Іспанська паелья з морепродуктами

Пропоную спробувати приготувати ще одну цікавинку, а саме реальну іспанську паелью.

Ця страва прекрасно підійде для домашнього товариського застілля у саду, на свіжому повітрі з прохолодним білим вином. Невеличку таємницю приготування саме цього рецепту мені колись відкрив один поважний гурман-іспанець.

Цікаво, що ж ховається за цим романтичним словом «паелья»? Щоб відповісти на це запитання необхідно заглянути у глибину століть, пригадати певні історичні події.

У VIII столітті нашої ери у невелике середземноморське риболовецьке село Ель Пальмаррайон прийшли араби. Прийшли не як купці а як завойовники. Коли Піренейський півострів повністю опинився під їхньою владою, розпочалось насильницьке нав'язування культури, устрою, землеробства. Усі землі навколо згаданого населеного пункту були засіяні рисом, насичені водою, через певні географічні особливості (село відокремлена від моря невеликою піщаною смугою), вони давали чудовий урожай. Згодом, плантації цього злаку практично розрослися до масштабів всієї Валенсії, Каталонії, Андалусії. Сьогодні вирощування рису досягло таких обсягів, що Іспанія повністю забезпечена цим продуктом харчування, та ще й експортує у інші країни світу. Але це сьогодні.

У XIII столітті, коли християнам нарешті вдалося вигнати мусульман з території нинішньої Валенсії, була оголошена жорстока війна усьому, що не відповідало стандартам іспанської культури. Під заборону попадав і рис. Але ця заборона для простого населення не мала ваги. За кілька століть люди звикли до рису, і відмовитися від доступної та поживної культури виявилося неможливо.

Рис готували часто, багато і повсюдно. Хто був багатший, додавав у рис рибу або м'ясо, хто не мав можливості купувати добру рибу чи великі креветки, додавав мідії, равлики, дрібну рибку або овочі. Ось так і народилася

знаменита «паелья» – страва, яка з однаковою повагою подається на вечерю і в дорогих ресторанах, і в небагатих рибальських тавернах. Страва, яку можна приготувати пафосно і розкішно, або ж скромно і буденно. Страва, яка подобається усім, бо може бути адаптована під будь-який смак.

Утім, любителям розмаїтих легенд послужливі іспанці придумали дещо цікавіше. Кажуть, що паелья народилася за часів арабського завоювання – після розкішних обідів мавританських королів залишалося море недоїдків. Напівголодні іспанські селяни і просто жебраки збирали все, що залишалося після застілля, й складали абияк. Ось так і з'явилася паелья – страва, в якій поєднано усе: і морепродукти з рибою, й м'ясо з овочами, й крупа.

Але, якщо вам не до вподоби така версія, є й інша. В одному рибальському селі закоханий невдаха чекав у гості свою прекрасну дівчину. Чекав, чекав, чекав, чекав і, вирішив приготувати що-небудь до столу. Не маючи найменших знань у куховарстві, він просто змішав те, що знайшов в коморі. Ось так і з'явилася паелья, «para ella», тобто «для неї».

Про те є ще одна цікава легенда. Багато сторічь тому в одному з валенсійських містечок чекали з візитом якусь важливу персону. Небагаті жителі для гостинної трапези знесли на центральну площу все що мали. Хтось приніс окіст, хтось поділився рибою, у когось знайшлося курча, томати, квасоля. В одну величезну сковороду скинули все зібране «багатство», змішали з рисом, приправили шафраном і протушкувати. Вийшло несподівано смачно!

Легенди завжди є цікавими, однак правда, як завжди, досить примітивна і проста. Коли ти не особливо багатий, готуєш собі харч з того, що є. Тому селяни Валенсії і готували з того, що знаходили в засіках. Навіть опісля, коли минули фінансові труднощі, звична страва паелья залишилась фаворитом іспанської кухні. Сьогодні паелью подають в «мішленівських» ресторанах, нею пригощають гостей, готують для сім'ї.

Як і в будь-якому народному рецепті, вивести єдину формулу приготування паельї практично нереально. Господиня придорожнього кафе, де люблять перекусити водії, скаже вам, що справжня паелья неможлива без мідій. Дружина власника готелю, де ви зупинитесь, заперечить, і скаже, що головне в паельї – це поєднання риби й курки. Її сусідка обов'язково приготує

цю страву зі стручковою квасолею. А подруга сусідки купить на ринку свіжу кролятину для паельї. Зауважте і це тільки в межах одного міста!

Ось так заборона на вирощування рису зробила страву «паелья» настільки популярною, що згодом вона стала знаменитою візитною карткою усього регіону, залишається нею й донині.

Сама назва страви (Paella) означає «сковорідка», її готують тільки в цьому посуді, без альтернатив. Основа страви – звичайно ж, рис. Сковорідка має бути широкою і плоскою: чим ширше, тим краще, шар рису не повинен бути вище 2 см. У залежності від регіону і кулінарних уподобань тієї чи іншої господині, в паелью додають м'ясо, птицю, рибу, овочі.

Серед різноманітності рецептів незмінними у цій страві залишаються дві речі: сковорідка і обов'язково велика з плоским дном, і рис. Усе інше – суцільна творчість вміщене в певні рамки.

З огляду на походження страви, найкращими сортами рису для приготування паельї будуть іспанські круглозернові сорти. Іспанський рис можна замінити італійським арборио або карнаролі, з ними паелья теж вийде м'якою й соковитою.

Традиційно паелья була «стравою неділі» і готувалась для спільного родинного застілля. У деяких регіонах Іспанії ця традиція зберігається і досі. У вихідні за столом збирається уся родина, навіть далекі родичі, друзі і не лише для того, щоб обмінятися новинами, але й щоб спільно приготувати й поласувати традиційною паельєю.

Приготування паельї — це справжнє невеличке свято. Обов'язково має бути один кухар, що готує страву, і публіка, яка дає поради. Приготування страви може тривати кілька годин.

- 250 мл оливкової олії
- 100 мл білого вина
- 2 кг свіжих не очищених мідій
- 500 г неочищених сирих креветок
- 300 г м'яса кальмара

- 250 г молюсків
- 200 г філе риби
- 2 солодкі перці різних кольорів
- 4 помідори
- 2 головки часнику
- пучок петрушки
- 200 г зеленого горошку
- 200 г відвареного нуту
- 300 г рису «карнаролі»
- 1 літра рибного бульйону
- 2 дрібки шафрану
- сіль, перець до смаку
- лимони

Перед приготування паельї необхідно підготувати усі інгредієнти: промити у кількох водах мідії і молюски; очистити часник і посікти з помитою і обсушеною петрушкою у блендері або ножем; філе риби порізати великими шматками, м’ясо кальмара нарізати кільцями; помиті перці нарізати по довжині товстими смужками; помиті помідори розрізати на чотири частини; нагріти бульйон, довести його до смаку – він повинен бути добре посолений – та покласти у нього шафран, щоб настоявся.

Коли усе підготоване, можна братися і до приготування. Отже, на середньому вогні нагріти велику і глибоку сковорідку, покласти у неї мідії (залишити 10 для декору) додати гілку петрушки і пів склянки вина, накрити кришкою і готувати лише щоб відкрилися мушлі мідій. Вийняти м’ясо мідій із мушель та відкласти, утворений відвар, якщо немає іншого, можна використати як бульйон, та осад бажано відділити.

На середньому вогні нагріти плоску та велику сковорідку з олією, в якій саме і готуватиметься паелья. У ній поступово обсмажити усі морепродукти. Спочатку креветки по 1 хв. з кожного боку, опісля обсмажити молюски, щоб лише відкрилися, потім кальмари.

> *Морепродукти бажано обережно обсмажувати, оскільки вони насичені морськими «соками». Розігріта олія від попадання вологи може вистрілювати та розбризкуватися, тому важливо щоб вогонь був середній, щоб не горіло і не стріляло, і навпаки щоб не тушкувалось у своїх соках.*

Морепродукти обсмажувати малими порціями, щоб вода вспівала википати.

Опісля морепродуктів обсмажити перці по 1-2 хв. з кожного боку, але їх уже не виймати. Додати у сковорідку помідори, перемішати, петрушку з часником і ще раз добре перемішати та обсмажити 1 хв. Зверху викласти шматки рибного філе, висипати рис і обсмажувати усе разом 3-4 хв., бажано дуже легко помішувати, щоб не розламати шматки риби.

Далі у сковорідку додати зелений горошок, нут і усе залити киплячим бульйоном, щоб рідина покрила лише рис. Уже не перемішувати. Усе готувати на середньо-низькому вогні.

Через 10-15 хв, коли рис вбере велику кількість бульйону і верхній шар буде назовні, бажано підлити ще трохи бульйону, рибного або від приготування мідій.

У цьому часі викласти поверх рису цілі мідії, які залишили для декору. Через 10 хв. поступово викласти усі морепродукти поверх рису з мідіями, не перемішувати і не підливати бульйону, готувати паелью ще 10 хв.

Паелья стане особливо смачною, коли трішки підсмажиться зі дна.

Після готування рису (30- 40 хв.) вимкнути вогонь та залишити страву настоятися упродовж 5 хв.

Подавати до столу у сковорідці з розрізаним лимоном, адже іспанська паелья смакує по-особливому якщо, перед споживанням, її збризнути соком лимону.


CLASSICO













































