

Tento nový styl dosahuje svého vrcholu v 80. letech minulého století. Gastronomie se neomezuje na dobré jídlo a pití pro radost, ale jejím cílem je naplnění společenského rituálu a péče o vlastní zdraví. Objevují se nová jídla s použitím nečekaných ingrediencí a jejich cílem je zmodernizovat tradiční francouzskou kuchyni. La nouvelle cuisine nabízí Francouzům jídla lehká, přizpůsobená požadavkům současné doby. Velká většina Francouzů změnila své stravovací návyky. Tomuto trendu se přizpůsobily restaurace, školní kuchyně i výrobci polotovarů, mražených a konzervovaných jídel. Pro tento trend je charakteristické zkrácení času přípravy pro zachování zdravé hodnoty použitých surovin. Opouští se od marinovaných mas a hustých omáček. Používá se málo mouky a tuku.

### 2.2 Kouzlo bylin

Tymián, šalvěj, saturejka, fenykl, levandule, rozmarýn a jiné bylinky jsou součástí flóry Provence. Tymián je král provensálských bylinek a vylepšuje klobásy, fíky, šunky a sušené švestky a má příznivé účinky na trávení, plíce a žaludek. Rozmarýn má intenzivní a pryskyřicové aroma. Hodí se k jehněčímu masu, k pokrmům z ryb, do polévky ratatouille a na pečené brambory. Naopak saturejka se výborně hodí ke grilovanému masu, ragú a k pokrmům obsahujícím fazole. Jemnější, sladší aroma má majoránka a hodí se k pokrmům z mletého masa, k drůbeži a rajčatové omáčce. Intenzita chuti a vůně oregana se rozvine až po usušení. Vynikne v zeleninových pokrmech a v rajčatové omáčce. Šalvěj se používá velmi opatrně, protože má velice intenzivní a trvanlivé aroma. Dobře se hodí k vepřovému a skopovému masu. Bazalka pochází z Asie a vyrábí se z ní pesto. Zdejší původní bylinka je fenykl, používá se k rybám a olivám. Estragon není typická provensálská bylinka a využívá se do salátů, ryb a sauce béarnaise. Bobkový list se používá k ochucení marinád a omáček. Z levandule se vyrábí levandulový med.

### 2.3 Tržnice

Mezinárodní tržnice Rungis v Paříži je největším a nejrozsáhlejším trhem na světě. Zabírá téměř 232 hektarů. Rungis zásobuje 18 milionů evropských spotřebitelů. Má 14 000 zaměstnanců, z toho 10 500 pracuje ve velkoobchodě. Otevírací doba je od 11 hodin večer do 6 hodin ráno. Pravidelně sem přichází 20 500 zákazníků. Tržnicí projde 60 procent vodních živočichů, 50 procent zeleniny a ovoce, 45 procent masa a 50 procent řezaných květin a hrnkových rostlin určených pro Paříž a sousední oblasti. Areál tržnice je ohromný, nejvýznamnější dominantou je prosklený pavilon A4, kde jsou ryby. Vyskytují se mořské a sladkovodní ryby, plody moře a korýši. Ryby jsou čerstvé a nekuchané. V Pavilonu čerstvého masa najdeme maso na háčích, háky jezdí po kolejnicích a zákazník si může vybrat třeba i celou krávu či prase. Kromě ryb a masa se zde prodává i vnitřnosti a uzeniny, okrasné rostliny, mléčné výrobky a vejce, ovoce a zelenina a různé speciality.

### 2.4 Pařížská snídane

Francouzi snídani nepřikládají velký význam. Typická snídane je bageta nebo rohlík, croissant, brioška nebo žemle, džem a máslo. Sladkému pečivu se říká viennoiseries, při jeho přípravě se používá listové těsto a hodně másla. Nejpopulárnější je avšak croissant. Ranním nápojem je hlavně silná káva, ovocný džus a mléko.

### 2.5 Kuchyňské potřeby

Ve francouzské kuchyni se vyskytují zapékačí misky na nákypy a dezerty, teploměr na cukr, který je nepostradatelný v cukrářství, různé cedníky, univerzální poklice, rendlíky s dlouhou rukojetí, různé formy na pečení i kolébkový kráječ, jenž se používá na bylinky, cibuli i česnek. Původním francouzským nástrojem je pasírovací cedník, jeho použití je velmi rozmanité, slouží k pasírování, prosévání, cezení a strouhání. Dalším pomocníkem v kuchyni je odstředivka na salát na ruční pohon. Celá řada nádob, různých tvarů a velikostí, vhodných pro pečení naznačuje, že Francouzi se zálibou připravují pokrm v troubě. Na oblibu paštik a terin upozorňují různě tvarované smaltované a porcelánové nádoby. Nejhezčí francouzské formy jsou na sušenky madeleines. Nejčastěji se používají formy na brioche, savarins a kougelhops. K pomalému vaření zavařenin se využívají měděné hrnce.

## 2.6 Stravovací zvyklosti

Francie je známá svým labužnickým přístupem k jídlu a stolování. Je to pro ně spíše společenská událost. Na oběd mají dvouhodinové polední pauzy a skládá se z předkrmu, hlavního jídla a dezertu. K jejich stolování neodmyslitelně patří látkový ubrousek, pokládá se na kolena a zůstává až do kávy. Po dezertu se většinou odkládá na stůl. Francouzi při jídle diskutují, a proto je teplé jídlo servírováno na ohřátých talířích. K jídlu je zdarma servírován chléb a voda, ta je podávána ve velké karafě či skleněné láhvi a je obsluhou průběžně doplňována. Chléb je podáván v podobě bílé bagety a je odkládán vedle talíře nebo na speciální talířek vedle talíře. Používá se hlavně k vytření talíře a k podání pokrmu na vidličku. Káva se pije až po dezertu. Francouzi mají tzv. café culture, navštěvují kavárny, kde si objednájí kávu, zapálí cigaretu a popovídají si s přáteli. Ve večerních hodinách si objednájí i aperitiv, kupříkladu pastis (anýzový likér ředěný ledově studenou vodou), kir (likér z černého rybízu doplněný dobře vychlazeným burgundským vínem nebo jiným suchým bílým vínem) a kir royal (likér z černého rybízu se doplní vychlazeným šampaňským). Víno je konzumováno při jídle, obědu a večeři, a činí z každého jídla spíše obřad. Ve Francii se nedělá vinný střík. Největší sklenice slouží na vodu, širší sklenice je na červené víno a k bílému vínu je určena menší a užší sklenice.

Saláty patří mezi francouzské tradice a jí se jako samostatné jídlo, předkrm nebo příloha. Salade lyonnaise je lyonský salát z křehkých salátových listů a bylinek, ochucen zálivkou z olivového oleje a hořčice, doplněn česnekovými krutony a ztraceným vejcem.

## 2.7 Štrasburská paštika z husích jater

Pokrm nazývaný foie gras pochází z jihozápadu Francie nebo se dokonce dováží z Maďarska. V Alsasku se přikládá foie gras velký význam, odstraňují se všechny cévy a nervová vlákna. K výraznění chuti se používá portské víno, alsaská eau-de-vie či brandy. Koření se používá v menším množství, přidává se čerstvě umletý černý pepř a nejjemnější mořská sůl. Foie gras znamenitě doplňují lanýže a mezi alsaské speciality patří pain de Colmar a millefeuille de foie gras. Na výrobu pain de Colmar se používá vysoká, kulatá forma, do níž se upraví foie gras ochucená 5 procenty lanýžů. U millefeuille se nachystají tenké proužky kachních a husích jater, které se střídavě kladou na sebe do čtvercové formy.

Pár rad ohledně foie gras. Čerstvá husí játra musí být na omak pevná, lesklá, růžová a čím jemnější struktura, tím jsou lepší. Nejlepší jsou kachní a husí játra vcelku, foie gras entier. Pokud je na výrobku název Foie gras, tak se skládá z několika druhů jater. Produkt Bloc de foie gras avec morceaux obsahuje lisovaná játra s velkými a malými kousky. Parfait de foie gras pojímá 75 procent foie gras, a také kuřecí játra. Nejméně foie gras se spotřebuje na pěny, pyré, galantiny, medailonky a paštiky.



### 3 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ

Francouzi jsou velkými labužníky. Jejich pestrá a rozmanitá kuchyně zahrnuje ryby a dary moře (krevety, kraby, langusty, ústřice, mušle, humry), hlemýždě, maso (hovězí, telecí, jehněčí, skopové, drůbež, zvěřina a hlavně králík), zeleninu, bagety, slané koláče Quiche. Pochutnají si i na žabích stehýnkách, křepelkách a drozdech. Sýrový dezert se skládá ze 4 druhů sýrů (čerstvý, tvrdý, plísňový a uležený). Ceněny jsou i vaječné pokrmy, omelety a polévky.

Francie je zemí, která má slabost pro sladkosti. Oblíbený dezert z listového těsta je galette des rois, pečený na svátek Tří králů. Je naplněný mandlovým krémem, frangipane. Dalším je Saint Honoré, dezert s krémem chibouste, posypaný praženými mandlovými lupínky. Paris-Brest je věnec z odpalovaného těsta s hořkou čokoládou, zdobený několika vrstvami krému s praženými mandlemi a lískovými oříšky. La corne d'abondance je z mandlového nugátu, naplněn několika druhy zmrzliny a sorbet, zdobený marcipánovými tvary. Le millefeuille je dort z listového těsta, naplněný cukrářským krémem a ozdobený mandlemi a cukrem moučkou. Fraisier je čtvercový dort a tvoří ho mandlové těsto, máslový krém, jahody a jahodové želé. Le Roussillon je zmrzlinová bomba s pistáciovým piškotem, sorbetem, zmrzlinou a polevou z želé černého rybízu. A další jsou kupříkladu Framboisine, Régal chocolat, La coccinelle, dort Opéra, bábovky a sušenky Madlenky (Madeleines), jablečné dezerty (Jablka v županu).

V této zemi jsou také známé Galette, palačinky z pohankové mouky. Oblíbené jsou se šunkou, smaženým vejcem, klobásou, sýrem, zeleninou nebo rybím masem. Crêpes jsou palačinky připravované z bílé pšeničné mouky. V Bretani je jedním z nejoblíbenějších dezertů. Plní se libovolnou sladkou náplní.

Přehled typických surovin používaných při výrobě pokrmů:

| Surovina | Pokrm   |
|----------|---|
| Králík   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Králík v hořčičné omáčce</li> <li>• Králičí hřbet v olivovém želé s knedlíčky z tapenády</li> <li>• Králík à la gaillarde</li> </ul> |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Ryby a mořské plody | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zapékané ústřice</li><li>• Krabí polévka</li><li>• Humr v calvadosu</li><li>• Rybí polévka - Bouillabaisse, Cotriade</li><li>• Rybí ragú na pivě</li><li>• Makrela Pays Minier</li><li>• Grilovaný steak z lososa s mořskou solí</li><li>• Štika s máslovou omáčkou</li><li>• Úhoř s tatarskou omáčkou</li><li>• Mouclade</li><li>• Ústřicové bábovičky s řeřichovým máslem</li><li>• Rybí salát</li></ul> |
| Drůbež              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coq au vin – kohout nebo slepice na víně</li><li>• Kuřecí prsa plněná zeleninou směsí</li><li>• Dušené kuře ve smetanové omáčce</li><li>• Vařené kuře s nádivkou</li></ul>   |
| Sýry                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sýrové kuličky</li><li>• Koláč se sýrem epoisses a jablky</li><li>• Nákyp se sýrem cantal</li><li>• La truffade</li></ul>  |
| Zelenina            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cibulová polévka se sýrem</li><li>• Artyčokový nákyp</li><li>• Pilobřích a artyčoky</li><li>• Květák a artyčoky s hřebenatkami a severskými humry</li></ul>  |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Čekanka se šunkou</li><li>• Plněná provensálská zelenina</li><li>• Smažené cuketové květy</li><li>• Zeleninové fondue</li><li>• Pečená rajčata</li></ul>                                       |
| Libové maso   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Steak</li><li>• Hovězí závitky se slaninou</li><li>• Jehněčí kotlety a brzlíky na bramborových rozetách s fazolemi</li><li>• Jehněčí ragú</li><li>• Pečené jehněčí souris s česnekem</li></ul> |
| Pečivo        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Toasty se šunkou a sýrem</li></ul>   |
| Zvěřina       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Srnčí steaky se šunkou z divočáka</li><li>• Srnčí maso se šampaňskou omáčkou</li><li>• Kančí ragú</li></ul>  |
| Dršťky        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dršťky s uzenou slaninou v jablkách</li><li>• Normandské pečené dršťky</li></ul>   |
| Houby a lanýž | <ul style="list-style-type: none"><li>• Krémová hřibová polévka</li><li>• Salát z lanýžů</li><li>• Vejce s lanýžy</li></ul>  |

Na ukázkou přikládám několik vybraných receptů.

- Telecí ragú v bílé omáčce / Blanquette de veau /

Tento recept pochází z Normandie. Příprava – 1,30

Suroviny:

1,5 telecího masa

1 cibule

1 hřebíček

2 mrkve

18 malých cibulek

250 g žampionů

2 snítky tymiánu, 1 řapíkatý celer, bobkový list

2 žloutky

citrónová šťáva

30 cl smetany

máslo

sůl

voda

Postup:

1. Maso nakrájíme na kostky, přidáme bylinky.
2. Rozpustíme 3 lžíce másla s olejem ve velkém kastrolu. Přidáme maso a opečeme po obou stranách.
3. Přidáme mrkev , nakrájenou na kostičky, cibulky a zalijeme vodou.
4. Na prudkém ohni přivedeme k varu. Oheň zmírníme a povaříme asi 45 minut.
5. Na másle podusíme cibulky a žampiony.
6. Smícháme žloutky se smetanou a s citrónovou šťávou .
7. Maso se žampiony přendáme na servírovací mísu.

8. Do masové šťávy nalijeme žloutky se smetanou a krátce povaříme na mírném ohni. Dochutíme citronem pepřem a solí.

9. Omáčku nalijeme na maso.

Podáváme s rýží a zapijeme červeným vínem.

- Kohout na víně / Coq au vin /

Tento recept pochází z Burgundska. Čím je kohout starší, tím docílíme lepší chuti.

Příprava 3 hodiny, pro 8 osob.

Suroviny :

1 kohout naporcovaný na 8 kousků

1/ 2 lahve suchého červeného vína

150 g slaniny

250 g žampionů

12 malých cibulek

3 stroužky česneku

2 mrkve

slunečnicový olej

máslo

tymián, bobkový list, petržel, pepř a sůl

Postup:

1. Den před vlastní přípravou naložíme maso do vína, přidáme bylinky, cibulky. Nakrájenou mrkev. Uložíme na noc do ledničky.
2. Následující den opečeme ve velkém kastrole kousky masa do zlatova, přidáme zeleninu a česnek a několik minut povaříme.
3. Přendáme do tlakového hrnce a přilijeme víno.
4. Vaříme na mírném ohni asi 2 hodiny.
5. Na pánvi opražíme slaninu, cibuli a žampiony a přidáme k hotovému masu..

6. Hotové jídlo posypeme petrželkou , podáváme s rýží nebo vařenými brambory a zapijíme červeným vínem.

- Žabí stehýnka / Cuisses de grenouille /

Podávají se jako předkrm.

Suroviny:

24 ks žabích stehýnek

máslo

2 šalotky

Stroužek česneku

1 dl suchého bílého vína

smetana

zelená petržel

Postup:

1. Žabí stehýnka opečeme na másle
2. Přidáme šalotku a utřený česnek
3. Zalijeme bílým vínem a vaříme na mírném ohni asi 20 minut.
4. Vyndáme stehýnka a do šťávy přidáme smetanu.
5. Stehýnka servírujeme přelité omáčkou a posypané zelenou petrželkou.

- Bouillabaise

Francouzi polévku jedí velmi málo, většinou ji dávají jen dětem a někdy v zimě k večeři. Nejvíce je oblíbená na venkově a v horských oblastech. Bylo by ovšem trestuhodné neochutnat slavnou rybí polévku při návštěvě přístavního města Marseille.

Suroviny : pro 10 osob

2 kg mořských ryb a koryšů

10 ml olivového oleje

1 cibule

1 pórek

5 rajčat

4 stroužky česneku

5 rajčat

bobkový list, tymián, bazalka , šafrán

toasty z bílé veky

Postup:

1. Ryby omyjeme a vykucháme, nakrájíme na kousky velikosti sousta, zalijeme olejem, posypeme bylinkami a necháme marinovat v ledničce
2. Opečeme cibuli, pórek, česnek a rajčata.
3. Zalijeme vše studenou vodou a asi 1 hodinu na mírném ohni povaříme.
4. Vývar scedíme a částečně propasírujeme, osolíme, opepříme a vkládáme nakrájené rybí kousky.
5. Vaříme ještě asi 15 minut.
6. Hotovou polévku podáváme s toasty.

Bon Appétit!



## 4 NEZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY

Každý kraj má své specifické vlastnosti. Příroda si sama vytváří správné podmínky k pěstování a výrobě mnohých potravin, jídel a nápojů. Pro potřeby této práce byly poupraveny hranice regionů.

### 4.1 Paříž a Île-de-France

Paříž je pokládána za nejvýznamnější město kulinářského světa. Skládá se z dvaceti okresů, které obklopují Notre Dame, Chrám Matky Boží. Paříž v sobě skrývá mnohá potěšení. Například jsou tu nevelká pekařství, hojně se vyskytující cukrářství, bohatě zásobené obchůdky specializované na sýry a přeplněné pulty lahůdek, v nichž jsou lanýže, foie gras a kaviár.

#### 4.1.1 Bageta

Svět pokládá bagetu za charakteristický francouzský produkt. Naopak Francouzi si tento téměř sedmdesáticentimetrový křupavý výrobek spojují s Paříží. Její netypičtější znak jsou našikmo vytvořené zářezy v kůrce, které se dělají ručně před pečením. Opravdová bageta je po upečení velmi křupavá a zlatavě hnědá. Jejich střídka je kyprá a pružná, smetanově zabarvená s drobnými dutinkami a s chutí po mléku a mandlích.. Sortiment pečiva je rozsáhlý. Ve Francii je přibližně 35 000 pekáren, ve kterých se napeče 3,2 milionu tun chleba za rok.

#### 4.1.2 Židovský chléb a jiné speciality

V srdci Marais se postupem času vyvinula židovská čtvrť, je to jedna z nejkrásnějších částí Paříže. Ulice této čtvrti jsou lemovány restauracemi a lahůdkářstvími, které poskytují fascinující sortiment židovských specialit. Celoročně židé přitahují kolemjdoucí do svých obchodů z tradičními ruskými, polskými a maďarskými pochoutkami. Například nakládané okurky a sledě, výživný boršč, pirožky s lososem nebo nadívané kuřecí krky a hojný výběr cukrářských výrobků a pečiva.

### 4.1.3 Dort Opéra

Dorty se neustále rozvíjejí a vznikají nové recepty. Výroba dortů se dá přirovnat k módě. Do kategorie výjimečných se dostal i dort Opéra. Vznikl v roce 1954 na počest pařížského divadla Opéra Garnier. Je to čtverhranný, několikavrstevný čokoládový dort.

Zde je na tento nezapomenutelný dezert recept. Podstatou zákusku jsou tři značně měkké vrstvy upečeného korpusu z vajec, cukru, másla, sněhu z bílků a mouky. První plát těsta dáme do obdélníkové formy a přelijeme vychlazeným kávovým sirupem. Na to rovnoměrně rozetřeme máslový krém, ochucený domácím kávovým výtažkem a karamellem. Na krém opatrně umístíme druhou vrstvu těsta a přitiskneme. Na druhou vrstvu těsta, prosycenou kávou, rozetřeme ganache chocolat, krém z hořké čokolády, mléka, smetany a másla. Navrch položíme třetí vrstvu těsta, opatrně přitiskneme a pokapeme silnou černou kávou. Na poslední vrstvu těsta rozetřeme tenkou vrstvu máslového krému, z formy odstraníme rámeček a dort uložíme do chladu. Ze dvou dílů rozehráté hořké čokolády a jednoho dílu kakaového másla připravíme polevu a přelijeme jím dort. Jméno tohoto slavného dortu, vysokého zhruba tři centimetry, napíše cukrář na polevu rozehrátou čokoládou [2].

## 4.2 Champagne, Lotrinsko a Alsasko

Oblast Champagne má dvě hlavní města, Epernay a Reims. Severovýchod Francie je dosti odlišný od pařížského okolí. Setkáme se tady s nejrůznějšími specialitami. Obyvatelé Lotrinska a Alsaska jsou odborníci v nakládání a uzení masa, výrobě paštik, terin a klobás. Tyto kraje sjednocuje výroba sýrů, šampaňského vína, zvěřinové pokrmy, šunka a jedinečná alsaská vína.

### 4.2.1 Šampaňské

Šampaňské víno za své příznaky vděčí půdě, hojně na vápník, a vhodnému mikroklimatu. 302 vesnic vytváří šampaňské víno, z toho 17 vesnic má uznán status „grand cru“ a 41 „premier cru“ V Champagne sklízí hrozny 14 800 společností. Společností, jenž vyrábí věhlasné značky je málo, jednou z nich je holdingová společnost L. V. M. H. (Louis Vuitton Moët Hennessy).

#### 4.2.1.1 *Vznik šampaňského*

Je to spíše takové neobyčejné bílé víno, až dvě třetiny jeho obsahu pochází z modrých hroznů Pinot noir a Pinot meunier, zbývající jednu třetinu doplňují bílé hrozny Chardonnay. Sklizení hroznů probíhá ručně a víno se lisuje až po sklizni. V případě, že šampaňské obsahuje jen suché víno, vzniká šampaňské non dosé, brut nature, ultra brut, extra brut a brut intégral. Jinak může být mírně slazené - brut, až sladké šampaňské - doux.

Typy šampaňského

- Extra brut
- Brut
- Sec
- Demi – sec
- Doux
- Brut sans millésime
- Blanc de Blanc
- Blanc de noir
- Crémant
- Rosé
- Millésimé
- Cuvée prestige, tec

#### 4.2.2 **Vepřové nožičky, klobásy a šunka**

Kraj poskytuje tři speciality, které se pokládají za nejvýznamnější kulinářské výtvořy: vepřové nožičky se Sainte-Menehould, rethelskou bílou klobásu a ardenskou šunku.

##### 4.2.2.1 *Vepřové nožičky*

Obdobně jako mnoho různých specialit, vznikly vepřové nožičky se Sainte-Menehould omylem. Hostinská od „Zlatého slunce“ zapomněla hrnec s nožičkami na ohni. Ráno k jejímu překvapení zjistila, že nožičky jsou chutnější než normálně, maso se uvařilo až ke kostem. Dnes je podle Confrérie Gastronomique des Compagnons du Pied d'Or (Gastronomické bratrstvo tovaryšů zlaté nožičky) ideální doba vaření 40 hodin. Připravují se v chutném vývaru. Pro větší chuť se uvařené nožičky obalují ve vejci a strouhance, a to celé se smaží na másle.

#### 4.2.2.2 *Bílá klobása*

K výrobě bílých klobás se používá nejlepší vepřové maso. K masu se dodají čerstvá vejce, mléko a směs koření. Touto hotovou směsí se naplní vepřová střeva a klobásy se provaří ve vývaru..

#### 4.2.2.3 *Ardenská šunka*

Tato šunka se značí ochrannými známkami, francouzským šestiúhelníkem a divokým vepřem. Vepři musí na vykrmení dostávat pšenici, ječmen, oves, hrách a fazole a před porážkou musejí vážit 90- 120 kilogramů. Po několik týdnů se šunka opakovaně potírá solí, vyvěsí se a suší sedm až devět měsíců. Podává se v různých úpravách.

#### 4.2.3 **Nejlepší zavařeniny**

Západ Lotrinska je spojovaný s kulinární specialitou, a tou je rybízová zavařenina. Největší zvláštností při výrobě je metoda odstraňování jadérek, provádí se ručně pomocí seříznutými husími brky. Kuličky se po odstranění jadérek vaří v cukerném sirupu, je to pro uchování chuti a barvy. Méně obvyklé želé je z pampeliškových květů, borůvkové, bezinkové a jeřabinové želé.

#### 4.2.4 **Lotrinské koláče**

Nejvyhlášenější specialitou je quiche, lotrinský slaný koláč. Základem je křehké těsto udělané z mouky, vajec, másla a soli. Po jeho odpočinutí rozválíme na tenkou placku a vyložíme s ní vymazanou formu. Odřízneme kraje těsta a těsto posypeme sýrem a slaninou. Nakonec zalijeme směsí vyrobené z crème fraîche, to je výrobek na pomezí mezi šlehačkou a naší zakysanou smetanou, ušlehanou s vejci, muškátovým oříškem, solí a pepřem..

#### 4.2.5 **Alsaský chléb a preclíky**

Původní chléb je pain de méteil, obsahuje směs žitné a pšeničné mouky. Preclík je symbolem alsaských cechů pekařů a mlynářů a jeho forma znázorňuje zkřížené paže, jenž ochrání obílí, mouku a chléb před zlými duchy. Preclíky se tvoří z obvyklého těsta z mouky a vody. Před pečením se ponoří do vroucí vody a pomažou rozšlehaným vejcem a posypou hrubou solí. Po upečení mají křupavou kůrku a měkký vnitřek.

#### 4.2.6 Sýr munster

Sýr munster či munster-géromé má jemnou, mírně zvlhlou červeno-oranžovou kůru. Čerstvý sýr má mírně drolivou hmotu a jeho chuť je osvěžující a oříšková. Zráním sýr nabývá intenzivního buketu a na povrchu se tvoří červený maz, lesklá a vlhká. Hmotu uvnitř má být měkká a krémová a s ostrou chutí.

### 4.3 Nord – Pas de Calais, Pikardie, Normandie a Bretaně

Francouzské pobřeží v úseku od Flander po ústí řeky Loiry má široké pláže Normandie uprostřed a skalnaté břehy Bretaně. Normandie dává ty nejlepší hřebenatky a mořské jazyky. Roste zde devět milionů jabloní, z nichž se vyrábí jablečné dezerty, silné jablečné víno a ohnivá jablečná pálenka, calvados. Naopak Bretaně je nepochybně opravdovým rájem pro milovníky krabů, humrů a slávek. Bretaně je také nejdůležitější zelinářskou oblastí Francie. Jejich specialitou jsou hlavně artyčoky a květák. Na jižním výběžku Bretaně, na poloostrově Guérande, se získává mořská sůl.

#### 4.3.1 Sled'

Patří mezi tučné ryby a jejich maso obsahuje vysoké množství zdravých prospěšných tuků. Uplatňují se dvě techniky při konzervaci, je to solení a uzení. Vykuchané, očištěné a opláchnuté ryby se umístí na 12 dnů do soli. Jeden den nebo i více dnů se ryby nechají máčet a poté se vystaví na dvanáct hodin nebo až na dva dny hustému dýmu, spalováním hoblin z bukového dubového dřeva, při teplotě 24-28 °C.

#### 4.3.2 Gin

Gin se vyrábí ze žita, ječmene a ovsa. Nevíce je obsaženo žito, 70 procent, ječmene 20 procent a ovsa jenom 5 procent, a nebo mají tyto obiloviny stejný podíl ve směsi. Obiloviny se pomíchají, umelou a polijí horkou vodou, díky tomu se škrob přemění na cukr a vznikne kaše. Až směs vychladne, tak se dodají kvasinky. Dochází k alkoholickému kvašení, jenž setrvává zhruba tři dny. Vzniká zakalená tekutina a ta se poté třikrát destiluje. Destilace se provádí na destilačních přístrojích umístěných nad ohněm, tato metoda je sice osvědčená ale zastaralá. Po destilaci gin zraje ve starých nebo v nových dřevěných sudech, záleží jaký typ ginu požadujeme. Po několika letech zrání se destiláty různého stáří promíchají. Palírna v Houlle produkuje různé typy ginu:

- carte noire – zraje nejméně jeden rok v nových sudech,
- carte dorée – tento gin se nepřibarvuje ani neochucuje, obsah alkoholu se zvyšuje ve větších nádobách, které již dříve obsahovaly gin,
- spéciale – základem je vyvážená směs obilovin,
- brut de fût – vzácný typ ginu, stáčí se do láhve z jednoho typu sudu, bez kteréhokoliv míchání.

V kuchyni se využívá na dochucení paštiky z husích jater, marinování lososa i jako sorbet, nebo nástroj ke zesílení chuti mezi jednotlivými chody. Podává se s ledem jako součást koktejlů před jídlem, k uzené rybě nebo jen ledově chladný ve sklenkách na brandy.

### 4.3.3 Camembert

Nejznámější a nejslavnější reprezentant sýrů s bílou plísní na povrchu. Nejlepší sýry vznikají od začátku léta do podzimu. Pravý camembert se vytváří z nepasterizovaného mléka. Během jedné hodiny se do formy vlije pět dávek sýřeniny. Po odkapání syrovátky se sýr zanechá přes noc a ztuhne, poté se vyndá z formy. Charakteristická peříčkovitá plíseň vzniká třetí týden po přidání kultury. K nasolení camembertu se využívá jemná sušená sůl. Zrání probíhá ve zracích sklepích, kde se kola převrací každý druhý den. Za 16 dnů se vyvine 250 gramový camembert s bílou kůrkou. Plné zralosti dosáhne až po 30 až 35 dnech. Sýr má sněhobílý povrch s cihlově červenými skvrnami. Uvnitř je měkký a žlutý, jeví se jako tekutý a poskytuje silný odér. Jestliže je hmota bílá, není dostatečně dozrálý. Pokud jsou skvrny hodně červené, zrál dlouho. .

### 4.3.4 Cidre a calvados

Cidre se vyrábí z jablek, z více odrůd, které k sobě navzájem ladí. Používají se jablka sladká, hořká i kyselá, ty dodávají alkoholickému nápoji svěžest. Výroba cidru začíná po prvním mrazu, lépe řečeno od září začíná sklizeň a vykonává se další tři měsíce. Jablka se nejprve ponechají na vzduchu, kde oschnou, vytrídí se a rozdrťí, poté se narovnájí do lisu. Čerstvá šťáva se uskladní do sudů nebo ocelových nádrží. Zimní počasí zpomaluje fermentaci, jenž může trvat až tři měsíce. Cidre se stáčí do lahví bez filtrování a jakýkoliv přísad. Kvašením v láhvi se získá šumivost. Tradičně se dělí na brut a doux. Brut je suchý a obsahuje 4,5 objemových procent alkoholu.

Řada cidrů slouží také jako základní víno pro výrobu calvadosu, tím, že se nechává zrát více než jeden rok. Calvados je jablečná pálenka a jeho vyrovnaná chuť vzniká kombinací 48 druhů jablek. Základní víno pro výrobu calvadosu je složeno ze 40 procent sladkých jablek, 40 procent hořkých jablek a 20 procent kyselých jablek. Jablka se drtí, lisují a zvolna fermentují. Zkvašená šťáva se poté destiluje. Používá se dvojstupňová destilace. U první destilace se získá třicetistupňový surový destilát z cidru. Druhá destilace nám získává produkt bez nečistot a odebírá se výhradně jeho „srdce“, čirá jablečná pálenka s 69 až 72 objemovými procenty alkoholu. Po destilaci zraje několik roků v dřevěných sudech, potom se stáčí do láhví a značí.

## 4.4 Údolí Loiry a střední Francie

Srdcem údolí řeky Loiry je Anjou a Touraine, známá jako zahrada Francie. Zde se kupříkladu pěstují jahody, melouny, třešně na likér Guignolet a hrušky, které se vaří v červeném víně a podávají jako dezert. Jsou zde i ideální podmínky pro pěstování zeleniny a hub. Údolí řeky Loiry oplývá mnoha druhy ryb, masem lovné zvěře, ovcí, telat, charolaiského skotu, drůbeží a kozími sýry, které jsou nejlepší ve Francii.

### 4.4.1 Champignons de Paris

Oblast údolí řeky Loiry předběhla okolí Paříže v pěstování hub již dávno a toto historické označení „pařížské žampiony“ se zachovalo. Houby jsou pěstovány v opuštěných štolách po těžbě tufu. Při pěstování hub se musí dodržovat přísná čistota a hygienická opatření. Francie je po Číně a USA třetím největším producentem pěstovaných hub. Žampiony se mohou smažit, péct, opékat a vyskytují se syrové v salátu, a nebo jsou konzervovány.

### 4.4.2 Vína z údolí řeky Loiry

Tato vinařská oblast je neobyčejná a je vhodná pro tři odrůdy vinné révy. Z odrůdy Chenin blanc, bílé hrozny legendární jakosti, lze vytvořit jakýkoliv typ bílého vína. Inspirací dodnes jsou kupříkladu vína Vouvray a Coteaux du Layon, ročník 1874 nebo 1893. Cabernet Franc patří mezi další odrůdu, jenž se zde vyskytuje a vzniká z ní elegantní červené víno, které je možno skladovat desetiletí. Největšího věhlasu ve světě se dočkala odrůda Sauvignon blanc, obsahuje ji víno Sancerres a Pouilly-Fumés.



#### 4.4.3 Ocet z Orléansu

Výroba octa začíná již při výběru správného vína, většinou se používá lehké a suché. Víno se dá do sudů o objemu 240 litrů. Sudy obsahují trochu starého octa a octový zákvas, plní se vínem jen do dvou třetin, maximálně do tří čtvrtin. Při stálé teplotě 28 °C se sudy skladují v tmavých sklepech. Zhruba za tři týdny se alkohol přemění na kyselinu octovou. Mladý ocet je nadměru ostrý a schází mu harmonie. Stáčí se do dávných dřevěných sudů a nechá se v nich zrát šest měsíců. Díky tomu se odstraní nepříjemná kyselost a obnoví se chuť a vůně vína. Delší zrání zajistí komplexnější chuť a vůni, ale pokazí jeho svěží barvu.

#### 4.4.4 Crottin de Chavignol

Crottin de Chavignol je nejslavnější kozí sýr z údolí Loiry, vyráběn ve vesnici Chavignol. Kozí mléko obsahuje 3,5-4,5 procenta tuku. Ze 100 litrů kozího nepasterizovaného mléka se vyrobí 11 kilogramů sýra. Výroba začíná filtrací mléka přes řídce tkanou látku, poté se mléko zahřeje na 33 °C. Na urychlení reakce se přidává syřidlo a po téměř půlhodině se začne srážet a vzniká želatinová hmota, jež se rozbijí harfou. Sýřenina se propadne na dno nádoby a část syrovátky se odsává. Potom se sýřenina naběračkou přelívá do forem s otvory ve dně a nechá se odkapat syrovátka. Poté se sýr vyjme z formy, osolí a nechá se až tři dny sušit na vzduchu. Následuje zrání sýra ve vlhkém a chladném sklepe. Po 20-30 dnech je značně sušší, na kůrce se objevují nahnědlé skvrny, pikantní plísně a trhliny. Delší zrání zajišťuje tvrdší, sušší a ostřejší konzistenci. Sezóna pro výrobu je od jara do podzimu, nejlépe od května do června.

### 4.5 Burgundsko a Franche-Comté

Nejlepším burgundským produktem je víno. V hospodářstvích se stále stejnými postupy vyrábějí uzené výrobky, horské sýry a žluté víno. Dalšími specialitami tohoto rozsáhlého kraje je anýzový bonbon „anis de Flavigni“, likéry z černého rybízu, dijonská hořčice, oleje, mnišské sýry a sýr comté.

#### 4.5.1 Dijonská hořčice

Hořčičná semena se nejprve rozdrť a poté smíchají s brandy octem, vodou a solí, pak se ponechají několik hodin stát. Po zvážení a smíchání s kořením se rozemelou. Vzniká

hořčičný olej, působením enzymu myrosinu a vody. Přidává se křen, kurkuma a kyselina citrónová jako antioxidační prostředek.

Typy hořčice

- Moutarde ed Champagne – šampaňská hořčice
- Moutarde à l'estragon – estragonová hořčice
- Moutarde à l'ancienne – tradiční francouzská hořčice
- Moutarde au poivre vert – hořčice se zeleným pepřem
- Moutarde de Dijon – dijonská hořčice

#### 4.5.2 Sýr comté

Sýr je tvrdý a lisovaný do velkých kol, je podobný švýcarskému sýru gruère. Za své aroma vděčí travě a bylinkám, jež rostou na pastvinách. Pro výrobu tohoto sýra existuje i mnoho předpisů, mezi ně patří i zákaz krmit krávy siláží, zákaz používání barviv nebo jiné přísady, smí se pouze používat přírodní syřidlo z žaludků telat a enzymy z flóry horských luk. Je vyráběn výhradně z nepasterizovaného mléka, které se zahřívá v měděných kotlích a přidává se do něho syřidlo a enzymy. Mléko se po půl hodině srazí a želatinová struktura se rozbijí na kousky a důkladně míchá. Pomocí lněné látky se sebere sýrové zrno a vymačká z něho syrovátka, poté se zrno vytáhne z kotle a přendá do nádoby s otvory vyložené lněnou látkou. Sýr comté zraje nejméně 90 dnů ve vlhkých sklepích. Při zrání se sýry pravidelně obracejí a omývají solným roztokem, kvůli vytvoření kůrky. Delší zrání obstarává jemnější a výraznější aroma připomínající lískové oříšky. Sýr váží mezi 30 a 55 kilogramy o průměru 50 – 70 centimetrů. Prodávat se mohou až po schválení kontrolní komise, která hodnotí každý jednotlivý sýr. Poté co sýr splní vysoké požadavky s vyznamenaním, vyznačí se zelenou stuhou a obdrží logo Comté se zeleným zvonečkem. Pokud je hodnocení jen průměrné až dobré, tak dostává hnědou stuhu. Jestliže naprosto nevyhovuje standardům, přichází o nárok na označení Comté.

#### 4.5.3 Absint

Základní surovinou pro výrobu absintu byl pelyněk. V roce 1915 byl vydán zákaz výroby. Teprve v roce 1932 schválila vláda vhodný recept. Základem nového aperitivu je zelené anýzové semeno a tento nápoj je ve výrobně předem oslazen. Přesto se stále ředí vodou

jako absint. V Pontarlieru se ještě praktikuje absintový obřad. Aby se nápoj osladil, umístí se na lžici s otvory ležící na sklenici kostka cukru, přes níž se nalévá voda. Konkurentem je anýzový likér pastit Ricard z oblasti Provence. Anis de Pontarlier je dnes proslulý pouze v oblasti Jury.

## **4.6 Lyon a Rhône – Alpes**

Tržnice jsou přeplněné ovocem, ranou zeleninou z údolí Rhône, fantastickou drůbeží z Breste a perličkami z Drôme i chutnými rybami z oblasti Dombes. Další speciality jsou lyonské a savojské uzeniny, vynikající sýry z horských oblastí, a rovněž tu nikdy nebyla nouze o dobré víno.

### **4.6.1 Lyonská čokoláda**

Lyon se stal v roce 1900 hlavním městem výrobce čokolády, chocolatiers. Chocolatiers z kakaových bobů vytváří dobře vyvážené směsi a ty se pak umelou. Přidává se kakaové máslo a z kakaového prášku se vytvoří pasta. Do směsi se poté dodá cukr a vanilka. Hmota se zpracovává jeden až tři dny mezi svisle postavenými válci. Kakaová hmota se potom nalévá do forem. O všech dalších přísadách rozhoduje mistr chocolatier. Velké tabulky čokolády obsahují 63-70 procent kaka. Klasický lyonský bonbon je Hérison, čokoládový ježek.

### **4.6.2 Ovocné sady v údolí Rhône**

Nejoblíbenější ve francouzských domácnostech jsou jablka a po nich těsně následují broskve či nektarinky. Na třetím místě jsou hrušky a hroznové víno, následují je jahody a melouny. Na páté příčce jsou meruňky, kiwi a třešně, kterých si spotřebitelé vysoce váží a konzumují ve velkém. Francouzský občan zkonsumuje za rok více než tři kilogramy broskví a 1,3 kilogramů kiwi.

### **4.6.3 Likéry**

Pro výrobu likérů se hodí bobule a jiné plody, listy, květy, kořeny, stonky, skořápky, kůra i semena. Macerace je dosud jednou ze dvou nejzákladnějších technik při výrobě likérů. V podstatě se používá čistý alkohol s neutrální chutí, který se naředí na požadovanou sílu destilovanou vodou. Poté se do něj přidají rostliny nebo plody, mohou být i samostatně

nebo ve směsi. Macerace trvá několik hodin až několik týdnů. Ve většině případech následuje destilace, při ní se vyvíjí alkoholové výpary a esenciální oleje, jenž nakonec kondenzují. Při druhé destilaci se upravují chuti. Destilátér smíchá složky likéru buď před destilací, nebo po ní a vzniká základ likéru. Po přidání alkoholu, cukru a vody následuje filtrace a vzniká skutečný likér.

Druhy likérů:

- Bénédictine
- Chartreuse V. P. E.
- Cointreau
- Génepy des Alpes
- Grand Marnier
- Izarra
- Marie Brizard
- Prunelle
- Suprême Denoix
- Verveine de Velay

## 4.7 Poitou – Charentes a Limousin

La Rochelle je město s největším kulinařským bohatstvím. Ostrov Ile de Ré dodává ústřice špičkové jakosti. Oblast Marais je rozčleněna na vysušenou, obdělávanou a romantickou část, protkanou mnoha vodními cestami, se zahradami. V Challans se chová drůbež. Nejlepší máslo a smetana pochází ze svěžích luk Poitou a Charentes. Nejslavnějším produktem této oblasti je koňak. Veliké sklepy a skladiště stojí na březích řeky Charante ve městě Cognac.

### 4.7.1 Ústřice

Ústřicové pole se rozkládá na pobřeží Bretaně, v Marennes, Arcachonu a u pobřeží Středozemního moře v Bouzigues. Až po třech letech je možno ústřice vylovit a zkonsumovat.

Typy ústřic:

- Belon – pochází z Bretaně a má velmi jemnou oříškovou chuť
- Bouzique – ústřice z laguny Thau
- Gravette d'Arcachon – plochá ústřice z pobřeží Atlantiku
- Marenne – skalní ústřice se vykrmují v přírodních bazénech zvaných claires

#### 4.7.2 Echiré

Echiré je nejlepší francouzské máslo. Hotové čerstvé máslo má jemné, ořechové aroma a dokonalou strukturu.

### 4.8 Bordeaux, Périgord, Gaskoňsko a Pays Basque

Oblast Bordeaux je na celém světě proslavená svým vínem a rybolovným průmyslem. Tvrdé ovčí sýry a prvotřídní jehněčí maso pochází z horských pastvin Pyrenejí. Celý jihozápad je rájem pro milovníky skvělého červeného masa a drůbeže.

#### 4.8.1 Brebis

Ossau-Iraty je tvrdý ovčí sýr z Pyrenejí. Nejlepší ovčí sýr je vyráběn ručně z nepasterizovaného mléka. Pastýř nalije mléko do velkého kotle a zažehne pod ním oheň. Při zahřátí na 30 °C se dodá syřidlo a za 10 minut se mléko naráz srazí. Po půlhodinovém až hodinovém odležení se sýřenina pomocí „sýrařské harfy“ opakovaně rozbíjí. Pak se za pravidelného míchání přibližně půl hodiny zahřívá na 40 °C a oddělí se z ní syrovátka. Ze syrového zrna utvoří kouli, zabalí do plachetky a vloží do kulaté formy s otvory a zatíží. Několikrát za den sýr převrátí a znovu zatíží. Večer sýr vybalí a nechá do rána ve formě. Sýry se čtyři dny potírají hrubou solí a poté uloží na tři až čtyři měsíce do sklepa. Sýr je poté svěží s oříškovou chutí a slonovinovou barvou. Baskové nechávají sýr zrát až devět měsíců, dokud není tvrdý a suchý.

#### 4.8.2 Sušené švestky z Agenu

Připravuje se z nich nádivka, servírují se k vepřovému, králičímu, kachnímu nebo jehněčímu masu a používají se do dezertů a nákypů. Pro přípravu čerstvých plodů na sušení je důležitý stupeň zralosti a přesné načasování sklizně. Důkazem zralosti je, že se

v dužnině začíná hromadit cukr, snižuje se kyselost, tmavne slupka, dužnina měkne a zralé ovoce opadáva ze stromů. Sklizeň nastává v druhé polovině srpna a končí v říjnu. Tradiční metodou zkušeni pracovníci otloukají švestky z jednotlivých větví. Švestky se očistí a rozloží v jedné vrstvě do dřevěných rámu na sušení. Poté se odvezou do velkých sušáren, kde se suší v proudu teplého vzduchu. První fáze dosahuje 60 °C a dokončování vyžaduje 75 °C. Celý proces trvá 18 až 24 hodin, při nichž se sníží obsah vlhkosti na 21–23 procent a aroma je zachováno. Švestka nesmí zkaramelizovat. Usušené švestky se skladují v dřevěných krabicích v chladu a temnu. Znameníte a lahodné Pruneaux d' Agen se před odesláním na trh na chvilku ponoří do horké vody, kvůli zvýšení obsahu vlhkosti na 30 procent mají lákavější barvu a změknu.

## 4.9 Toulousain, Quercy, Aveyron a Auvergne

Místní kuchaři jsou specialisté na přípravu lanýžů, jiných hub a jemného masa z neodstavených jehňat. Z Aveyronu pochází nedostižný sýr roquefort, který se vyrábí z nepasterizovaného ovčího mléka. Město Laguiole je spojené z velmi oblíbeným krájeným sýrem cantal. Sýry a čočka z Auvergne vděčí za svou kvalitu sopečné půdě.

### 4.9.1 Česnek

Česnek je pěstován v ospalém městečku Lautrec, ležícího blízko města Albi. V jeho okolí se pěstuje odrůda česneku, jenž má zbarvenou slupku do světle růžové barvy až po intenzivně růžovofialovou. Vyznačuje se skvělou chutí a velmi dlouhou trvanlivostí. Česnek se prodává čerstvý, polosuchý a zcela usušený. V městě Lautrec je pořádán každý pátek od 20. července do 31. března česnekový trh.

### 4.9.2 Fouace

Podobá se brioche. V Provence do něho přidávají olivový olej nebo anýz. V Auvergne a Aveyronu kandované ovoce nebo sušené švestky. Pro vůni je dobrá pomerančová voda a citrónová kůra. V Languedoku a Roussillonu může být tento chléb sladký, mramorovaný a někdy mívá tvar preclíku. Fouace se servíruje ke snídani, jako zákusek nebo i jako dezert se smetanou, zmrzlinou či ovocem.

## 4.10 Roussillon, Languedoc a Les Cévennes

Pro oblast Cévennes jsou důležité houby, kaštany, lesní plody, med, jehněčí a zvěřina, klobásy, paštiky, kozí sýry a roquefort.

### 4.10.1 Cargolade

Název cargolade je odvozen od označení hlemýždě v katalánštině. Nadšenci z nejnižší části Francie si sami dokonce svého hlemýždě uloví. Ulovení hlemýždi se nechávají dva týdny o hladu, aby se vyčistili od jedovatých listů. První fáze přípravy je důkladné očištění jejich schránky. Pomocí ostrého nože se odstraní zátky chránící hlemýždě před vyschnutím, a také se odstraní všechny stopy sekretu. Poté jsou namočeni do směsi soli a pepře, někdy s přídavkem kajenského pepře a tymiánu. Takto připravení hlemýždi se urovnají na tradičně kulatý rošt a rozdělá se pod nimi oheň z větví vinné révy. Při pečení z hlemýžďů vytéká bílá, později žlutá až tmavě kaštanová zpěněná tekutina. Podle této barvy zkušený kuchař pozná, kdy jsou hlemýždi upečení. Maso se vytahuje z ulity jehlicí. Jako příloha slouží krajíček chleba potřené pikantní česnekovou majonézou.

### 4.10.2 Med z Cévennes

Rozmanitá flóra této oblasti poskytuje zdraví, čistý a aromatický nektar. Nejoblíbenější med z Cévennes je z kaštanových květů. Oblast Cévennes má velmi tmavý med, jehož základem jsou výměšky hmyzu žijícího na dubech a kaštanovnicích. Květ určuje barvu, konzistenci i chuť medu. Akátový med dlouho nekystalizuje. Naopak rychle cukernatí med řepkový a med z květů pomerančovníku.

## 4.11 Provence a Azurové pobřeží

Provence je největším dodavatelem ovoce, zeleniny a bylinek ve Francii. Produkuje nejvíc oliv, nejlepší olivový olej, výborný med, kozí sýry, klobásy sušené vzduchem, jehněčí a hovězí maso, sladká i suchá vína.

### 4.11.1 Olivy

První olivy na jídlo se mohou sklízet od konce srpna, vlastní sklizeň probíhá v říjnu. Zralejší plody se sklízí ke konci listopadu nebo na začátku prosince a zcela zralé v prosinci a v lednu. Olivy se musí dále zpracovat, protože jsou po sklizni hořké.

### 4.11.2 Olivový olej

Olivový olej je důležitou součástí všech středomořských a provensálských kuchyní.

Z černých oliv se lisuje příjemně jemný olej s nepříliš silnou chutí.

## 4.12 Korsika

Krajina ve vnitrozemí je ideální pro chov koz a ovcí. Z mladých zvířat se vyrábí stufato, ragů a výborné pečeně. Z mléka jsou pikantní sýry a slavné brocciu. Oblast Castagnicia dává jedlé kaštiny a kaštanovou mouku, jenž sloužila jako základní potravina pro pečení chleba, koláčů a polenty. Korsická kuchyně obsahuje ryby, ostatní mořské živočichy, nektarinky, čerstvé fíky, kandované plody cedrátu, jedlé kaštiny a brocciu. Brocciu se dělá ze syrovátky, která zůstala po výrobě sýra.

### 4.12.1 Kaštanová mouka

Kaštiny mají vysokou energetickou hodnotu, mnoho vitaminů a minerálních látek, a dvakrát více škrobu než brambory. Jsou dobré na žaludek a napomáhají trávení. Nejprve se kaštiny usuší, sušení probíhá buď v kouři po dobu 30-40 dnů, nebo teplým vzduchem. Poté se pomocí speciálního stroje zbavují tvrdé slupky a vytřídí se nahnilé nebo spálené plody. Zdravé plody se rozemelou a získá se smetanově zbarvená mouka. Pokud se sušení provádí v peci vzniká načervenalá mouka s jemnou karamelovou chutí. Kaštanová mouka hraje velmi důležitou roli v tradiční korsické kuchyni. V oblasti Alesani se donedávna o svatbách podávalo 22 různých pokrmů obsahující kaštanovou mouku.



## 5 HISTORICKÉ KOŘENY ŠPANĚLSKA

První iberské kmeny přišly na poloostrov z jižní Francie zhruba v paleolitu. Byli to jeskynní lidé a lovci – sběrači, kteří obývali především severní část země. V letech 5000-4000 př. n. l. se zde usadili „Iberové“, neolitické kočovné kmeny ze severní Afriky. Iberové založili vesnice a živili se zemědělstvím, pastevectvím a těžbou mědi.

Kolem roku 1500 př. n. l. na počátku doby bronzové osidlují oblast Kastilie, kde staví první opevněné osady. Na přelomu století přicházejí Keltové a Germáni. Baskové zakládají první osady v Baskicku a nedaleko od nich si na pobřeží Atlantského oceánu staví svá sídla Asturové. Mezitím se o španělské pobřeží začali zajímat nejrůznější kolonizátoři ze všech končin Středomoří. Féničané zde založili přístav zvaný Gadir a údolí řeky Guadalquivir rázem ožilo čilým obchodním ruchem, jehož hlavním artiklem se staly kovy. Nádherně vypracované šperky pocházející z této doby jsou vystaveny v Sevillském archeologickém muzeu. Následně se objevila obchodní konkurence – Řekové [6].

V třetím stoletím před naším letopočtem nastal příchod Kartaginců. Za pár let se jim podařilo ovládnout většinu Andalusie, podmanit si celé pobřeží Středozemního moře a založit nové hlavní město Cartagena. Vznik a průběh druhé punské války zavinila porážka Kartaginců, jenž předznamenala zrod nové epochy španělských dějin. Římané postupně obsadili celý poloostrov. Španělsko se stalo po Itálii nejdůležitějším centrem Říše římské. Andaluské doly a sýpky přinesly kolonizátorům nevídané bohatství. Počátkem třetího století začala římská správa vykazovat první známky počínajícího úpadku a korupce. Definitivně zkolabovala, když do země vtrhli různé barbarské kmeny. Nesváry ukončilo vítězství vizigótských kmenů a na udržení falešného smíru používali vojenskou sílu. Úpadek vizigótského království je spjat se soupeřením o trůn mezi rody Chindasvintů a Wambů [1, 6].

Oproti vleklé římské kolonizaci proběhla maurská konquista neuvěřitelně rychle. V roce 711 se na jižním pobřeží vylodil Tárik, vojevůdce z Tangeru, aby úspěšně svedl se svým vojskem slavnou bitvu s vizigótskou armádou krále Rodericha. Maurové dobyli celou zem kromě divokých hor Asturii. Vznikla početná vrstva mozarábů, křesťanů, kteří přijali nejen islám, ale muslimský způsob života. Španělští muslimové byli výrazně tolerantní a respektovali i jiná náboženství, především židovskou víru. Za vlády muslimů se stalo tehdejší Španělsko nejcivilizovanějším státem Evropy. Poté nastává křesťanská

reconquista země, znovudobytí a vymýcení maurského vlivu. Reconquista vděčí za svůj úspěch především společné víře, křížovým výpravám a rekolonizaci.

Za vlády habsburské dynastie Španělsko prosperovalo a vychovalo působivou řadu renesančních umělců a dramatiků. Dva roky po nástupu na španělský trůn zdědil Karel od svého otce Svatou říši římskou. Jako Karel V. vládl kromě Španělska a amerického kontinentu velké části severní Evropy (dnešnímu Nizozemsku, Belgii, Rakousku a části Německa). Velké bohatství nesloužilo k hospodářskému rozvoji země, ale k financování válek. Začal hospodářský pokles.

V první polovině 17. století bylo Španělsko kulturně první zemí v Evropě, ale hospodářsky zaostávala za ostatními evropskými zeměmi. Za vlády Filipa III. bylo ze země vyhnáno téměř 300 000 Morisků, pokřtěných Maurů. Byla to téměř pětina tehdejšího obyvatelstva a znamenalo to úplnou katastrofu pro zemědělství.

Španělská vojska se zúčastnila třicetileté války, v níž střídavě vítězila a prohrávala. Celkově Španělsko vyšlo z bojů v Evropě oslabené a francouzská vojska se dostala až do dnešního Katalánska. Karel II. zemřel bez následníka trůnu, dědicem se stal Filip z Anjou z rodu Bourbonů. Byl to vnuk Karlovy sestry Marie Terezie, provdané za francouzského krále Ludvíka XIV. Severoevropské země a Anglie podporovaly jeho rivala, rakouského arcivévodu Karla, a spojily síly s Katalánském, Aragonií a Valencií. Filip V. strávil většinu své dlouhé vlády stavbou přepychových paláců ve francouzském stylu, které mu připomínaly jeho dětství ve Versailles.

Španělsko ztratilo rozsáhlá území v Evropě. Bourboni však zůstali na španělském trůně. Za nejschopnějšího panovníka z rodu Bourbonů byl pokládán Karel III. Španělsko začalo pozvolna získávat zpět svou bývalou prosperitu, zemědělství se vzpamatovalo, dařilo se obchodním společnostem na pobřeží a populace rostla. Důležitou ekonomickou událostí byl zákon o svobodném obchodě s americkými koloniemi. Po roce 1760 došlo ve Španělsku k hladovění. Jeho silná náklonnost k umění se projevila stavbou muzea Prado a paláce San Ildefonso de la Granja. Jeho syn Karel IV. se projevil jako slaboch a ponechal své státní záležitosti v rukou své ženy Marie Lousi a jejího poradce Dona Manuela Godoy. Španělsko se brzy dostalo do víru událostí rozpoutaných francouzskou revolucí a ocitlo se ve válce s francouzským úhlavním nepřítelem Británií. Napoleon zvítězil a v roce 1808 zařídil abdikaci Karla IV., na trůn dosadil svého bratra Josefa. V té době trpělivost Španělů přetekla a povstání v Madridu 2. května zažehlo pětiletou španělskou válku za nezávislost

proti Napoleonovi. Boj s Napoleonem trval do roku 1813, kdy díky pomoci Anglie opustili zem poslední Francouzi. Josef I. uprchl zpět do Francie [1, 3, 6].

Španělsko se stalo opět královstvím v čele Alfonse XII., synem Isabely II. Utlačovaní španělští dělníci se začali organizovat do odborů. V té době mají kořeny sociální konflikty, které zhruba o 60 let později vyústily v diktaturu generála Franca. Koncem 19. století a začátkem 20. století Španělsko procházelo obdobím relativního klidu a prosperity. V roce 1898 připadly jeho poslední zámořské kolonie Spojeným státům a jih země postihly hladomor a nemoci. Demografická tvář země se měnila stěhováním do měst, ačkoli jedinými průmyslovými oblastmi byly Katalánsko, Baskicko a Asturie.

V roce 1923 provedl generál Miguel Primo de Rivera za podpory krále vojenskou diktaturu. Zavedl sice pořádek, ale popudil proti sobě opozici a v roce 1930 abdikoval. Po řadě vítězství republikánů ve volbách král opustil zemi a byla vyhlášena druhá republika. Katalánsko vyhlásilo autonomii, Asturie povstala proti pravicové vládě. Formovaly se dva tábory, republikáni a nacionalisté. Do roku 1936 se Španělsko probadalo do chaosu. Španělská občanská válka byla nejkrvavějším a nejtragičtějším obdobím, kterým tato země musela projít [6].

Začátkem roku 1939 padla Barcelona a nakonec ji následoval Madrid i Valencie. Válka byla u konce a generalissimus se 1. dubna chopil neomezené moci. Prioritami nového vládce Španělska byl sociální pořádek a nezpochybnitelná politická autorita. Franco používal při potlačování opozice popravčí čety, pracovní tábory a občanský ostrakismus. Na konci druhé světové války zůstal Franco posledním fašistickým diktátorem. Změny nastaly v padesátých letech, kdy Franco přijal generála Eisenhowera a souhlasil s umístěním amerických vojenských základen výměnou za vysoké půjčky. Tím se otevřela stavidla a Španělsko se dočkalo rychlého ekonomického růstu. Franco investoval do silnic, elektráren, bytových domů pro dělníky a další infrastruktury. Do země dorazila masová turistika a rozvinula se dynamická tržní ekonomika.

Po smrti Franca byl vnuk krále Alfonse XIII. korunován jako Juan Carlos I. Madrid byl vyhlášen městem evropské kultury, roku 1992 se konaly olympijské hry v Barceloně a Sevilla hostila Expo 92. Španělsko zažívalo šťastné roky.

Španělsko stále musí překonávat mnoho problémů. Dosáhlo však ekonomického úspěchu a kulturní dynamiky a vybudovalo elegantní městská centra a fungující federální systém.

## 6 ZVLÁŠTNOSTI ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Španělská kuchyně ctí své tradice a zůstává jim stále věrná. Využívá to, co jí příroda poskytne. Je také velmi pestrá, rozmanitá a značně ostrá. Různé oslavy a svátky odlišují španělskou kuchyni od ostatních zemí.

### 6.1 Pamplonská fiesta

Každý rok v červenci se pořádají býčí zápasy. Při zahájení tradičních oslav svátku svatého Fermína v Pamploně se městem žene dav lidí a stádo býků. Oslavy trvají devět a půl dní. Vyvrcholením fiesty San fermín je každé ráno běh býků ulicemi až do arény. Pozůstatkem starých dob je starodávný zvyk ráno se setkat na tradiční pozdní snídani neboli přesnídávku. K ní patří specialita cabeza y corada, což je jehněčí hlava s vnitřnostmi, česnekem a petrželkou. Na stůl přijdou i pokrmy méně podivné, kupříkladu mladé boby zahradní, jehněčí ragú nebo oblíbený formanský kotlík ze sušené tresky nebo langusty s paprikou. Na dlouhé večerní popíjení se nejlépe hodí jako vydatný základ chistorra. Je to tenká, tvrdá, na vzduchu sušená klobása, která je vyráběna obzvláště ve střední Navaře. Podává se opečená jako tapas s pečenou bramborou a zelenou paprikou nebo s míchanými vejci. Další zvláštností je chorizo cular, silná papriková klobása, jenž se konzumuje až po běhu býků [3, 7].

### 6.2 Slavnostní chobotnice

Příprava slavnostní chobotnice pulpo a feira je nenáročná. Dokonale očištěná chapadla chobotnice se naklepou na tvrdé podložce, aby změkla. Aby maso zkřehlo, tak se na tři dny vloží do mrazničky. Poté se chobotnice třikrát krátce ponoří do vroucí vody a zvolna se vaří s celou cibulí a bobkovým listem asi dvě hodiny. Až je maso křehké, tak se vyjme, nechá okapat a chapadla se nůžkami nastříhají na kousky. Ty se dají na prkénko, posypou středně ostrou mletou paprikou a hrubou mořskou solí a pokapou dobrým olivovým olejem lisovaným za studena. Dle chuti se přidává i třený česnek. K tomuto pokrmu se tradičně pije červené Ribeiro [3].

### 6.3 Semana Santa

Španělská Semana Santa (Svatý týden) je spíše lidová náboženská slavnost. Semana Santa začíná na Květnou neděli a končí o Velikonoční neděli. Komerční příkrasou jsou pouliční

prodavači, jenž nabízejí lákavý sortiment pestrobarevných cukrkandlů, glazovaná jablka, pražené mandle, cukrovou vatu a obdobné pamlsky. Po celé zemi se připravují tradiční pokrmy, podávané pouze na Semana Santa. V Murcii je to zeleninový kotlík a knedlíčky ze sušené tresky. V ostatních regionech také přicházejí na velikonoční stůl pokrmy ze sušené tresky a zeleniny. Jsou to třeba plněné papriky nebo saláty a vaječné pokrmy. Sladké pokrmy slouží k tomu, aby se oslavující uvedli do stavu blaženosti, když už nebe není přímo na zemi.

#### 6.4 Španělské Vánoce

První náznak přicházejících svátků jsou pouliční prodavači pečených kaštanů. V celé zemi stoupne o 30 procent konzum sladkostí. Na Štědrý den se většinou na stříbrném podnose objevuje pečený krocan či kapoun upečený v troubě s nádivkou nebo bez ní. V Asturii se nádivka připravuje z jablek, v Galicii z kaštanů a v Katalánsku ze sušených švestek, piniových oříšků a rozinek. Dále je oblíbená i vánoční jehněčí či kůzlečí pečeně, pečené sele a rybí pokrmy. Vítaná je i zelenina a nejvíce se na slavnostním stole vyskytují artyčoky s bešamelovou nebo s mandlovou omáčkou a červené zelí. Ve sklenicích šumí španělský sekt Cava a nesmí chybět ani sladká vína jako Moscatel či Amontillado a sherry Oloroso. Ze sladkostí to je marcipán, jemné mandlové sušenky, cukrové věnečky, sladké sádlové pečivo, sušené ovoce vařené ve víně nebo v cukerném sirupu a sladké polévky z mandlí, kaštanů a oříšků. Na prvním místě je turrón, tradiční mandlový nugát [3].

## 7 NEJTYPIČTĚJŠÍ POKRMY ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Španělská kuchyně je kořeněná, pestrobarevná a čerstvá. Zahrnuje ryby (kanic, treska, muréna, sardel, zubatec, sardinka, psohlav, d'asa mořský, mečoun, pražma obecná, štikozubec, mořan přímopruhý, ropušnice, tuňák obecný a křídlatý, růžicha šedá, pilonoš rudý, ploskozubec, ropušnice, makrela, platýs velký, pilobřih ostnitý, pakambala kosočtverečná a velká, úhoř americký, treska příčnopruhá, kranas obecný, jehlice, parmice, pilonoš červený, jazyk obecný, pražma zlatohlavá, morčák evropský, cípal, rejnok, pyskoun skvrnitý, štítník kukaččí, pakambala průsvitná, očnatec štíhlý), mořské plody (humr, langusta, krevety, krab, chobotnice, oliheň obecná, kalmar hojný, ostranka, plážovka, chionka jedlá, vilejš stvolnatý, ústřice, mušle slávka, břitka, mandlovka evropská, zaděnka, srdcovka, hřebenatka, ježovka), zeleninu, rýži, brambory, olivy, olivový olej lisovaný za studena, chléb, ovoce a koření. Zelenina je pokaždé čerstvá a nejvíce jsou používána rajčata, česnek, cibule, lilek, červená paprika, chilli.

Využívány jsou i bylinky, kupříkladu rozmarýn, tymián, fenykl, petrželka, majoránka, oregano neboli dobromysl, bazalka, bobkový list, máta a anýz.

Oblíbené jsou i pokrmy ze zvěřiny. Nejoblíbenější pernatou zvěří jsou orebice rudá a křepelka, ale také holub divoký, perlička a bažant.

Přehled charakteristických surovin používaných při výrobě pokrmů:

| Surovina            | Pokrm   |
|---------------------|---|
| Luštěniny           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asturský fazolový kotlík</li> <li>• Polévka s cizrnou a špenátem</li> <li>• Fazole s mušlemi zaděnkami</li> <li>• Cizrna s houbami</li> <li>• Toloské černé fazole</li> <li>• Dušené fazole s orebicí</li> </ul> |
| Ryby a mořské plody | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ďasa mořský po námořnicku</li> <li>• Salát z mořského d'asa a mořských plodů</li> <li>• Krevety s česnekem</li> </ul>  |

|          |   |
|----------|---|
|          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Obří krevety s omáčkou romesco</li><li>• Kotlík s langustou</li><li>• Oliheň s letním salátem</li><li>• Rejnok s mandlemi</li><li>• Sušená treska s bramborami</li><li>• Štikozubec s chřestem a hráškem</li><li>• Líčka štikozubce s česnekovou omáčkou</li><li>• Humr s octovou omáčkou</li><li>• Pečené sardinky</li><li>• Štikozubec na jablečném víně</li><li>• Marinované mušle slávky</li><li>• Pstruh na navarrský způsob</li><li>• Paella s mořskými plody</li></ul> |
| Drůbež   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Krůta s mandlemi</li><li>• Kuře s paprikou</li><li>• Kachna s broskvemi či na pomerančích</li><li>• Kuřecí krokety</li><li>• Kuře ve vinné omáčce s mandlemi</li></ul>  |
| Mléko    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Puding karamel</li><li>• Smažené pudinkové řezy</li><li>• Rýžová kaše</li><li>• Plněné palačinky</li><li>• Kravské, kozí a ovčí sýry</li></ul>  |
| Zelenina | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zeleninová polévka se zelím</li></ul>   |

|             |   |
|-------------|---|
|             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Plněné lilky</li><li>• Zeleninová paella</li><li>• Cikánský zeleninový kotlík</li><li>• Plněné papriky</li><li>• Ostrá papriková salsa</li><li>• Koláč s letní zeleninou nebo se špenátem</li><li>• Vaječná omeleta s chřestem</li><li>• Rýže se zahradní zeleninou</li><li>• Andaluské gazpacho</li><li>• Listové taštičky plněné špenátem a krevetami</li><li>• Tortilla s chřestem a sušenou treskou</li></ul> |
| Libové maso | <ul style="list-style-type: none"><li>• Jehněčí kotlety s pečeným česnekem</li><li>• Jehněčí kotlík s paprikou</li><li>• Jehně pečené v troubě</li><li>• Jehněčí nožičky s artyčoky</li><li>• Telecí svíčková se sýrem cabrales</li><li>• Býčí ohánka se sušenými švestkami</li><li>• Nadívané vepřové nožičky</li></ul>  |
| Úhoř        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Úhoř s býlími fazolemi</li><li>• Úhoř na valencijský způsob</li><li>• Mořský úhoř s octovou omáčkou</li></ul>   |
| Zvěřina     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pečeně z divokého prasete</li><li>• Křepelky s fiky</li><li>• Nadívaní holubi</li></ul>   |



|               |   |
|---------------|---|
|               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orebice v čokoládové omáčce</li> <li>• Orebice marinovaná ve vinném octě</li> <li>• Králík na česneku</li> </ul>   |
| Hlemýžď       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hlemýždi s klobásou</li> <li>• Hlemýždi na madridský způsob</li> <li>• Králík s hlemýždi</li> <li>• Kotlík s tuňákem a hlemýždi</li> </ul>   |
| Houby a lanýž | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medailonky ze štikozubce s lanýži</li> <li>• Houby s hlemýždi</li> <li>• Houby s mušlemi</li> <li>• Hříby s česnekem</li> <li>• Pstruh s lanýži</li> <li>• Pstruzi s houbami na červeném víně</li> </ul> |

## 7.1 Zeleninové saláty

V létě jsou saláty spíše hlavním chodem. Přípravují se s olivovým olejem lisovaným za studena, citrónovou šťávou či octa a špetkou soli. Nejběžnější je římský salát lechuga romana nebo larga a srdíčkový či hlávkový salát.

Nejstarší známý salát je ajotomate, murcijský rajčatový salát připravený z rajčat, česneku, vinného octa, olivového oleje, pepře, soli a mleté papriky.. Kromě něho je i po staletí vyhlášený la busca, jenž se připravuje z divoce rostoucích bylinek a plané zeleniny, jako jsou divoký chřest, zákrovy květenství, ostnatce střeozemního, planý fenýkl a smetanka. Po sběru se nakrájí, uvaří a poté podávají s citrónovou zálivkou. Hezkým příkladem moderního salátu je ensalada mixta, míchaný salát s římského salátu zralých rajčat, cibule a olivami.

Další zeleninové saláty:

- Ensalada asada - grilovaný salát z paprik, lilku, rajčat a cibule marinované ve vlastní šťávě s olivovým olejem, česnekem a octem či s citrónovou šťávou.
- Ensalada catalana - z rajčat, grilované papriky, artyčokových srdíček, jaternice a s natvrdo uvařených vajec.
- Ensalada de habas tiernas, tomates y sardinas – čerstvě vyloupané mladé boby zahradní, nakrájená rajčata, jarní cibulka a nasolené sardinky s citrónovou šťávou.
- Ensalada de mar – mušle, tuňák, krevety, žampiony a kapary v citrónové zálivce s olivovým olejem.
- Salpicón de patatas – směs vařených brambor, rajčat, nakládaných okurek, natvrdo uvařených vajec v marinádě z octa, oleje a špetky soli.
- Ensalada murciana – je osvěžující letní salát ze zralých rajčat, grilovaných paprik, cibule, kaparů a kousků tuňáka.
- Ensalada de apio y naranjas – z řapíkatého celeru, pomerančů, rajčat a zálivky z olivového oleje, červeného vinného octa, špetky soli a cukru.
- Ensalada del mar y de la huerta – sušená máčená treska, rajčata, grilované papriky, kapary, cibule, a česnek.
- Endivias con cabrales – čekankové puky s krémovitě utřeným modrým plísňovým sýrem cabrales, smetanou, citrónovou šťávou, solí a pepřem.
- Remojón de bacalao – plátky pomeranče s máčenou sušenou a grilovanou treskou, cibulí, olivovým olejem, sherry a octem.

## 7.2 Tapas

Španělské jednohubky podávané v tapas barech. Neoblíbenější španělské tapas jsou:

- Hříby nebo houby opečené na oleji, osolené, ochucené s česnekem a posypané česnekem.
- „Bolest a zkáza“ (duelos y quebrantos) z vajec a slaniny.
- Mandle podávané ke sklenice sherry.

- Ruský salát tvoří brambory, vařená zelenina a jemná majonéza.
- Solené sardele jsou podávány ke chlebu s rajčaty.
- Opékané papričky posypané mořskou solí.
- Sardele pražené na oleji jsou pojídány i s hlavou a kostmi.
- Olivы většinou nakládáné do soli a octa.
- Žampiony opečené na olivovém oleji s česnekem a petrželkou. Podávají se v kameninové misce.
- Ostranka, mořský plž, zvolna vařen v páře podáván s citronem.
- Sardele nakládáné v octě, jenž v letních dnech představují osvěžující požitek.
- Artyčoky v octě jsou příjemně nahořklé a navinulé.
- Nakládáná vepřová panenka marinovaná v octě a víně, poté opečená na olivovém oleji.
- Slané zkrabatělé brambory s ostrou omáčkou.
- Čerstvě vyloupané boby zahradní podávány se sušenou horskou šunkou či s klobásou.
- Chléb s rajčaty pokapaný olivovým olejem.
- Mušle zaděnky vařené ve víně s cibulí nebo s rajčaty a ostrou paprikou.
- Tuňák z plechovky je podáván k opékaným paprikám.
- Špenátové krokety.
- Kozí sýr naložen v oleji a vyzrálý.
- Marinovaný zeleninový salát s opečenými lilky, červenou paprikou a s cibulí.
- Mangold v bešamelové omáčce.
- Chřest se studenou majonézou.
- Pimientos del piquillo jsou grilované navarrské papriky se spoustou česneku.
- Hlemýždi vaření s klobásou, nebo se grilují.
- Smažené kroužky kalmara jsou velmi oblíbené a stále se vyskytují v nabídce tapas.

- Obalované nebo těstíčkem protažené krevety představují klasiku ve výběru tapas.
- Tortillas, vaječná omelety.
- Mladí sklovití úhoři opečení s ostrou paprikou a česnekem.
- Masové kuličky s rajčatovou omáčkou.
- Vepřový či hovězí jazyk v husté rajčatové omáčce.
- Houbový salát z pravých ryzců.
- Dršťky vařené se zeleninou, s cizrnou nebo s klobásou.
- Slávky podávané studené nebo teplé ve vinné marinádě s cibulí nebo jen vařené v páře.
- Čekankové listy s nakládanými sardelkami mají nahořklou a slanou chuť.
- Humr severský je nasolený, pokapán olejem a poté se opeče na kovovém plátu.
- Ostrá papriková klobása nakrájená na plátky nebo na kousky.
- Krevety a mušle břítky opékané na kovovém plátu jsou velmi oblíbené.
- Mušle břítky vařené v páře se podávají pouze s kouskem citrónu.
- Grilované maurské špízy z marinovaného vepřového masa.
- Smažené koblížky se sušenou treskou, zeleninou nebo šunkou.
- Dušený králík s česnekem a s kořením podáván s bramborami a sklenkou vína.
- Krevety s česnekem podávány v kameninových miskách.
- Salát z mořských plodů osvěží zejména za horkých letních dnů.
- Mušle datlovky vařené v páře nebo dušené ve vývaru.
- Sušená horská šunka.
- Asturský modrý plísňový sýr cabrales se pojídá se selským chlebem a sklenkou regionálního vína.

### 7.3 Omáčky

Podávají se k různým pokrmům.

Oblíbené španělské omáčky:

- Romesco – omáčka z rajčat, mandlí nebo lískových oříšků, chleba, česneku, chilli papriček, olivového oleje a octa nebo vývaru. Tato omáčka je podávána k rybě a mořským plodům.
- Picada – základ na omáčku z rozmixovaných pražených mandlí, lískových nebo piniových oříšků, česneku, petrželky a olivového oleje.
- Sofrito – hustá omáčka z olivového oleje, cibule, česneku a rajčat.
- Samfaina – katalánská sestra francouzského ratatouille z cibule, česneku, lilků, cuket, rajčat, paprik a olivového oleje.
- Alioli – z olivového oleje, soli a česneku.
- Salsa mahonesa – majonéza ze žloutků, soli, olivového oleje a citrónové šťávy.
- Salsa española – omáčka z cibule, mrkve, pórku, slaniny nebo sádla, vývaru z kostí či z hovězího nebo telecího masa, bylinek, rajčat a vína.
- Salsa vinegreta – zálivka z octa, olivového oleje, cibule. Vyskytuje se i s uvařenými vejci natvrdo, kapary, nakládanými okurkami a sardelkami.
- Salsa de tomate – rajčatová omáčka.
- Salsa marinera – z cibule, petrželky, rybího vývaru a vína.
- Salsa verde – česnek, petrželka, olivový olej, víno nebo žloutek.
- Salsa bechamel – bešamelová omáčka.
- Salsa Aurora – bešamelová omáčka s rajčaty.

#### 7.4 Sladké pokušení

Již k snídani patří kousek něčeho sladkého. A i tradice merriendy vyžaduje, aby se v létě odpoledne po siestě podával k šálku kávy sladký zákusek. K výročím a k svátkům jsou dorty okázalejší, větší a zdobenější, a podává se k nim černá nebo bílá káva. Podle chuti může jít o ořechový dort, citrónový dort, šlehačkový dort, jablkový koláč, tvarohový koláč, čokoládový dort nebo mandlový dort. Španělé milují i nadýchané pečivo z listového těsta.

Naprosto neodolatelné je s horkým vanilkovým nebo čokoládovým krémem milhojas calientes. Z listového těsta pečou také ořechové taštičky a mandlové lodičky.

Sladkosti z celého Španělska:

- Goyescas – čokoládové bonbony.
- Vasquitos – karamelky.
- Pastel vasco – baskický koláč plněný vaječným krémem.
- Tartaleta de frambuesa – koláček s malinovou marmeládou.
- Trufa montada – plněný dortík posypaný čokoládou.
- Suspiro de Bilbao – nadýchané mandlové bezé.
- Pastel de yema noc pasas al ron – košíčky se žloutkovým krémem a rozinkami nakládanými v rumu.
- Brazo de gitano – piškotová roláda s různými náplněmi.
- Carbayones – malé taštičky z listového těsta s mandlovou náplní nebo s jemným vaječným krémem.
- Orejones – malá „ouška“ z listového těsta plněná šlehačkou nebo krémem.
- Turrón – mandlový nugát s různou náplní jako třeba smetanovou nebo likérovou.
- Bizcocho – piškotové kostky s máslovým krémem nebo s vyšlehanou smetanou a s marmeládou.
- Pastel franchipán – koláčky s mandlovou náplní a různými polevami jako čokoládovou nebo citrónovou.

## 7.5 Vaječné pokrmy

Tortilla de patatas je španělská vaječná omeleta s bramborami. Na přípravu tortilly se dá použít skoro vše: špenát, fazole, mořské plody, sardinky, tuňák, úhoř, čerstvá zelenina, bylinky jako tymián a estragon, kuřecí játra, hlemýždi, divoký chřest, lesní houby, šunka, vařené boby, jelito butifarra a další. Tříposchod'ová tortilla se pojídá pouze s majonézou. Ve Valencii se připravuje tortilla s rýží a šunkou nebo se zbytky paelly. Pro Granadu je typická tortilla s mozečkem a býčími žlázami. V Madridu je velmi oblíbená

s aranžuezkým chřestem. Na honosnější tortillu se používá osm vajec na 200 gramů brambor. Na nejobyčejnější madridskou obměnu se brambory opečou s nasekanou cibulkou nebo s několika stroužky česneku [3, 7].

Oblíbená jsou i sázená vejce, vejce uvařená natvrdo, míchaná vejce, vejce uvařená naměkko, ztracené vejce a vejce zapékaná v troubě.

Oblíbené vaječné pokrmy:

- Huevos rellenos – vejce plněná tuňákem, olivami a majonézou, s houbami nebo se sardinkami.
- Huevos al plato al modo de Ávila – vejce zapékaná v troubě na lůžku z okořeněných a opečených plátků rajčat s jelitem.
- Huevos escalfados – ztracená vejce se sofritem, hustou omáčkou z rajčat, paprik a olivového oleje.
- Huevos mollets – vejce uvařená naměkko, můžou být podávána s půlkami brambor, krevetami a bešamelovou omáčkou.
- Duelos y quebrantos – míchaná vejce se slaninou a klobásou chorizo.
- Huevos cocidos a la madrileña – vejce uvařená natvrdo jsou nakrájená na plátky a přelitá rajčatovou omáčkou s paprikou. Jako příloha slouží na kostičky nakrájená šunka.
- Huevos fritos – sázená vejce připravená na značném množství oleje. Populární jsou s rýží a rajčatovou omáčkou.
- Huevos revueltos – stejně oblíbená a připravovaná jako tortilla. Nejvíce se připravuje s houbami, česnekem nebo s chřestem.

## 7.6 Paella

Paella je valencijské národní jídlo a tradiční španělský pokrm. Je připravována na velké černé pánvi. Ideální je příprava nad ohněm, který zprvu musí plát, postupně však musí teplota klesat. Také je důležité množství oleje a přesné odhadnutí množství vody. Hotový pokrm se tradičně pojídá dřevěnou lžící přímo z pánve, která je umístěna na stole uprostřed. Hlavní surovinou paelly je rýže. Velmi oblíbená je valencijská paella, jenž

obsahuje bílé fazole, mladé boby zahradní, kuře, hlemýždě, zelené fazolky, rajčata, rýži, česnek, olivový olej, sůl a pepř. Paella je vařena i s mořskými plody a rybami či zeleninou. Ve Valencii se také připravuje fideuà, druh paelly s těstovinami.



## 8 NEJZNÁMĚJŠÍ KRAJOVÉ SPECIALITY

Španělsko je rozsáhlá a krásná země. Každý kraj má své tradice, jiné zvyky, různé přírodní a klimatické podmínky. Kraje s podobnými geografickými podmínkami mají určitou podobnost v kuchyni.

### 8.1 Katalánsko

V Katalánsku si vyrábí svůj olivový olej, připravují alioli (studená omáčka s česneku a olivového oleje), canalones (plněné těstovinové trubičky se staly tradičním pokrmem na svatého Štěpána 26. prosince), dezert Katalánský krém, tradiční pečivo a cukroví. V kuchyni hojně využívají ryby a mořské plody, těstoviny, rýži, lanýže, houby. Pěstují také vinnou révu, vyrábí vína a špičkový sekt Cava..

#### 8.1.1 Chléb s rajčaty

Základem pro chléb s rajčaty je velký bochník selského chleba pa de pagès, který musí být pevný a pod propečenou tmavou kůrkou jen velmi pomalu vysychat, aby byl chutný druhý i třetí den. Rajčata jsou nejhodnější malá, tmavočervená, dokonale zralá a šťavnatá. Rajče se rozpůlí a potřese jím jeden krajíc chleba. Potom se párkrát pokape nejlepším olivovým olejem lisovaným za studena a podle chuti osolí. Tento pokrm se pojídá samostatně nebo se sýrem, sušenou šunkou či z některou bezpočtu katalánských klobás. Jí se rovněž ke španělské vaječné omeletě tortilla nebo k masu rožněnému na dřevěném uhlí.

#### 8.1.2 Čerstvé sýry

Známý je mató, nesolený čerstvý kozí sýr. Je jemně zrnitý a stále si zachovává tvar obrácená misky s otiskem lněného plátna nebo keramické formy, v níž se tvaruje. Nepoužívá se pouze na tradiční a lehce stravitelný dezert v kombinaci s medem a ořechy, ale kombinuje se i s čerstvým ovocem, sušeným ovocem a marmeládou. Brossat je v podstatě vedlejší výrobek sýráren. Vyrábí se ze syrovátky, která obsahuje vždy asi polovinu sušiny z původního mléka. Recuit je v podstatě vysrážené a odkapané mléko, neboli tvaroh. Dříve byl vyráběn pouze z ovčího mléka, dnes je připravován z kravského nebo ze směsi kravského a ovčího mléka. Recuit je měkčí a krémovitější než mató.

## 8.2 Baleáry

Vyskytují se zde olivovníky, vinná réva, fíkovníky, mandloně a širá zeleninová pole. Baleárská kuchyně je kuchyní trhu. Co se na trhu koupí, to hned přijde do hrnce. Hojně používají ryby, langusty, maso (drůbež, králík, křepelky, jehněčí), bylinky. Významné jsou i menorské sýry, majonéza a ensaïmadas, šneci z kynutého těsta. S dlouhou tradicí se zde vyrábí i alkoholický nápoj gin, likéry a víno. Do venkovské stravy se zařazuje třeba zeleninová polévka se zelím, Makléřská pánev, sázená vejce na sollerský způsob a hlemýždi s klobásou.

Baleárský koláč pečený na plechu zvaný coca je tady velice oblíben. Coca je tady běžná jako v Itálii pizza. Existuje mnoho obměn tohoto koláče. Je kynutý nebo bez kvasnic, s vejci nebo bez nich. Plát těsta se může obložit zeleninou jako předkrm, sardinkami jako hlavní chod nebo něčím sladkým jako dezert.

## 8.3 Aragonie

Aragonská kuchyně má pověst nejprostší ve Španělsku. Její základem je jehněčí maso, olivový olej, kandované ovoce, těžká aragonská vína, migas (pokrm z chleba), sušená solená treska a zvěřina.

Jejich životním stylem jsou tapas, podávané v tapas barech. Jsou to chuťovky, které mnohdy nahrazují oběd. Lze si vybrat ze studených i teplých, jednoduchých i rafinovaných, ale pokaždé jsou čerstvé. V některých hostincích zvaných tascas nebo mesones nabízejí výběr ze tří tuctů tapas. Mnohé tapas bary nabízejí i plody moře, ryby, lahůdkové uzenářské výrobky, šunky, zeleninové nebo dušené pokrmy. Specialitou z jehněčího masa je jehně pečené v troubě, jehněčí nožičky s artyčoky a jehněčí kotlík s paprikou. Obyvatelé tohoto kraje si oblíbili i hlemýždě, lidově řečeno šneky. Od Katalánska po Baskicko se hlemýždi pokládají odedávna za specialitu. Oblíbeným receptem je Králík s hlemýždi.

## 8.4 Navarra

Navarrská kuchyně těží ze sousedství Aragonie, Kastilie, Baskicka a Francie. Vzájemné styky s Francií přispěly k tomu, že v Navaře vznikla první španělská labužnická kuchyně, která navazuje i na navarrskou lidovou kuchyni. Ta vykazuje smysl pro vybranost a

lehkost pokrmů připravovaných ze všech místních druhů zeleniny. K nejlepším španělským vínům patří i navarrská vína, zejména malinově růžové.

Chutné zeleninové pokrmy jsou kupříkladu Navarrské plněné papriky, Tudelská zeleninová polévka, artyčoky s mušlemi a tortilla s chřestem a se sušenou treskou. Pimientos del piquillo je pokrm z malých tmavočervených paprik, grilovaných na otevřeném ohni, oloupaných, zbavených semen a konzervovaných. Hodí se k mořským plodům, rybám a houbám. Ve španělské kuchyni má své místo i drůbež a najdeme zde i kachní farmy. Pokrmy z nich jsou například nadívání holubi, kuře s paprikou, kuřecí krokety, orebice v čokoládové omáčce a kachna s broskvemi. Vyrábí se zde i sýr roncal. Je vyroben výlučně z mléka ovčího plemena lacha, zraje nejméně čtyři měsíce. Mladý roncal má jemně kořeněnou máselnou chuť. Navarrský trnkový likér pacharán má blahodárný vliv na trávicí a nervový systém.

## 8.5 La Rioja

Tento kraj neživí jen víno, ale také hojnost zeleniny a ovoce, v horských regionech ovce a zvěř. Na lidovém jídelníčku jsou i hlemýždi a houby. Zdejší kuchyně je rozmanitá, pestrá a prolíná se i se svými sousedy z Navarry, Aragonie, Kastilie a Baskicka. Skutečným riojským výrobkem je sýr camerano, čerstvý sýr z kozího mléka.

Vinaři se koncem týdne scházejí při západu slunce, aby si společně připravili něco dobrého k jídlu a také popili. K vydatnému vinařovu jídlu patří oblíbený jehněčí kotlík calderete se zeleninou, bramborami nebo hlemýždi, mladé zahradní boby s křepelkami a pstruzi s houbami na červeném víně Rioja. Obyvatelé jsou také nadšenými milovníky sladkostí, značené arabským slovem golmajerías.

## 8.6 Baskicko

Baskové milují svou zemi, nikdy se nevzdali selských tradic a spolkového života. To zahrnuje i společné vaření v gastronomických spolcích. Zvěřina, sýr idiazábal, houby, ryby, plody moře a víno jsou místního původu. Kuchaři spoléhají na absolutní čerstvost surovin, přičemž zdůrazňují jejich chuť a vůni. Pravými mistry jsou Baskové v přípravě omáček.

Treska se používá v sušeném stavu a pokrmy z ní jsou sušená treska s bramborami, carpaccio z tresky a sušená treska po baskicku. Štikozubec je drává ryba s velkými černými ústy a nápadnými zuby. Podává se s chřestem a hráškem a líčka štikozubce s česnekovou omáčkou. Humři se podávají většinou živí, a proto se s nimi musí zacházet opatrně. Na baskických trzích se objevuje humr americký. Raději se kupuje živý z akvária a lze ho uchovat dva dny v chladničce, zabalený do navlhčené okurky. Uvařený je za 15 až 20 minut. Oblíben je humr s octovou zálivkou. Baskická mořská kuchyně zahrnuje pokrmy tuňákový kotlík, mořský jazyk na víně, houby s mušlemi a plněný krab.

Pilířem baskické kuchyně jsou fazole a houby. Nejdražší španělskou luštěninou jsou toloské černé fazole, mají výraznou vůni, jsou měkké a příjemně krémovité. Slouží jako příloha k masu a vyskytují se v pokrmech z kotlíku. Baskové konzumují velké množství hub. Nedražší baskická jedlá houba je perretxiku, česky čirůvka májovka. Houba se opéká v pánvi, peče v troubě nebo se připravuje s míchanými vejci. Dá se kombinovat také s hlemýždi, masem či s rybami. V oblasti je oblíben i hřib pravý, ryzec pravý a pečárka polní, hlíva ústříčná, holubinky a strmělky. Ze zeleniny jsou oblíbené brambory, špenát, papriky, řapíkatý celer, mangold, pórek a hráškové lusky, fazolky, kardy či artyčoky.

## 8.7 Kantabrie

V této oblasti je sýr vyráběn v selských dvorech, podomácku. V kuchyni se vaří a peče bez moderních pomůcek a stále zde žije kočovné pastevectví. Na pobřeží se mohou chlubit svými rybími pokrmy a pokrmy z mořských plodů. Po celé zemi jsou žádané čerstvé nebo konzervované sardelové speciality z přístavních měst. Konzervují se i mušle zaděnky a hřebenatky, tuňák, mušle srdcovky, makrela, sépie, mušle slávky a břitky, kalmar a chobotnice. Do rybářské stravy patří pečené sardinky, nakládané sardele, morčák s houbami, mušle slávky s olivami a rýže na santanderský způsob. Horalská kuchyně zahrnuje chutnou cizrnu, syté šťavnaté kotlíky, jelení maso, divokého lososa, neodstavené jehně, telecí maso, domácí sýrové koláče a místní kořenité ovocné destiláty.

## 8.8 Asturie

Astuřané jsou historicky selským, pasteveckým, rybářským národem. Je zde registrováno více než 30 druhů sýra, vyráběných ze tří druhů mléka (kravského, ovčího a kozího). Vyskytují se zde také šunky, uzenářské výrobky, třeba sušená panenka z divočáka, říční

pstruzi, ryby a mořské plody. Astuřané každý rok vzdávají hold na slavnostech a soutěžích svým zvláštním dobrotám. Oslavuje se jablečné víno, kaštany, fazole, cibule, syté pokrmy z jednoho hrnce a výborné sladkosti. Jablečné víno se používá i v kuchyni, pokrmy jsou kupříkladu štikozubec na jablečném víně, papriková klobása na jablečném víně a jablka v jablečném víně. Od svátku svatého Martina 11. listopadu se na venkově zahajuje zabíjačková sezona. Při španělské zabíjačce je zvlášť oblíbené jelito, klobása a nakládaná vepřová panenka.

## 8.9 Galicie

Jídlo a pití jsou pro zdejší obyvatele požehnáním a odměnou za každodenní dřinu. Rybářství a lov v odlehlých vodách nabízí 80 druhů ryb a mořských živočichů z nejrůznějších čeledí. Probíhají zde i aukce ryb a mají i umělý chov mušlí. Ve vnitrozemí se pěstuje zelenina, ovoce, chová drůbež, prasata a hovězí skot, loví se sladkovodní ryby, z kravského mléka se vyrábějí sýry a také mají svá vína a pálenky.

Galilejské zelinářské zahrady zásobují kuchyně různou brukvovitou zeleninou, fazolkami, paprikou, mangoldem, rajčaty, tykvemi, česnekem, cibulí, bramborami a tuřínou. Zvlášť žádané jsou tuřínové listy zvané grelos. Je to hlavní přísada do mnoha sytých zimních pokrmů a jsou velmi šťavnaté, lehce nahořklé. Tradičně se kombinuje s vepřovým masem nebo s klobásami, s rybami a mořskými plody. Zdejší padrónské papriky jsou považovány za lahůdku po celé zemi. Aromatická zelenina se hodí jako příloha k masovým pokrmům nebo k paprikovým klobásám. V barech se pojídá jako tapas, papričky se opečou na olivovém oleji a posypou hrubou mořskou solí. Pokrmy pro chladné dny jsou galicijská polévka, nakládaná vepřová nožička s tuřínovými listy a galicijský pokrm z jednoho hrnce. Mezi lahůdky z mušlí a ryb patří marinované mušle slávky, hřebenatky na galicijský způsob, mušle srdcovky s česnekovou omáčkou, pakambala s mořskými plody, sardinky s bramborami a galicijský rybí kotlík.

V Galicii se připravuje empanada, plněný chléb či koláč je oblíbeným obědem rybářů, sedláků a lesních dělníků. Na koláč se používá chlebové nebo listové těsto, které se připravuje z vepřového sádla. Hotový koláč je na povrchu dozlatova upečený a křehký. Empanada je kulatý a o průměru 23-30 centimetrů. Ve vnitrozemí se plní kuřecím masem, cibulí, paprikami, vepřovým masem, klobásami a zeleninou. V provincii Ourense se koláč

plní sladkovodními rybami, jako jsou úhoř nebo mihule. Na pobřeží tvoří náplň mušle, sušená treska, sardinky nebo sardele.

Také se zde vyrábí kravské sýry, patří sem sýr tetilla, cebreiro a mimo Galicii zcela neznámý sýr queso de Arzúa-Ulloa.

### 8.10 Kastilie a León

V kastilské gastronomii se mísí prvky židovské, arabské a křesťanské kuchyně. Zachovávají se tradice při přípravě pokrmů z jednoho hrnce. Jejich obsah se liší pouze v použití různých druhů masa. Křesťané si libují ve vepřovém, Arabové a Židé z náboženských důvodů ve skopovém mase. Všudypřítomné maso se připravuje klasickým způsobem, většinou jen se salátem jako přílohou. Tento kraj využívá v kuchyni i luštěniny, drůbež, a také se zde vyrábí vína.

V Kastilii se ještě najdou pekaři, kteří pečou tradiční chléb v peci vytápěné dřívím. Zadělavají se tři typické druhy chlebového těsta. Na vecky zvané barra a colín a na typický kastilský bochník zvaný pan candeal. Vyrábí se z pšeničné mouky, vody, kvasnic a soli. Chléb se nechává přibližně hodinu kynout na dřevěných regálech.

### 8.11 Madrid

V hospůdkách a barech Starého Madridu nabízejí svá typická jídla Galicijci, Baskové a Andalusané. Špičkové restaurace se staly poutním místem pro milovníky znamenité kuchyně. Jakýmsi ranním kultem je dát si churros a hustou sladkou čokoládu. Churros je stříkané a smažené pečivo z odpalovaného těsta. Milovaná a hustá čokoláda chocolate espeso se připravuje z mléka a kousků čokolády. Podle starého zvyku se však používá voda, do které se dá čokoláda a kukuřičný škrob. V Madridu jsou velmi důležité býčí zápasy, je to slavnost se staletou tradicí, kult, umění a zábava. Maso bojovných býků, zejména rabo de tori, býčí oháňka, platí za královský pokrm a je velmi vzácná. Maso z arény má výraznou chuť, adrenalin v krvi dodává nahořklou příchuť, a proto se většinou dusí nebo vaří v pokrmech z jednoho hrnce. Dříve oblíbené býčí žlázy zvané criadillas de toro se získají na stůl jen ojedinele. V La Manche se připravují s mozečkem a míchanými vejci a v Andalusii se smaží v trojobalu. Nejoblíbenějším madridským pokrmem jsou dršťky. Pokrmy z vnitřností jsou kupříkladu dršťky na madridský způsob, opékané kuřecí droby, játra s cibulí, dušený telecí jazyk a smažený brzlík.

Nejdůležitější základní potravinou ve Španělsku je chléb. Převládá spíše bílý chléb, ale vstupem do Evropské unie se prosazují i celozrnné druhy. Mezi rychlé občerstvení ve městech patří bocadillo, bílá obložená veka, bohatě obložené vařenou nebo syrovou šunkou či sýrem, s paprikovou klobásou, s masem, s rybou, salátem či s tuňákem. Vyhlášeným nápojem je zde populární anýzovka.

### 8.12 Kastilie-La Mancha

Tento kraj se může pyšnit rozsáhlými lány šafránu, krokusovými poli, nádhernou pestrobarevnou zeleninou (rajčata, česnek, cibule, tuřín, brambory, cukety, lilky a papriky) a pěstováním žampionů. Zeleninové pokrmy jsou zeleninová všehochuť, plněné lilky, žampiony s česnekem a česneková polévka. Vyrábí se zde i manchego sýr, každá vesnice má svůj typický med i sladkosti z něho a mancheská vína.

### 8.13 Extremadura

Její gastronomii vládne iberské prase, jehně a koza. Většina kuchařských předpisů je prostá.

Z iberského prasete se stala legendárním výrobkem šunka. Příprava pravé šunky jamón ibérico vyžaduje spoustu času, znalosti a trpělivosti. Šunka nejprve musí ležet dva týdny v soli a přitom se pravidelně překládá. Poté začíná proces zrání. Dobrá iberská šunka zraje až 24, výjimečně 30 měsíců. Z masa iberského prasete se také vyrábějí klobásy, vynikající nářezové salámy.

V této krajině se také pěstují nejjemnější papriky na mleté koření. Na trh přichází sladká dulce, středně ostrá agridulce a ostrá picante. Mletá paprika je nepostradatelná při výrobě španělských klobás jako chorizo a lomo.

Extremadurské postní pokrmy jsou sušená treska na mnišský způsob a postní polévka nebo luštěninové, obilné a zeleninové pokrmy. Dovoleny byly také chlebové, mléčné a vaječné pokrmy a sladkosti. Kdo ovšem bere půst přísně, tak pije po jeho dobu pouze vodu a pojídá jen caldo de vigilia, okořeněný rybí vývar.

V kuchyni se také používá planá zelenina a houby. Absolutní hvězdou je divoký chřest, jehož hlavičky už vyrážejí časně z jara. Valencie

Ve valencijské kuchyni převládají ryby čerstvé mořské plody, zelenina a ovoce, maso a nepostradatelná je rýže. Žádný pokrm se neproslavil doma ani ve světě tak jako valencijská paella. Na plotně se často objevuje zvěřina a kůzlečí maso. Kuchyně je spíše podsaditě zemitá a nešetří kaloriemi.

Paella je připravována v pánvi a patří k oslavám jmenin a narozenin, pojídána je při výročí svátých patronů a o nedělních výletech. Připravuje se s králičím masem, kuřetem, s rybou a mořskými plody, s játry, jelitem nebo artyčoky a dalšími přísadami.

Valencie má i citrusové plantáže, které se táhnou celou oblastí. Kromě pomerančů se pěstují i další citrusové plody, mezi nimi jsou mandarinky, klementinky, unšiu, citrony, limety, kumkvaty, limekvat (kříženec kumkvatu a limety), grapefruit a pomelo.

Pěstují se zde i mandle, vinná réva, chufas, jenž jsou hlízky šachoru a chutnají po mandlích.

## 8.14 Murcie

Zde vládne kuchyně chudých obyvatel Středomoří. Pěstují se zde ovoce, řezané a okrasné květiny a hlavně zelenina. Zelené fazolky vedou a jsou velmi oblíbené. Zemědělci pěstují to, co si zákazník zrovna žádá. Zeleninové pokrmy jsou cikánský zeleninový kotlík, cuketa na murcijský způsob, rýže se zahradní zeleninou a plněné papriky. Mezi rybí lahůdky patří pražma v solném plášti a murcijský rybí kotlík. Velice oblíbené jsou rajčata a zeleninové saláty.

## 8.15 Andalusie

Andaluská kuchyně se drží základní chuti místních surovin. Oblíbené jsou ryby a mořské plody, vynikající sušené šunky a klobásy, maso a zelenina, olivy všech možných odrůd. Proslavená jsou i andaluská vína a sherry.

Andaluský ovocný ráj nabízí cukrovou třtinu, mango, mučenku (maracuja), papáju, mišpule, limety, čerimoju (anona), kaki a malagské rozinky. Arabové zde rozšířili dodnes oblíbený rýžový puding s medem, mandlové pečivo, kdoulovou marmeládu, datle plněné ořechy či mandlemi, přípravování různých sladkostí, masové a rybí pokrmy kombinované s ovocem, koření a bylinky. Masové a rybí pokrmy jsou Jehněčí maso na maurský způsob, Maurský špíz, Kachna na jerezský způsob, Býčí oháňka se sušenými švestkami, Koroptve



nadívané na andaluský způsob, Bílý tuňák s olivami a kapary, Malagský kotlík s mušlemi a Pstruh se šunkou.

Andaluským vkladem do světové kuchyně je chlazená zeleninová polévka gazpacho. Je osvěžující, sytá, lehce stravitelná, chutná, nemusí se vařit a v žhnoucím vedru dodá tělu sůl a vitaminy. Vedle ní existuje i gazpachos manchegos, která ovšem není studená nevařená polévka, nýbrž kotlík s kousky zvěřiny. Základem andaluského gazpacha je chléb, česnek, sůl, ocet a olej. Do základu přijdou nadrobno nakrájená čerstvá rajčata, papriky a okurky, poté se vše rozmixuje. Na doplnění slouží misky tropezones s opečenými kostičkami chleba, nadrobno nakrájenými rajčaty, okurkou, paprikami a cibulí nebo vejce uvařená natvrdo. Obměnou gazpacha je salmorejo cordobéz, tvořen pouze rajčaty, většinou šunkou, tuňákem nebo vejci. Z Malagy pochází ajo blanco, studená polévka s česnekem, s křehkými čerstvými mandlemi, býlím chlebem, olejem a octem.

### **8.16 Kanárské ostrovy**

Kanárská kuchyně je jednoduchá a robustní. Patří jsem vydatné polévky, výborné pokrmy z jednoho hrnce, opékané ryby, dezerty plné cukru a tělnatá vína. Velmi oblíbené jsou tady banány a jejich banánovníkové plantáže se táhnou, kam oko dohlédne. Pěstují se zde i exotické plody. Kromě avokáda, manga a papáje se pěstuje kiwi, opuncie, ananas, mučenka a její odrůdy anona, močhyně peruánská a kvajáva. Velká část sklizně se exportuje do Evropy. Daří se tady i bramborám, dýním, cuketám a dalším. Vyrábí se zde gofio, chléb chudých, a kozý sýr, rum a doutníky.

## 9 POROVNÁNÍ FRANCOUZSKÉ A ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

Francie a Španělsko jsou dvě pozoruhodné sousedící země. Spojují se na severu Španělska a jihozápadě Francie. Jižní část vnitrozemí Španělska je velmi suchá, a proto se zde nevyskytují typické zemědělské vesničky jako ve Francii. Pobřeží španělského poloostrova je naopak osídlené velmi hustě.

Na rozdíl od Francie se ve Španělsku vyskytují kraje, které nejsou z kulinárního hlediska stále moc známé. Například kraj Kantabrie se stále drží zpátky, jako by nechtěl ukázat světu své nejoblíbenější pokrmy a výrobky. Vzájemné styky s Francií přispěly k tomu, že v Navaře vznikla první španělská labužnická kuchyně, jenž navazovala na navarrskou lidovou kuchyni.

Jejich kuchyně jsou si docela podobné a obsahují obdobné pokrmy a suroviny v nich používané. Je to také dáno tím, že mají blízké historické kořeny, které se navzájem prolínaly. Obě dvě země v kuchyni používají ryby, mořské plody, zeleninu, maso, hlemýžďe a zvěřinu. Pěstují různé ovoce, bylinky, vinnou révu, zeleninu a olivy, z nichž vyrábějí olivový olej lisovaný za studena. Olivový olej je nedílnou součástí středomořských a provensálských kuchyní.

Španělsko i Francie jsou také velmi známí a vyhlášení výrobci vína. Jejich vína jsou odlišná, nejen z pohledu celé země, ale i jejich krajů. Výrobu vína ovlivňuje klima, půda, dovednosti vinaře a orientace vinice.

## ZÁVĚR

V práci jsem se snažila uvést nejtypičtější znaky francouzské a španělské kuchyně, ale ne jen toto. Dále jsem zde rozebrala historii obou zemí, jejich kulturu, tradice, speciality a snažila se zjistit jejich společné znaky. Podrobnější porovnání obou zemí je uvedeno v předcházející kapitole.

Práce se nezabývá jen porovnáním obou zemí jen z hlediska gastronomie, ale i výčtem zajímavostí a zvláštností Francie a Španělska.

Celá práce může sloužit průvodce po obou zemích z hlediska kultury, gastronomie a klimatických podmínek. A pro někoho, kdo o těchto zemích moc neví, může proto poskytnout spoustu užitečných informací.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY**

- [1] DUNLOP, Fiona. *Španělsko: velký průvodce National Geographic*. Brno: CP Books, 2005. ISBN 80-251-0675-6.
- [2] DOMINÉ, André. *Culinaria Francie: kulinární průvodce*. 1. vydání. Praha: Slovart, 2008. ISBN 978-80-7391-108-9.
- [3] TRUTTEROVÁ, Marion. *Culinaria Španělsko: kulinární průvodce*. 1. vydání. Praha: Slovart, 2009. ISBN 978-80-7391-269-7.
- [4] BAILEY, Rosemary. *Francie: velký průvodce National Geographic*. Brno: Computer Press, 2005. ISBN 80-251-0727-2.
- [5] BAILLIE, Kate a Tim SALMON. *France: the rough guide*. 7th ed. London: Rough Guides, 2001. ISBN 18-582-8697-2.
- [6] ELLINGHAM, Mark, John FISHER, Graham KENYON a Jules BROWN. *Spain: the rough guide*. 10th ed. London: Rough Guides, 2002. ISBN 18-582-8870-3.
- [7] BENEŠ, Vlastislav a kol. *Španělsko a Španělé*. 1. vyd. Praha: Grada, 2000. Cesty (Grada Publishing). ISBN 80-7169-952-7.
- [8] PETROVÁ, Eva. *Španělská vína: cesty za vínem*. 1. vyd. Praha: Grada, 2003. ISBN 80-247-0353-X.
- [9] DOLEŽAL, Petr. *Evropská vína v podmínkách české gastronomie: Vína Francie*. Nový Bydžov: Petr + Iva, 1996. ISBN 80-238-1552-0.
- [10] *Lidé a země: zeměpisný a cestopisný měsíčník*. Brno: Mladá fronta, 2011, roč. 60, č. 7. ISSN 0024-2896.
- [11] *Země světa: zeměpisný a cestopisný měsíčník*. Praha: GeoBohemia, září 2010. ISSN 1213-8193.
- [12] *Země světa: zeměpisný a cestopisný měsíčník*. Praha: GeoBohemia, únor 2003. ISSN 1213-8193.
- [13] ALTMAN, Jack. *Francie*. 1. vyd. Bučovice: RO-TO-M, 1999. ISBN 80-858-4038-3.
- [14] BADAL, Milan. *Chutě Evropy: cestovní kuchařka Rakouskem, Itálií, Francií a Španělskem*. Vyd. 1. Tišnov: Sursum, 2006. ISBN 80-732-3133-6.

- [15] Dějiny Španělska. [online]. [cit. 2012-04-13]. Dostupné z: <http://www.krasne-spanelsko.estranky.cz/clanky/historie.html>
- [16] Kuchyně. [online]. [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://francie.orbion.cz/stat/pruvodce/kuchyne-1216/>
- [17] Francouzská gastronomie a stolování. [online]. [cit. 2012-03-25]. Dostupné z: <http://cz.franceguide.com/dovolena-na-tema/vina-a-gastronomie/Francouzska-gastronomie-a-stolovani.html?NodeID=119&EditoID=199546>
- [18] Úvod a trochu kulinářské historie. [online]. [cit. 2012-03-10]. Dostupné z: [pelekuch.borec.cz/eXtra/Francouzska\\_kuchyne.rtf](http://pelekuch.borec.cz/eXtra/Francouzska_kuchyne.rtf)
- [19] Historie Španělska. [online]. [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.mundo.cz/spanelsko/historie>
- [20] Obecné charakteristiky španělské kuchyně. [online]. [cit. 2012-04-14]. Dostupné z: <http://absolventi.gymcheb.cz/2006/mazancan/obecnecharakteristiky.html>
- [21] Španělská kuchyně. [online]. [cit. 2012-04-16]. Dostupné z: <http://www.gastroportal.org/gastro-1/narodni-kuchyne/spanelska-kuchyne-prosluneny-gastronomicky-zazitek>
- [22] Francouzská kuchyně: tradice chuti a kreativity. [online]. [cit. 2012-03-20]. Dostupné z: <http://pod-poklickou.gastronews.cz/francouzska-kuchyne-tradice-chuti-a-kreativity>
- [23] Historie francouzské kuchyně. [online]. [cit. 2012-03-21]. Dostupné z: <http://recepty.centrum.cz/kuchyne-sveta/2004/3/9/clanky/historie-francouzske-kuchyne/>
- [24] Něco o Francouzské kuchyni. [online]. [cit. 2012-03-24]. Dostupné z: <http://france12.blog.cz/0808/neco-o-francouzske-kuchyni>
- [25] Tapas, součást španělské kultury ve světové gastronomii. [online]. [cit. 2012-04-22]. Dostupné z: <http://degustace.edelikatesy.cz/2011/10/23/tapas-soucast-spanelske-kultury-ve-svetove-gastronomii/>
- [26] Odlišnosti v gastronomii. [online]. [cit. 2012-03-25]. Dostupné z: [http://krajane.czu.cz/geografie-nab/doku.php?id=odlisnosti\\_v\\_gastronomii\\_cesi\\_versus\\_francouzi](http://krajane.czu.cz/geografie-nab/doku.php?id=odlisnosti_v_gastronomii_cesi_versus_francouzi)

## SEZNAM PŘÍLOH

I. Ukázky „Nouvelle cuisine“

**PŘÍLOHA I: UKÁZKY „NOUVELLE CUISINE“**







