

ВАЛЕНСЬКОЕ

СООБЩЕСТВО

Гастрономия

TURISME
GENERALITAT VALENCIANA
AGÈNCIA VALENCIANA DEL TURISME

DIBUJO: ESTIMOTOUR



Любознательные путешественники, совершающие вояж по побережью или горным внутренним районам Валенсии, не перестают удивляться тому, как разнообразна народная кухня испанского средиземноморья.

Вездесущая *паэлья* и другие блюда из риса – далеко не единственная гастрономическая достопримечательность этих мест. В городах и сельских районах Валенсии готовят бесчисленное множество оригинальных повседневных блюд, столь вкусных, сколь мало известных. Время и житейская мудрость простых людей усовершенствовали старинные рецепты валенсийской кухни, но не лишили их традиционного колорита.

Соления и солонины, заимствованные у греков и римлян, толченая пшеница *ольетас де бла́т пикат*, которой, по свидетельству Тита Ливия питались римские легионеры, завоевавшие Испанию, *фаринетес*, ведущие свой род от *пульментум* – популярной каши этрусков и римлян, рафинированные кондитерские изделия семитской (еврейской и арабской) кухни... Валенсийское Сообщество раскрывает перед истинными гурманами мир, полный исторических ассоциаций. *Десять книг о сельском хозяйстве* знаменитого римского агронома Колумеллы, *Поваренная книга* Апиция, *Этимологии* Святого Исидора (VIII в.), *Книга рецептов испано-магрибской кухни* в переводе Амбросио Уици Миранды (XIII в.), включающая строфы арабской метафорической поэзии Бен аль-Талья, Кафара Бен Утмана и других авторов, *Искусство кухни* повара испанского короля Филиппа II валенсийца Диего Гранадо – во всех этих произведениях, составляющих культурное наследие человечества, прямо или косвенно описываются гастрономические обычаи Валенсии.

Древняя история, творческий талант местных жителей, богатейшие природные ресурсы этого региона способствовали формированию особого режима питания прибрежных и внутренних районов валенсийского Средиземноморья, который эксперты Всемирной организации здоровья (ВОЗ) считают одним из самых сбалансированных в мире.

www.comunitatvalenciana.com



■ НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ С СЕРТИФИКАТОМ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Природные ресурсы, служащие основой валенсийской кухни, привлекают внимание своим разнообразием. Плоды этой земли, многие из которых защищает сертификат происхождения или особая географическая ссылка, обладают неизменно высоким качеством и расцениваются как важное достояние нашей земли.

Многие натуральные продукты Валенсии имеют ограниченную сферу производства и связаны с малыми по протяженности географическими районами, но их объединяет одно: преданность своему делу тех людей, что добывают эти продукты в море или взращивают на земле. Все это продукты кустарного промысла, будь то рыбная ловля в прибрежном мелководье или экологическое земледелие, тесно связанные с природными условиями конкретных районов.



Артишоки Беникарло, виноград «в оболочке» из Виналопо, мушмула Кальосы, черешня с гор Аликанте, оливковое масло горной гряды Эспадан, горький и круглый перец Гуардамара, мед Марина Алта, креветки Дени, морские ежи аlicantинского побережья, крупные креветки *лангустины* из Винароса, финики Эльче, сыры Нусии, апельсины и лимоны плодородных долин – вот только некоторые из продуктов, составляющих изысканный гастрономический ассортимент Валенсии.



Море и горы дарят свои плоды валенсийским гастрономам. Небольшие рыболовные суда доставляют свежую рыбу и моллюски на рыбные биржи. Урожаи отборных фруктов и овощей собирают Валенсийские садоводы и фермеры.

И это не упоминая о продуктах промышленного производства, таких, например, как шербет из Хихоны или шоколад Вила-Хойосы, известных не только в Валенсии, но и по всей Испании, а также о плодах дикой природы: четвероногой дичи, изобилующих в лагунах и заболоченных низинах утках *коль-вердс*, диких курах *польтастрес* и улитках - столь необходимых для изготовления многочисленных самобытных блюд нашего рациона.

Именно сейчас, на заре XXI века, когда глобализация и связанное с этим явлением засилье чужеземного сырья грозит вымиранием европейской региональной кухне, гастрономическое своеобразие Валенсии приобретает всеобщее признание как поистине бесценный природный ресурс.

Рис а банда (Arròs a banda)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1/2 кг морского черта, 1/4 кг макрели, 1/4 кг ставриды, 1/4 кг морского ерша, 1/4 кг морского дракона, 1/4 кг креветок, 150 г капусты, 4 мелких картофелины, 400 г риса, 2 стручка сухого горького красного перца, 4 зубчика чеснока, шафран, оливковое масло, соль.

Способ приготовления:

Слегка обжарить стручки горького красного перца и растереть в ступке с чесноком. Добавить немного соли. В том же масле подрумянить капусту и картофель, добавить растертый с чесноком перец. Залить водой и варить в течение 10 минут. Затем добавить рыбу и креветки в порядке убывания плотности и твердости мяса. Добавить шафран, варить в течение 10-12 минут, после чего процедить бульон. Добавить соль по вкусу. В отдельной кастрюле обжарить рис в небольшом количестве масла и добавить рыбный бульон.

Варить 18 минут, затем погасить огонь. Перед подачей на стол дать отстояться в течение 5 минут. Рыба и креветки подаются отдельно, на второе (отсюда название блюда - а банда, что значит «отдельно»).



Рис – неперенный ингредиент многих валенсийских блюд. Его готовят с мясом, рыбой и овощами. Красивейший район Валенсии Альбуфера и другие низины (marjales) богаты узерн и утками – важными ингредиентами местной кухни.

Рис запеченный со свининой (Arròs al forn)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1/2 кг свиных ребрышек, 1/4 кг сухой кровяной колбасы с луком, головка чеснока, 2 помидора, 250 г риса, 2 средние картофелины, 125 г вареного турецкого гороха, оливковое масло, соль.

Способ приготовления:

В глиняной сковороде обжарить мясо, колбасу и чеснок. Затем, здесь же, обжарить один помидор, добавить рис и перемешать. Нарезать лоптиками и слегка обжарить и отложить второй помидор. Добавить воду в двойной пропорции, приправить и положить заранее сваренный горох. Нарезать лоптиками и обжарить картофель. Выложить лоптики картофеля и помидора поверх риса. Запекать в печи до золотистого цвета.



ТЫСЯЧА БЛЮД ИЗ РИСА

Отметив разнообразие ингредиентов валенсийской кухни, необходимо признать безусловное первенство за рисом. Как справедливо утверждает критик Антонио Вегера, «испанское средиземноморье – Китай в миниатюре. Разница заключается в том, что наши способы приготовления риса – более занятные, колоритные и привлекательные».

Репертуар рисовых блюд Валенсии отнюдь не ограничивается знаменитой *пазльей*, скромным и питательным блюдом валенсийских крестьян, которое в конце XIX века перекочевало из бедняцких лачуг в столовые, харчевни, пляжные ресторантички Мальварросы в Валенсии и Портиточля и Альбуфереты в Аликанте.

Трудно поддаются классификации многочисленные блюда из риса, которые подают в городских ресторанах, так называемых «рисовнях» (*arroceries*), и пляжных кафетериях Валенсийского Сообщества.

Прежде всего необходимо отличать сухие рисовые блюда, типа пазльи, от жидких, приготавливаемых на бульоне в котлах, горшках, чугунках, полукруглых чанах и кастрюлях, как, например, знаменитый рис с фасолью и репой (*arròs amb fessols i naps*), а также от блюда из нежного полуразваренного риса, томящегося на дне глубоких глиняных горшков вроде риса, запеченного со свиной (*arròs al forn*), или риса под корочкой (*arròs amb costra*), рецепты которых поразительно похожи на рецепты риса, приготавливаемого в печи, в чугунках, из *Поваренной книги Роберта де Нолы* издания в 1520 года.



■ ПАЗЛЬЯ КАК РИТУАЛ

Пазлья – одно из сухих рисовых блюд, для приготовления которого необходима *пазльера* - сковорода большого диаметра с двумя ручками. Рис можно готовить с куриным мясом, мясом кролика, моллюсками или разными сортами рыбы, а также просто с овощами. Начиная с постной, из трески и цветной капусты, и кончая охотничьей, из дичи, пазлья открыта для бесчисленных комбинаций.

Для настоящих валенсийцев рис, продукт способный вообрать в себя любой вкус и любой ингредиент, является чем-то вроде национального символа. Попадая на стол, блюдо из риса неизменно вызывает полемику.

По своей природе *пазлья* – блюдо грандиозно барочное, феерическое, глубоко народное и патриархальное. Как правило, ее готовят мужчины за пределами домашней кухни. Выражение *ходить на пазлью* (*anar de paella*) отражает суть широко распространенного в Валенсии обычая, в котором немаловажную роль играют внешние обстоятельства. Речь идет о рецепте куда более сложном, чем может показаться на первый взгляд - недаром в каждом городке, в каждой деревне есть свои признанные специалисты по приготовлению *пазльи*. На вкусовые качества этого блюда оказывают влияние такие факторы как живость пламени, сорт рисового зерна (*бомба*, *гранса*, *секрети*), минеральный состав воды, пропорции масла.

Типичная фидеуа (fideuà) из Гандии похожа на пазлью с жареной морью, с той лишь разницей, что рис заменяется вермишелью.



Рис – символ Валенсии, составная часть ее национальной традиции.

Хотя разновидностей *паэльи* в Валенсии столько же, сколько населенных пунктов, классическую валенсийскую *паэлью* отличает присутствие в ней двух видов фасоли: зеленой фасоли в длинных узких стручках (*ferraduras*) и широкой белой фасоли с нежной, почти маслянистой мякотью (*garrofo*). В качестве мясных ингредиентов подходят курица, кролик и, в исключительных случаях, дикая утка, а также (и это - обязательно) горная улитка, которую в Валенсии называют *вакета* (коровка) – с белым в черную полоску панцирем. Эта улитка высоко ценится на местных рынках как незаменимая вкусовая добавка в пищу. В последнее время большое распространение получили и *паэльи* из моллюсков, среди них – весьма специфические, например, *паэлья* из лангуста.



Рис готовят в чугунах, горшках, котелках и металлических паэльерах.



Какими бы ни были ингредиенты настоящей *паэльи*, секрет ее приготовления в том, что рис должен получиться сухим, рассыпчатым и золотистым, не оставляя на тарелке ни капли масла. Когда *паэлью* готовят на костре, церемония требует того, чтобы участники трапезы расположились вокруг *паэльеры*, водруженной на треножник. Есть *паэлью* принято ложкой из самшита, запивая вином из большого глиняного кувшина (*barral*).

Помимо *паэльи* в *паэльере* можно готовить *фидеуа* (*fideuà*). По словам Вергары, «это та же *паэлья*, только по-флотски, с вермишелью». Рис в *фидеуа* заменяет вермишель разного калибра.

Золотистое, если в нем преобладают моллюски и шафран, и черное, если оно заправлено чернилами кальмара или каракатицы, это блюдо отличается нежным медовым вкусом. В ресторанах города Гандии, где часто организуют гастрономические состязания, и в харчевнях Марини, провинция Аликанте, можно продегустировать *фидеуа* по-флотски, на тонкой вермишели, *фидеуа* с *альмехас* (с моллюсками), на толстой вермишели и черная *фидеуа*, окрашенная чернилами каракатицы или мелких кальмаров, именуемых *чипиронами* (*chipirones*).



Рыба и моллюски составляют главные ингредиенты наваристых блюд из риса.



Фидеуа (Fideuà)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1/2 кг рыбной мелочи, 1/2 кг нарезанного кубиками тунца, 1 помидор, 2 стручка сухого острого красного перца, 6 зубчиков чеснока, 1/4 кг мелких кальмаров, 3 полоски красного сладкого перца, 375 г короткой толстой вермишели (*fideuada*), шафран, оливковое масло, соль.

Способ приготовления:

Сварить в воде, на медленном огне, рыбу с небольшим количеством оливкового масла и двумя зубчиками чеснока. Процедить бульон и удалить рыбную мелочь. Обжарить стручки горького красного перца, затем помидор и полоски сладкого красного перца. Расстолочь в ступе горький перец и чеснок, приправить и отложить. Обвалить в муке тунец (по желанию), обжарить и также отложить. Налить в *паэльеру* масло, в котором обжаривались ингредиенты, обжарить вермишель в этом масле на минимальном огне. Добавить точечные перцы и чеснок, шафран и мелкие кальмары, слегка перемешать. Добавить рыбный бульон и оставить кипеть в течение 15 -18 минут. В последний момент добавить полоски сладкого перца. Вермишель должна получиться мягкой и нежной.





Во внутренних районах Валенсии широко распространены тушеные блюда из свинины и овощей (олья, оллета, пучеро и таронхете).

Ольета (Olleta)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1/4 свиного ребра, 1/4 свиного уха, 1 свиная ножка, 150 г белой фасоли, 150 г красной фасоли, 150 г молотой пшеницы, 2 кровяные колбасы с луком, 2 моркови, 2 редьки, 4 стебля чертополоха (repques), 1 маниока, 2 листа белой листовой свеклы, соль, оливковое масло.

Способ приготовления: Замочить белую фасоль на ночь. Вымыть и нарезать овощи. Положить все ингредиенты в котелок с водой. Приправить. Варить на медленном огне два с половиной часа. За три минуты до окончания, очистить кровяную колбасу и покршить в котелок.



Олья и другие тушеные блюда

Важное место в валенсийской кухне занимают тушеные блюда. Невозможно не упомянуть такие из них, как *олья*, *оллета*, *пучеро* и *таронхете* (olla, olleta, putxero, tarongetes). Каждое из этих названий – особый вид котелка или чугунка, в которых они приготавливаются. Главные ингредиенты: свинина, колбасы, тыква, черешки белой листовой свеклы, зерна пшеницы, турецкий горох, фасоль и рис. От Эльс Порто до плодородной долины реки Сегура – по всему Валенсийскому Сообществу подают оригинальные тушеные блюда в разного рода котелках.

Самое большое разнообразие тушеных блюд и похлебок – в провинции Кастельон. Здесь готовят такие блюда, как *олья де рекapte* (olla de recapte) с овощами, мясом и вяленой говядиной, типичное для города Морельи; *олья де кардетс* (olla de cardets) со стеблями чертополоха, листовой свеклой и фасолью; *олья барреxada* (olla barrejada) с бараниной, свиным салом и турецким горохом, а также *олья де ла Плана* (olla de la Plana) и *олья чурра* (olla churra), которой славится Кастельон.

Ольета распространена в кухне горного Аликанте и во внутренних районах Валенсии. Одно из самых "испанских" блюд – очень вкусная и ароматная благодаря колбасам наваристая мясная похлебка *коцидо* (cocido) приобретает свои самые высокие вкусовые качества после снятия жира. Все это – блюда различного состава, иногда готовящиеся к праздникам, как, например, *пучеро* Святого Власа, что подают в Бокайренте. Здесь *пучеро* растягивают на несколько дней, подавая в промежутках другие кушанья, продлевающие дегустацию *пучеро* на следующие после праздника дни.



Из баранины готовят простые пастушеские блюда, вроде кальдереты (caldereta), и более изощренные и современные, такие как баранья нога фаршированная черными трюфелями.

Подобная традиция существует и в городе Надаля. *Косидо*, который готовят в этом городе, делится на три части. В первый день местного праздника едят суп, мясные тефтели, прочие мясные ингредиенты и копчености. На второй день – рис с бульоном. На третий – так называемые «клохотья» (гора *vieja*), остатки мяса мелко режутся и обжариваются с помидором и луком. Этот гастрономический ритуал блестяще запечатлели в своей прозе испанские писатели Бласко Ибаньес («Рис и шаланда») и Теодоро Льюренте Фалько («Воспоминания шестидесятилетнего господина»).

Существует несомненное сходство между зимними *олями*, летними холодными супами *гаспачо* и тушеными блюдами горных районов Валенсии. И дело не только в том, что все это – кушанья весьма питательные, быстро насыщающие. В действительности, *гаспачо* долин Айора и Виналопо, района Режены и Утьеля представляют собой ничто иное, как тушеную дичь (из зайца, горного кролика, куропатки), которые размельчаются и смешиваются с кусочками постной лепешки. Что-то вроде охотничьей лазани.



Белая фасоль с куропаткой и тушенная утка – прекрасные образцы сытной валенсийской кухни.

Аппетитные пастушеские блюда, незаменимые в некоторых районах Валенсии в дни праздника Мавров и Христиан, имеют полезные диетические свойства, не содержат жиров и при умелом приготовлении – вполне современны. В некоторых областях в последнее время стали подавать также холодные супы *гаспачо* с рыбой и моллюсками.



■ СВЕЖАЯ РЫБА И МОЛЛЮСКИ СРЕДИЗЕМНОГО МОРЯ

Житейский опыт обитателей Валенсийского Сообщества подсказал им много простых и практичных способов приготовления рыбных блюд: в духовке, на сковороде без масла, на углях, во фритюре, в чугунке. Несмотря на растущую ограниченность рыбных ресурсов, мелкие порты Валенсийского Сообщества продолжают ежедневно принимать грузы изысканных морепродуктов. Они образуют огромные натюрморты на знаменитом Центральном рынке Валенсии. Ловлю рыбы традиционным кустарным методом *аль-буу* любил изображать на своих полотнах испанский художник Хоакин Соролья.





Гаспачо по-флотски (Gazpacho marinero)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1 кг рыбной мелочи, 4 куса меч-рыбы, 2 спелых помидора, 3-4 зубчика чеснока, 100 г лука, 8 яиц, 8 альмех, 4 омара, 4 красные креветки, 1 чайная ложка красного перца, 1 стручок сухого красного горького перца, 100 г муки, 25 дрожжей, соль и оливковое масло.

Способ приготовления:

Для приготовления лепешки, смешать муку, щепотку соли и половину дрожжей, добавить воду и замесить тесто. Накрывать влажной салфеткой. Через час добавить остальные дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Оставить тесто подходить в течение 8 часов. По прошествии этого времени скатать шарики величиной с грецкий орех и раскатать их скалкой. Выпекать в течение 10 минут при температуре 160°.

Сварить крепкий бульон из рыбной мелочи, поджарить стручок сухого горького красного перца и растолочь с чесноком в ступке. Добавить мелко нарезанный сырой помидор и ополжить. В оставшееся масло положить мелко нарезанный лук. Когда лук поджарится, добавить рыбу и моллюсков. Через несколько минут, когда мидии и альмехи откроются, добавить толченный чеснок, острый перец и помидор, влить предварительно процеженный бульон из рыбной мелочи, добавить тимьян и приправить. Дать покипеть в течение пяти минут, затем накрошить лепешку. Блюдо должно получиться нежным, не сухим и не слишком жидким.

Тунец, сардина, хек, барабулька, камбала, морской черт, осьминог, меч-рыба, серая кефаль, кошачья акула, уклейка, каракатица, морской ерш, макрель, морской окунь, черне, скат, дорада, групер и рыбные молюски составляют сырые аппетитных морских блюд.

Широко распространены *сук* (suc) и *сукет* (suquet) представляют собой тушеные блюда из различных видов рыбы под легким соусом, в который принято добавлять перетертый с перцем миндаль. Валенсийские супы из рыбной мелочи *моралы* (morralla) вбирают в себя квинтэссенцию богатого йодом мяса мелких видов рыбы. *Кассолы* (cassolas) готовятся в печи на обжаренном луке, чесноке и помидорах, на которые выкладываются затем ломтики рыбы. Отдельную группу составляют рыбные блюда в панцире из соли, ведущие свое происхождение от финикийцев. Способ приготовления такого блюда рыбы весьма несложен: покрыть рыбу толстым слоем морской соли и без промедления отправить в духовку.



В разделе тушеных блюд выделяется *сук* и *сукет* - тушеная рыба и морепродукты под легким соусом. Из морепродуктов предпочтение отдается крупным креветкам, лангустинам из Пенисколы и Винароса.





ЗАКУСКИ

Среди закусок особое место отводится различного рода соленьям и солонине, которые, так же как и свиные колбасы, изготавливались в древности для того, чтобы избежать порчи мясных продуктов, если ими надо запастись впрок.



На деле, соление представляет из себя старейший способ изготовления консервов, об широком использовании которого на валенсийской земле свидетельствуют археологические раскопки финикийских, карфагенских и римских колоний, в особенности в Бенидорме и Вила Хойосе. В наши дни тунец, морской окунь, бонито и пятнистый тунец широко популярны в качестве сырья для приготовления таких продуктов, как солонина из тунца (*tonyna de tronc*, *atún de ijada*), вяленый тунец (*mojama*), соленая икра, копченая брюшина (*bull*), кишки (*budellet*) и ребра (*espineta*), которые выступают главными вкусоформирующими ингредиентами салатов, либо варятся, обжариваются и тушатся (*borreta*, *pebrereta*, *pericana*). Попробуешь - не пожалеешь.



Нет лучше закуски, чем соленья и солонина из рыбы, будь то в салате или в коках (*coca*) - мучнистых лепешках, выпекаемых в печи с разного рода копченостями и рыбными консервами.

Примерно такую же роль играют и свиные колбасы, прежде всего – кровяная колбаса *ботифарра* (*botifarra*), ливерная колбаса *лонганисса* (*llonganissa*), которая может быть свежей, пасхальной, узкой или длинной, белая кровяная колбаса *бланкет* (*blanquet*), копченая колбаса с красными перцем – всем известный *choriso* (*chorizo*), а также типичные для района Марина *собрасады* (*sobrasada*) - толстые мягкие колбасы с перцем. Все эти колбасы применяются в изготовлении блюд из риса и *олсет*, либо подаются холодными или слегка обжаренными. Все это весьма оригинальные колбасы: в их приправах чувствуется вкус корицы, гвоздики, сухофруктов, аниса, что несомненно составляет наследие крещеных мавров – морисков, населявших Валенсию в средние века.

Боррета из морского окуня (*Borreta de melva*)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 200 г соленого морского окуня, 3 сухих перца, 4 картофелины, 2 головки лука, оливковое масло, соль.

Способ приготовления: Поставить на огонь металлический котелок с водой. Положить в котелок нарезанные лук и картофель. Когда закипит, добавить предварительно вымоченный в течение 3-4 часов морской окунь и сухие перцы. Добавить масло и соль по вкусу. Довести до готовности на медленном огне.

Пирог с тунцом (Coca farcida)

На 4 персоны.

Ингредиенты: 1 кг муки, 1/2 литра оливкового масла, 1/2 кг лука, 1/2 спелых помидор, 125 г мяса соленого тунца, 250 г зеленого горошка, 1 крутое яйцо, 20 г соли, сода, оливковое масло.

Способ приготовления: Смешать муку, соль и соду. Сбрызнуть горячим маслом. Если тесто получилось сухим, добавить кипящей воды.

Для приготовления начинки, обжарить лук и помидоры, добавить горошек и размельченный тунец. Тунец должен быть предварительно вымочен в течение трех часов в нескольких водах. Когда все будет обжарено, добавить нарубленное крутое яйцо. Раскатать один слой теста по длине смазанного маслом противня. Выложить сверху начинку и накрыть другим слоем теста. Выпекать до золотистого цвета.



Овощи и зелень, как артишоки Бенкарло, славятся великолепным качеством. Они являются основой как традиционных, так и современных блюд.



ОВОЩИ С ОГОРОДА

Нельзя не упомянуть о таких скромных, но исключительно важных в питании человека, продуктах, как зелень и овощи. В Валенсийском Сообществе эти продукты – особого качества, несмотря даже на то, что знаменитые огороды, некогда окружавшие город Валенсию, значительно поредели.

Репчатый лук, листовая белая свекла, зеленая фасоль и картофель необходимы для приготовления *буллита* (вареные овощи), кушанья еще более популярного в народе, чем сама пазлья. В старые времена его подавали в валенсийских домах к ужину чуть ли ни каждый день. Бобы, перец, артишоки, баклажаны, чертополох, тыква, редька – бесчисленны блюда с этими ингредиентами, начиная с фантастических салатов и кончая жаренными без масла овощами.

По свидетельству исследователя Карлоса Льорки, фаршированные овощами пироги, лепешки и *минчо* (*мінхос*) составляют весьма интересный и самобытный раздел валенсийской кухни, особенно в провинции Аликанте. Пироги начиняются овощами (листовая свекла, горошек, лук, перец и баклажаны) или запекаются с солониной, колбасами или консервированной рыбой. Нечто весьма аппетитное и гораздо более содержательное, чем любая пицца.





Как бы ни было велико разнообразие мучных изделий, истинными властителями испанского, и валенсийского, кондитерского Олимпа, по праву считаются твердые и мягкие шерберты Хихоны и Аликанте, городов, изобилующих миндалем и медом, а также, конечно, марципаны, *панелеттес* и миндальные трубочки, известные как «кости святых» (*huesos de santo*).

Следует упомянуть о традициях приготовления мороженого и холодных кремов домашнего приготовления с богатой предысторией в зоне Марина Баха и центром в городах Иби и Хихона, а также о сладких напитках – *лече меренгада*, ячменной воде и кофе со льдом, которые особенно популярны в Вила-Хойосе.

■ СЛАДОСТИ, ПРИШЕДШИЕ ОТ АРАБОВ

В Валенсийском Сообществе немало вкусных сыров кустарного производства: *кассолета* (*cassoleta*), «сыр в салфетке», Трончон, Бурриана, Пузоль, Сервера, а также широкий ассортимент кондитерских изделий, изготовление которых часто связано с важными датами религиозного календаря.

Сладкое тесто для булочек и кондитерских изделий выделяется с особым тщанием в конце зимы - начале весны с появлением разнообразнейших пасхальных куличей (*monas de Pascua*). К бесконечным сладким печеньям *пастес* (*pastes*), *пастиссос* (*pastissos*), *коке* (*coques*), *кокетес* (*coquetes*), надо прибавить вполне символические *арнади* из тыквы и маниоки, заварные кремы, пончики в стиле *фальяс*, *пастис де глория* (*pastis de Gloria*) пасхальной Субботы, *лече меренгада* (*leche merengada*) - топленое молоко с корицей и яичным белком; напиток из земляного миндаля, *чурфы* - популярную *орчату* (*horchata*); творожные кремы *флаоны* (*flaons*); анисовые кренделя *роскос* (*roskos*), пирожки с тыквенным повидлом, хрустящее миндальное печенье *каркиньолис* (*carquiñolis*), жаренные на сковороде *орельетес* (*orelletes*) и так далее, и так далее.



Многие кондитерские изделия готовят только к определенным праздникам. Празднично-кондитерский репертуар Валенсии – один из самых богатых в мире. Грозный славы пользуются освежающий напиток из земляного миндаля, мороженое и холодные кремы из городов Иби и Хихона.





Пирожные из маниоки (Pastissos de moniato)

На 6 персон.

Ингредиенты:

Для теста: 1/2 стакана крепкой анисовой водки *casalla* (cazalla),
1/2 стакана оливкового масла, 1/2 кг сахара, 3/4 кг муки, 1 яйцо.
Для начинки: 3/4 кг белой маниоки, 1/4 кг сахара, корица.

Способ приготовления:

Для приготовления начинки, сварить маниоку с кожей, почистить, вынуть мякоть и растереть в гомогенном виде с сахаром и щепоткой корицы до получения однородной массы.

Для приготовления теста, смешать и поставить на огонь анисовую водку, масло и сахар. Соблюдать осторожность, так как крепкая водка может воспламениться. Закрывать крышкой на несколько секунд. После того как часть спирта испарится, а сахар растворится, добавить муку, перемешать до получения теста. Весь процесс должен занять 20 минут. Пирожные следует готовить из горячего теста. Раскатать тесто круглыми порциями (формой может служить стакан) на гладкой, смазанной маслом поверхности. Заполнить массой из маниоки и закрыть. Сплести края, надавливая вилкой. Смазать взбитым яйцом для блеска. Поставить в предварительно нагретую духовку и выпекать при температуре 220° в течение 25 минут.

Мороженное из шербета (Gelat de torró)

На 6 человек.

Ингредиенты: 1/2 л молока, 100 мл сливок, 100 г сахара, 150 г мягкого шербета из Хихоны.

Способ приготовления: С помощью ножа нарезать мягкий шербет, перемешать с молоком, сахаром и сливками до получения однородной массы, не слишком жидкой и не слишком твердой. Настаивать в течение как минимум 5 часов. Затем поместить в мороженицу и придать массе необходимую консистенцию.



Из меда и миндаля, что изобилуют на этой земле, валенсийцы готовят такие известные лакомства, как шербеты Хихоны и Аликанте, панельетс и марципаны.

ПРАЗДНИК ДУШИ И ТЕЛА

В последние годы заведения общественного питания получили в Валенсии новый мощный импульс в своем развитии. В самых неожиданных местах, в небольших населенных пунктах внутренних районов Валенсийского Сообщества открываются рестораны нового типа, все более изысканные, в которых традиционная средиземноморская кухня получает современную, порой даже авангардистскую трактовку. Сохраняя свои простые народные корни, эта кухня приобретает в руках нового поколения кулинаров современный колорит с диетическим подтекстом. Новых мастеров валенсийской кухни отличают высокая техническая подготовленность, богатое творческое воображение и прекрасное знание местных продуктовых ресурсов. Рецепты региональной кухни Валенсийского Сообщества могут послужить источником вдохновения для самого искушенного исследователя кулинарных традиций.

Валенсийская кухня стремительно развивается, но традиционные рецепты прекрасно уживаются в ней с новыми тенденциями в кулинарном искусстве.



Валенсийская кухня развивается столь успешно, что в некоторых географических районах можно наблюдать концентрацию ресторанов, получивших наивысшую оценку международных гастрономических путеводителей. К этому факту следовало бы добавить появление баров, особенно в Аликанте, чрезвычайно богатых прекрасными испанскими закусками - *tapas* - , лучшими в Испании по качеству исходных продуктов.

В Валенсийском Сообществе можно оставаться гурманом, не боясь нарушить диету – такова ценная особенность средиземноморской кухни, в которую вкладывают всю свою душу валенсийские мастера-кулинары. Для тех, кто знает места и гастрономические секреты этой земли, каждая трапеза превращается в праздник.

■ ВАЛЕНСИЙСКИЕ ВИНА – КАЧЕСТВО РАСТЕТ

Невозможно представить себе валенсийскую кухню без валенсийских вин, качество которых за последние годы значительно выросло.

Производство белых, красных и сладких вин регулируется сертификатами происхождения трех официально признанных винодельческих районов: Аликанте, Утьель-Рекена и Валенсия. Достойны упоминания и вина таких регионов, как Бениаррес, что на Севере Аликанте, и Сант-Матеу в провинции Кастельон.



Из винограда разновидностей *монастрель* и *темпранильо*, к которым понемногу присоединяются *каберне-совиньон*, *мерлот* и *сирах*, в провинции Аликанте получают натуральные вина с фруктовым ароматом, средней структуры и ярко выраженной танинности. Из знаменитого александрийского москателя производятся белые и сладкие вина, пахучие, с фруктовым ароматом. Предметом особой гордости валенсийцев является сладкий москатель района Марина Альта.



Современная технология, в сочетании с кустарными методами выращивания винограда, помогает валенсийцам производить высококачественные белые, красные и розовые вина.

Еще одно высококачественное аlicantинское вино – Фондильон: типичное старое, крепкое, ликерообразное, идеальное десертное вино красной тональности в начале цикла и янтарное после выдержки в деревянных бочонках, вырабатываемое из пропитанного солнцем, выращиваемого на подпорках винограда. В районе Утьель-Рекена, где наибольшее распространение получил виноград типа *бобаль* в сочетании с *темпранильо* и другими улучшающими сортами (*каберне-совиньон* и *мерлот*), производятся очень современные сбалансированные, освежающие и мягкие розовые вина и вкусные, изысканные красные - с богатой структурой, обладающие всеми характеристиками лучших испанских вин.

Не отстают и продукты 66 муниципальных округов Валенсии, объединенных сертификатом происхождения. Этот район разделен на четыре зоны – Альто Турия, Кларидано, Москатель де Валенсия и Валентино – с ярко выраженным средиземноморским климатом и изменчивым влиянием моря. Местные вина – белые, розовые и красные, очень приятные на вкус, успешно экспортируются во многие страны Европы. Качество этих вин, прекрасно гармонирующих с валенсийскими блюдами, постоянно повышается.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Подробную информацию по всем вопросам Вам могут предоставить в туристических бюро Валенси́йского Сообщества. Сеть Tourist Info насчитывает более 75 справочных бюро по всей области.

Tourist Info Аликанте (Tourist Info Alicante)

Rambla de Méndez Núñez, 2 · 03002 Alicante

Телефон: 96 520 00 00 · Факс: 96 520 02 43

touristinfo.alicante@turisme.m400.gva.es

Tourist Info Кастельон (Tourist Info Castellón)

Pl. de Maria Agustina, 5 · 12003 Castellón de la Plana

Телефон: 96 435 86 88 · Факс: 96 435 86 89

touristinfo.castellón@turisme.m400.gva.es



Tourist Info Валенсия (Tourist Info Valencia)

C. de la Pau, 48 · 46003 Valencia

Телефон: 96 398 64 22 · Факс: 96 398 64 21

touristinfo.valencia@turisme.m400.gva.es

Если Вам нужна информация о конкретных услугах туристам, Вы можете проконсультироваться в интернете. Там Вы найдете все сведения, необходимые для того, чтобы как можно лучше организовать Вашу поездку и отдых в Валенсии.

Пляжи, праздники, городской туризм, гастрономия, маршруты, отели, досуг и культурные мероприятия, туристические бюро и многое другое...

www.comunitatvalenciana.com

...на веб-сайте Валенсии.



