

ŠPANĚLSKÝ JÍDELNÍ LÍSTEK A JAK NA NĚJ?

Zdaleka ne všechny restaurace a bary nabízí španělský jídelní lístek přeložený do angličtiny. Budete-li se chtít vyhnout restauracím typu “past na turisty” a dát radši přednost útulné taberně, kterou navštěvují místní obyvatelé, s angličtinou tu moc nepochodíte.

V pracovní dny v čase oběda (13:00-15:30) bývá zpravidla v nabídce tzv. denní menu (menú del día). To se skládá z prvního chodu (primero), druhého chodu (segundo) a dezertu (postre) či kávy, přičemž pro oba chody i dezert máte na výběr z několika možností. Ať už si vyberete cokoli z nabízených variant, cena *menú del día* je stejná. Většina restaurací zahrnuje do ceny i jeden nápoj, nemusí to být však pravidlem. Může se klidně stát, že varianty na výběr jídel z *menú del día* vám obsluha jen slovně řekne (a ještě k tomu zatraceně rychle), což není zrovna ideální situace pro cizince.

Několik běžných výrazů nebo sekcí, které obsahuje španělský jídelní lístek:

Entrantes – předkrmy

Ensaladas – saláty

Para compartir nebo *para picar* – menší porce, které jsou určeny ke sdílení. Princip je takový, že se naobjedná několik chodů z této sekce a ty se sdílí. Je to výborný způsob, jak ochutnat co nejvíc různých jídel.

Carnes – maso

Pescados – ryby

Mariscos – mořské plody

Postres – dezerty

Bebidas – nápoje

Konkrétních jídel, která můžete najít na jídelním lístku, je velké množství a především hodně záleží na tom, v jaké části Španělska se zrovna nacházíte. Není proto cílem tohoto příspěvku vyjmenovávat dlouhou řadu pokrmů. Snad jen namátkou několik těch běžných, abyste měli alespoň nějakou záchranu, pokud se ocitnete před jídelním lístkem bez anglického překladu.

Tortilla de patatas – bramborová “omeleta” s vejci, která se podává jako předkrm

Gazpacho nebo Salmorejo – zeleninové krémy na bázi rajčat servírované nastudeno

Ensalada mixta – zeleninový salát s tuňákem, vejcem a olivami

Paella – typické španělské jídlo z rýže podobné rizotu. Může mít různé složení od kuřecího či králičího masa až po mořské plody

Huevos rotos con patatas – tzv. volské oko se šunkou jamón ibérico s hranolkami

Bacalao con tomate – treska v rajčatové omáčce

Gambas al ajillo – krevety na česneku

Fabada asturiana – fazole s uzeninou v rajčatové salse

Pulpo a la gallega – chobotnice okořeněná paprikou s bramborem

V době platby mějte na paměti, že ve Španělsku obvykle neexistují žádné tipy na vyklápění. To nemusí platit pro některá turistická místa hojně navštěvovaná americkými turisty, kteří nechávají štědré spropitné, a tím nastavují určitá očekávání místní obsluhy směrem ke všem turistům.

Večer si můžete zajít na večeři do restaurace a objednat si z jídelního lístku anebo si, stejně jako místní, zajít do baru na jedno malé pivo (una caña), sklenku vína (una copa de vino) a dát si tapas. Španělé nemají ve zvyku zdržovat se příliš dlouho v jednom baru, naopak, čím víc jich obejdete, tím víc známých potkáte a dobře se pobavíte. Říká se tomu **tapear** nebo **ir de tapas**. Není tedy nic překvapivého na tom, že klasickou večeři tak nahrazují těmito pochoutkami, počínaje olivami, sýry, plátky šunky (jamón), krevetami (gambas) a jinými mořskými plody, až po krokety (croquetas), masové kuličky, plněné žampiony nebo tortillu atd. servírované s kouskem pečiva. Existuje nepřeberné množství kombinací tradičních i novějších.

Až budete ve Španělsku, mějte na paměti, že pokud se chcete jít naobědvat či navečeřet, musíte vyrazit o něco později. Nejspíš by vám totiž neměli co nabídnout, kdybyste přišli kolem poledne. Oběd se obvykle podává mezi 13–17 hod (špička ve 14h) a večeře až mezi 21–23 hod (špička ve 22h).

JAK SI OBJEDNAT PIVO

Pokud si budete objednávat pivo, je dobré znát pár výrazů. Výraz **cerveza** byste protentokrát měli zapomenout a stejně jako místní svou žádost více specifikovat. Nejčastěji používané slovo je **caña**, jejíž objem se může lišit v závislosti na regionu a na baru, ale dalo by se říct, že vždy je to méně než půllitr. Ještě o něco menší pak může být **zurito** o objemu asi 0,15 l, které se servíruje v Baskicku. Jeho obdobou v Aragónu je **penalti**. Pokud pivo smícháme se sycenou limonádou (gaseosa), stává se z něj **clara**. Jste-li opravdoví milovníci piva, una **jarra** jistě uspokojí vaše představy poctivého točeného půllitru piva. Co se týče lahvového piva, **botellín** nebo **quinto** mívají 0,2 l a **tercio** nebo **mediana** 0,33 l.

Una caña, por favor. Jedno (malé) pivo, prosím.

Échame un zurito. Dejte mi malé pivo.

Ponme dos jarras. Dvě piva. doslovně Dej mi dvě piva.

Na tykání číšníkovi *ponme*, *échame* nehledejte nic neuctivého, ve Španělsku se obecně tyká více, než jsme zvyklí.