

ГАСТРОТУРИЗМ В ІСПАНІЇ

Відмінний спосіб насолодитися якомога більшою кількістю різних кулінарних шедеврів, вин та отримати море вражень від краси теплої Іспанії – це залучення до гастрономічного туризму цієї піренейської країни.

Іспанія – країна відмінностей. Кожен регіон відрізняється погодою, культурою, архітектурою, діалектом, звичками та гастрономією. Іспанія вабить своїми золотими пляжами, величними замками і палацами, запальними фестивалями, відважними тореадорами та, найголовніше, однією з найсмачніших кулінарій світу. Їжа, вино, темп повсякденного життя, – все це частина культури, яка привертає увагу якомога більшої кількості туристів і змушує згодом повернутися, щоб знову поринути в цю атмосферу.

Гастрономія Іспанії також багата і різноманітна, як і сама країна, з великою кількістю першокласних інгредієнтів на вибір, перевагою в кулінарії, неперевершеними старими традиціями, яких дотримуються до цього часу, та просуванням нових кулінарних концепцій, які привели Іспанію до кулінарної довершеності в Європі. Щоб відчутися саму Іспанію, треба поринути в її спосіб життя. Одна з перших речей, яку мандрівники тут усвідомлюють, це розслабленість повсякденного існування. Знаючи про це, важливо пам'ятати, що і прийоми їжі будуть у графіку набагато пізніше, ніж, можливо, ви звикли.

Іспанію можна умовно поділити вісім гастрономічних зон: 1) на півночі готують рибні страви Країни Басків (тріска «піль-піль», або тріска по-біскайськи, астурійська фабада, сири і сидр.); 2) у Піренейській зоні чудові соус «чили-ндрон» і шинка; 3) у Каталонії готують печеню «касуела», часниковий соус «аліолі» і пікантні копчені ковбаси «фует»; 4) Валенсія знаменита стравами з рису, зокрема особливо відома «паелья»; 5) в Андалусії можна спробувати холодний овочевий суп «гаспачо» і шинку «хабуго»; 6) у центральній зоні – запечене м'ясо і найкращі в Іспанії ковбаси; 7) на Балеарських островах, батьківщині майонезу, – страви зі свинини, булочок з листового тіста «енсаймадас» і ковбаси «собрасада»; 8) на Канарських островах своєрідна рибна кухня, у стравах багато тропічних фруктів (банани, авокадо, папая).

Якщо ви хочете гастрономічно опинитися в Іспанії, то візьміть трохи оливков, оливкової олії, свіжих овочів, часнику, хересу, сухого вина, курки, свіжої риби, морепродуктів та іберійського ковбасного м'яса – і ви отримаєте основні гастрономічні інгредієнти Іспанії. Також кожна провінція цієї дивовижної країни славиться своєю кухнею. Іспанія є ідеальною для любителів риби та морепродуктів. Тут у середньому щороку споживається колосальні 8 кг морепродуктів на людину. Країна оточена Середземним морем та Атлантичним океаном, тому туристів тягне спробувати лобстери, лангустини, краби, різноманітні черепашки, креветки, восьминоги, устриці та мідії.

Іспанія також виготовляє понад 100 різних сортів сирів. У кожному регіоні є своя спеціалізація, що охоплює весь спектр сирів – від свіжих до витриманих сирів і сирів з пліснявою. Однією з важливих характеристик є тип молока, що використовується у виробництві. Залежно від регіону, пори року, клімату чи традиції сир в Іспанії виготовляється з коров'ячого, овечого чи козячого молока або навіть суміші всіх трьох.

М'ясні делікатеси популярні по всьому світу. Хамон Jamon Serrano і Jamon Iberico стоять першими у гастрономічних списках. В ідеалі якісний іспанський хамон має бути солодким, а не солоним.

Іспанія є одним із найбільших світових виробників вина. Тут налічується понад 900 000 гектарів виноградників та широкий вибір автохтонних сортів винограду із 57 різних областей. Насправді виноробство стало справжнім мистецтвом в Іспанії. Найвідоміші вина з регіонів Пенедес, Херес, Рібера-дель-Дуеро або Ріоха.

Традиційна іспанська паелья народилася саме у Валенсії. Страву готують із рису чи маленьких макаронних різків, додають шафран і оливкову олію. Паелья різниться від регіону до регіону: у неї додають м'ясо чи птицю, морські продукти. Традиційну валенсійську паелью готують із м'яса кролика. У Валенсії варто спробувати місцевий коктейль Agua de Valencia. Він складається з джину, горілки, шампанського і апельсинового соку. Лише тут можна замовити горіхове молоко у вигляді мілкшейку. Коктейль має яскраво-помаранчевий колір, який асоціюється із Валенсією – через мандаринові та апельсинові дерева і помаранчеві дахи будинків. Також баскська гастрономія – це не тільки ресторани із зірками Мішлен. Набагато цікавіше потрапити в закритий клуб сосьєдад, у простий бар із закусками пінчос, на виноробню та у сироварню, побувати в музеї Гутгенхайма в Більбао та відвідати знаменитий пляж «Черепашка» у Сан-Себастьяні.

Отже, Іспанія є однією із найвідвідуваніших та найулюбленіших країн світу, завдяки не тільки гарній архітектурі й краєвидам, важливу роль відіграють кулінарія та вина, які ваблять туристів зі всього світу.

УДК 664.643.1