



ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ КАТАЛОНИИ

Кухня Каталонии необычайно разнообразна, удивляет своими контрастами и изысками. Сочетание морепродуктов, которыми богаты воды Средиземноморья, овощей и фруктов, разнообразие которых обеспечивают плодородные земли, грибов, растущих в предгорьях, и мяса дало своё название одному из направлений каталонской кухни – Mar i Muntanya («кухня моря и гор»). Подтверждение необычайной находчивости и выдумке местных кулинаров – четыре ресторана на территории Каталонии, отмеченные в гиде Мишлен.

Вкуснейшие блюда Каталонии перечислять можно долго, но лучше их всё же попробовать в многочисленных ресторанах, представленных на побережье.

Конечно же, стоит упомянуть о традиционных
соусах
КАТАЛОНИИ



Одним из любимых блюд каталонцев является простейшее в приготовлении угощение – **РА АМВ ТОМАQUET (ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ)**: на поджаренный кусочек хлеба натирается чеснок и спелый помидор, а затем его посыпают солью и сбрызгивают оливковым маслом.



ALLIOLI («АЛИОЛИ») в переводе означает «чеснок и масло», поскольку для его приготовления используются эти два ингредиента, а по сути, этот соус похож на майонез с чесноком. Этот соус намазывают на поджаренный кусочек хлеба. Также этот соус является неизменным сопровождением для фидеуа (это блюдо очень похоже на паэлью, но его готовят с из мелкой вермишели, вместо риса).



Самым популярным национальным десертом, получившим общенародное признание, является **CREMA CATALANA («КРЕМА КАТАЛАНА»)**, напоминающий заварной крем, покрытый корочкой жженого сахара.



ROMESCO («РОМЕСКО») готовят из помидор, обжаренных орехов, оливкового масла и чеснока. Этот соус идеально подходит для рыбы и мяса. Без этого соуса невозможно себе представить традиционное каталонское блюдо calcots («кальсотс») – это особая разновидность молодого лука, жаренного на огне.

