

SLOVNÍČEK

Hola: Ahoj

Buenos días: Dobrý den

¿Cómo estás?: Jak se máš?

Sí / No: Ano/Ne

Por favor: Prosím

Gracias / De nada: Děkuji / Není za č

Adiós: Na shledanou

Vztahy mezi Španělskem a Českou republikou

Diplomatické vztahy mezi oběma zeměmi byly navázány 19. června 1919 po vzniku samostatného českého státu. Po vypuknutí 2. světové války byly přerušeny. Dne 16. listopadu 1970 byla podepsána dohoda o vzájemném konzulárním a obchodním zastoupení. Diplomatické styky na úrovni ambasad byly znovu zahájeny 9. února 1977. Opravdový rozkvět oboustranných vztahů nastal po ukončení studené války a po pádu komunistického režimu ve střední Evropě počátkem 90tých let 20. století. Již v roce 1990 uskutečnil oficiální návštěvu Španělska tehdejší prezident Václav Havel. Španělsko uznalo Českou republiku hned po jejím vzniku 1. ledna 1993. V roce 1995 navštívil Prahu král Juan Carlos I. a královna Sofía. V roce 1997 byl Václav Havel vyznamenán cenou Premio Príncipe de Asturias. Tehdejší nástupce trůnu Felipe poprvé oficiálně navštívil Prahu v květnu roku 2001. Václav Havel udržoval se Španělskem vřelé vztahy. Cenil si zvláště jeho kulturního bohatství a pestré historie. V letech 1997, 1999, 2001 a 2002 pobýval ve Španělsku na ozdravných pobytech na pozvání krále Juana Carlose

a královny Sofie. Častokrát se s královským párem neformálně sešel. Po vstupu České republiky do EU v roce 2004 vzájemné vztahy obou zemí ještě více posílily. V roce 2004 navštívil Španělsko oficiálně druhý český prezident Václav Klaus. V roce 2005 tehdejší princ Felipe VI. a jeho manželka Doña Letizia slavnostně otevřeli Instituto Cervantes v Praze. Během následujících let se uskutečnily další návštěvy na úrovni předsedů vlád, ministrů a parlamentů obou zemí. V důsledku toho se politické vztahy prohloubily a obohatil se vzájemný česko-španělský dialog. V současnosti se stále více zintenzivňují kulturní a obchodní vztahy v rámci EU. Oba státy uznávají volný pohyb kapitálu, osob, zboží a služeb.



ORGANIZÁTOR



Spolupracující firmy, které přispívají na tuto akci



Den španělské kuchyně v českých školních jídelnách

FOODS & WINES from SPAIN
www.foodswinesfromspain.com

ZEMĚPISNÉ ÚDAJE

Rozloha: 505.944 km²

Hlavní město: Madrid

Počet obyvatel: 46.539.026

Úřední jazyk: Španělština

Regionální úřední jazyky: Katalánština, baskičtina, galicijština

Forma vlády: Parlamentní monarchie, král Felipe VI

Měna: Euro-EUR/€

Státní svátek: 12. října, Den objevení Ameriky (*Día de la Hispanidad*). Připomíná objevení Ameriky Kryštofem Kolumbem ve službách španělské koruny roku 1492

VÍTE, ŽE...?

- Španělsko se dělí na 17 autonomních oblastí, *Comunidades Autónomas*, které se dále dělí na provincie a dvě samostatná města na severu Afriky, *Ciudades Autónomas* (Ceuta a Melilla).
- Španělsko je zemí s největším počtem modrých vlajek v Evropě. Vlajky uděluje EU a označují vysokou kvalitu pláže.
- Je druhou zemí s nejdelší dráhou vysokorychlostní železnice
- Nejslavnější španělská kniha, "Don Quijote", je považována za první moderní román. Napsal ji v roce 1605 Miguel de Cervantes.
- Ve Španělsku najdeme 44 památek zapsaných na seznamu UNESCO. Španělsko je největším vývozcem olivového oleje a vína.

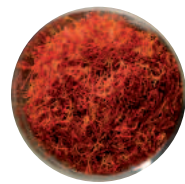




Rýže, citrusy, med ... zdraví prospěšné suroviny, které jsou ve Španělsku dostupné během celého roku.



Olivový olej je základem španělské kuchyně včetně cenného koření jako je šafrán.



Rozdílné klimatické podmínky jednotlivých oblastí Španělska s sebou přináší velkou rozmanitost sýrů a uzenin. Každá oblast se vyznačuje nějakou specialitou.



Španělsko patří k největším světovým producentům a vývozcům jak olivového oleje, tak i oliv, které představují zdravou chuťovku.



Den španělské kuchyně v českých školních jídelnách



Španělská Gastronomie

Španělská gastronomie staví na velkém počtu ingrediencí, jídel a způsobů přípravy. Země je složena z velkého počtu regionů. Najdeme zde jídla z oblastí pobřežních i horských, která vycházejí z různých kultur, zemí i druhů klimatu. Španělská kuchyně je historicky silně ovlivněna národy, které okupovaly jeho území ale i těmi národy, které Španělsko samo dobylo a kolonizovalo.

Římané zde rozvinuli kulturu vína, olivového oleje, hub a některých druhů ovoce. Arabové zde zanechali kulturu rýže, koření, sušeného ovoce a citrusových plodů. Díky objevení a dobytí Ameriky se do Evropy dostalo přes Španělsko mnoho potravin z tohoto nového světa, jako rajčata, kukuřice, brambory, paprika a čokoláda.

Díky všem těmto vlivům je španělská gastronomie velmi různorodá. Najdeme zde velké množství ovoce a zeleniny, ryb a mořských plodů, masa a uzenin

(z iberského vepře: sušená šunka, chorizo nebo morcilla). Často se upravuje telecí, kuřecí a králičí maso, zvěřina, jako divoký vepř, koroptev, používá se velké množství různého koření a připravují se také typické sladké zákusky.

Španělská kuchyně se proslavila i svou středomořskou dietou - Dieta Mediterránea. Je to nejen zdravá a chutná výživa ale také významné kulturní dědictví. Jedná se o vyvážený životní styl, který zahrnuje jak recepty a způsob úpravy jídel, tak zvyky a obyčej, typické produkty i různé lidské činnosti.

UNESCO zahrnuje středomořskou dietu - Dieta Mediterránea do seznamu kulturního dědictví lidstva.

Zdravá strava, kterou obsahuje středomořská dieta, přináší zároveň potěšení z chutného jídla.

Andaluské gazpacho

CHOD 1.



Suroviny	10 porcí
Červená paprika	300 g
Česnek	30 g
Čerstvá rajčata, zralá a měkká	2000 g
Čerstvá máta	20 g
Extra panenský olivový olej	190 ml
Sherry vinný ocet	30 ml
Sůl	10 g
Okurky	200 g
Cibule	100 g
Voda	200 ml

POPIS

Autentické gazpacho se připravuje ze zcela syrových a čerstvých surovin, bez koření, rajského protlaku, apod. Chuť dá gazpachu čerstvá zelenina a olivový olej. Mělo by se podávat za studena, v misce (například jako polévka) nebo ve sklenici (jako džus). Může se ozdobit kousky čerstvé okurky, papriky, vařeným vejcem, šunkou, jarní cibulkou, mátou apod.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Všechny ingredience rozmixujeme v mixéru nebo v kuchyňském robotu.
2. Přidáme sůl podle chuti, vodu a trochu octa.
3. Mixujeme vysokou rychlostí po dobu 3 minut.
4. Přidáme olej a znovu mixujeme po dobu 2 minut.
5. Pokud chceme, můžeme gazpacho přecedit, aby se odstranila všechna semínka a slupky.
6. Dochutíme solí a ozdobíme podle vkusu čerstvou mátou, okurkou, cibulí, serrano šunkou...

Valencijská paella

CHOD 2.



Suroviny	10 porcí
Rýže SOS classic (modrý sáček)	1000 g
Kuřecí kousky "špalíčky"	2000 g
Červená paprika	300 g
Česnek	50 g
Zelené fazole (ploché nebo lusky)	200 g
Čerstvá rajčata	100 g
Čerstvý rozmarýn	40 g
Extra panenský olivový olej	190 ml
Sůl	15 g
Pepř černý mletý	15 g
Pimentón de la Vera (španělská paprika)	30 g
Šafrán	1 g
Kuřecí vývar (1 kg kuřecích kostí; 0,5 kg cibule; 0,5 kg mrkve; 0,2 kg petržele; 0,5 kg celeru; 0,1 kg rajčat; 0,3 kg česneku; sůl; pepř; bobkový list; listová petržel)	3000 ml

POPIS

Je velmi důležité, aby byla paella připravována z čerstvých a kvalitních surovin. Paella je tradiční a jednoduché jídlo a jeho tajemství je čerstvost a kvalita použitých produktů.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Na velkou plochou pánev ("paella") nalijeme trochu oleje.
2. Orestujeme kousky masa do zlatova.
3. Orestujeme stejným způsobem zeleninu (papriky, fazole a česnek).
4. Přidáme koření - papriku a šafrán. Mícháme a vaříme několik sekund. Pak rychle přidáme čerstvá, rozmixovaná rajčata a vaříme 5 minut.
5. Přidáme rýži a opékáme několik sekund.
6. Přidáme vroucí vývar a čerstvý rozmarýn.
7. Rýži vaříme 18 minut.

Pomeranč s olivovým olejem

CHOD 3.



Suroviny	10 porcí
Pomeranč	2000 g
Med	100 g
Čerstvá máta	20 g
Extra panenský olivový olej	50 ml

POPIS

Typický andaluský zákusek

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Pomeranče rozřežeme na plátky nebo dílky.
2. Na talíř rovnoměrně rozdělíme trochu medu, na něj rozložíme plátky pomeranče a opět pokapeme medem a olejem.
3. Ozdobíme čerstvou mátou.

Foto:	© ICEX © Shutterstock © iStock	Autoři:	Amador Toril Blanca Berlin Celia Hernando Fernando Madariaga Juan Manuel Sanz Toya Legido	Motivy:	- Pohled na věž Giralda v Seville mezi dvěma palmami (Fernando Madariaga) - Svatojakubská cesta. Mušle svatého Jakuba. Santa Catalina de la Somoza. La Maragateria, León (Blanca Berlin) - Větrný mlýn v La Mancha (Celia Hernando)
--------------	--------------------------------------	----------------	--	----------------	--