

# Gastronomisk Vokabulär

## Spanska till svenska

### A

**Aceitunas** - Oliver

**Acelga** - Mangold, mycket vanligt i Cocido Gallego, en fisksoppa med just mangold och kikärter från Galicien

**Ahumado** - Rökt

**Ajo** - Vitlök

**Alcachofa** - Kronärtskocka

**Almendras** - Mandlar, vanligt till en litet glas fino, torr sherry. Serveras ofta lätt stekta i olivolja samt med salt.

**Anchoa** - Ansjovis

**Anguila** - Ål

**Arroz con leche** - Risgrynsgröt (dessert)

**Asado** - Grillad, kan också betyda stekt eller grillad över öppen eld.

**Atún** - Tonfisk, mörk

**Avellanas** - Hasselnötter

**Azafrán** - Saffran, en av Spaniens nationalkryddor, men inte bara i Paellan utan också i många fiskgrytor.

**Azúcar** - Socker

### B

**Bacalao** - Kabeljo, torkad och saltad torsk (kan vara annan torkad torskfisk, se Merluza). En stor del importeras från Norge.

**Bacalao fresco** - Torsk

**Berberecho** - Hjärtmussla

**Bogavante** - Hummer

**Boleta** - Karl Johansvamp

**Bonito** - Tonfisk, vit, mindre än den vanliga atún

**Boquerón** - Sardell i en lag på salt och vinäger samt vitlök

**Brocheta** - Grillspett

**Buey** - Oxe

### C

**Cabra** - Get

**Cabruto** - Killing

**Calabaza** - Zucchini

**Calamares** - Bläckfisk, mer som ett samlingsnamn. Calamares a la Romana är lätt friterade bläckfiskringar.

**Callos** - Komage, vanligt i Asturien i norra Spanien där den gärna serveras i grytor.

**Carne** - Kött

**Cebolla** - Lök

**Cerdo** - Gris, fläskkött

**Chipirones** - Bläckfisk, mindre, äts ofta hela. Friteras lätt i persilja och vitlök.

**Chorizo** - Korv, kan vara stark kryddad, men behöver inte alltid vara det.

# Gastronomisk Vokabulär

**Chorizo** - Korv, kan vara stark kryddad, men behöver inte alltid vara det.

**Chuleta** - Kotlett

**Ciervo** - Kronhjort

**Codorniz** - Vaktel

**Coliflor** - Blomkål

**Cordero** - Lamm, efter Paella det kanske mest spanska man kan äta, åtminstone i inlandet.

**Corzo** - Råddjur

**Costilla** - Revben

**Crema catalana** - Brylépudding med bränt socker på toppen (se också Flan).

**Croqueta** - Krokett, friterad, ofta fyllda med skinka och ost samt potatis.

**Crudo** - Rå

**Cuajada** - Kondenserad fårmjök (dessert).

## D

**Dorada** - Guldbraxen

## E

**Embutidos** - Charketurier

**Eneldo** - Dill

**Ensalada** - Sallad (se också Lechuga).

**Entrada** - Förrätt

**Espárragos** - Sparris

**Especies** - Kryddor

**Espinaca** - Spenat

## F

**Filete** - Filé

**Flan** - Brylépudding

**Fletán** - Hälleflundra, den lite mindre varianten.

**Frambuesa** - Hallon

**Fresa** - Jordgubbe

**Fresco** - Färsk

**Frito** - Friterad, betyder oftast lätt friterad.

**Fruta** - Fukt

## G

**Gambas** - Råkor

**Gamo** - Dovhjort

**Garbanzos** - Kikärtor

**Gazpacho** - Tomatsoppa med mycket vitlök som ursprungligen kommer från Andalusien.

**Grasa** - Fett



# Gastronomisk Vokabulär

**Gratinado** - Gratinerad

## H

**Habas** - Bondböner

**Helado** - Glass

**Hielo** - Is

**Hígado** - Lever

**Higo** - Fikon

**Huevo** - Ägg

## J

**Jabalí** - Vildsvin

**Jamón** - Skinka, samlingsnamn

**Jamón Serrano** - Lufttorkad skinka (se också Pata Negra).

**Judías blancas** - Vita böner

**Judías verdes** - Haricots verts

**Jugo** - Juice

## L

**Langosta** - Langust, alltså typ hummer utan klor.

**Langostinos** - Jätteräkor

**Leche** - Mjök

**Lechuga** - Salladshuvud

**Lenguado** - Sjötung

**Lentejas** - Gröna linser

**Liebre** - Hare

**Limón** - Citron

**Lomo** - Ryggbiff

**Lucio** - Gädda

## M

**Macedonia** - Fruksallad

**Manteca** - Ister

**Mantequilla** - Smör

**Manzana** - Äpple

**Marisco** - Skaldjur

**Mejillón** - Blåmussla, äts ofta ångkokta i vitt vin, "al vapor".

**Melocotón** - Persika

**Melón** - Honungsmelon

**Mendo limón** - Röttunga

**Merluza** - Samlingsnamn för flera torskfiskar som Kummel, Kolja, Havsgädda och ibland Torsk.

**Mero** - Havsabborre eller abborre, egentligen brun havsabborre.

**Miel** - Honung

**Mollejas** - Bräss

**Morcilla** - Blodkorv, fylls ofta med ris och/eller potatis och kan vara kryddstark. Specialitet i Burgos.



# Gastronomisk Vokabulär

**Mostaza** - Senap

## N

**Naranja** - Apelsin

**Nata** - Grädde

**Nuez** - Nöt, valnöt

## O

**Ostra** - Ostron

## P

**Paletilla** - Bog

**Pan** - Bröd

**Pata Negra** - Skinka från Ibéricogrisen, kallas oftare för Jamón Ibérico i Spanien.

**Patata** - Potatis

**Pato** - Anka

**Pechuga** - Bröst

**Pera** - Päron

**Perdiz** - Rapphöna

**Perejil** - Persilja, mycket vanlig krydda i Spanien.

**Pescado** - Fisk, samlingsnamn för fisk när den ligger på tallriken. I vattnet heter fisken "pez".

**Pez espada** - Svärdfisk

**Picadillo** - Färs

**Picante** - Stark

**Pimienta** - Peppar

**Pimiento** - Paprika

**Platija** - Flundra eller skrubbskädda, kan också betyda Rödspätta.

**Plátano** - Banan. Den mindre sorten som växer på Kanarieöarna kallas för "Bananas".

**Pollo** - Kyckling

**Postre** - Dessert

**Puerro** - Purjolök

**Pulpo** - Bläckfisk, åttaarmad, kokas och serveras med strött paprikapulver ovanpå, "a la gallega". Vanligt i Galicien.

## Q

**Queso** - Ost. Spanien har över 100 ursprungsbetecknade ostar runt om i landet.

## R

**Rape** - Marulk, serveras "a la vasca", med tomatsås och vitlök. Vanligt i Baskien.

# Gastronomisk Vokabulär

**Rebozado** - Panerad  
**Rebozuelos** - Kantareller  
**Rémol** - Slätvar  
**Remolacha** - Beta  
**Riñón** - Njure  
**Rodaballo** - Piggvar  
**Romero** - Rosmarin

## S

**Sal** - Salt  
**Salchicha** - Korv i allmänhet  
**Salmón** - Lax  
**Sandía** - Vattenmelon  
**Seta** - Svamp  
**Sobrasada** - Korv med paprikasmak från Mallorca, används ofta som pålägg.  
**Solomillo** - Filé

## T

**fTernera** - Kalv  
**Tortilla** - Omelett, "a la francesa" betyder att den är gjord enbart på ägg.  
**Tortilla española** - Potatisomelett med stekt lök  
**Trucha** - Forell  
**Trufa** - Tryffel

## V

**Verduras** - Grönsaker

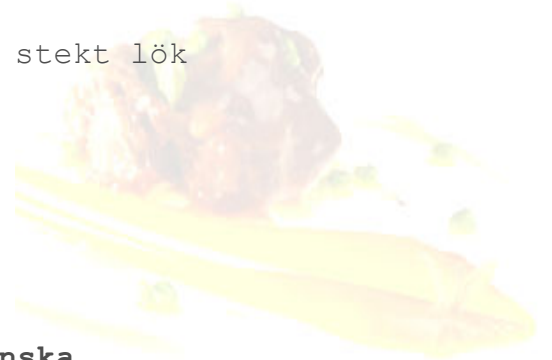
Svenska till spanska

## A

**Abborre** - Mero  
**Anka** - Pato  
**Ansjovis** - Anchoa  
**Apelsin** - Naranja

## B

**Banan** - Plátano  
**Beta** - Remolacha  
**Blodkorv** - Morcilla  
**Blomkål** - Coliflor  
**Blåmussla** - Mejillón  
**Bläckfisk**, åttaarmad - Pulpo



# Gastronomisk Vokabulär

**Bog** - Paletilla

**Bläckfisk**, samlingsnamn - Calamares

**Bläckfisk**, mindre - Chipirones

**Bondböner** - Habas

**Brylépudding** - Flan eller Crema catalana (då med bränt socker på toppen)

**Bröd** - Pan

**Bröst** - Pechuga

**Bräss** - Mollejas

## C

**Charketurier** - Embutidos

**Citron** - Limón

## D

**Dessert** - Postre

**Dill** - Eneldo

**Dovhjort** - Gamo

## F

**Fett** - Grasa

**Fikon** - Higo

**Filé** - Filete eller Solomillo

**Fisk** - Pescado

**Flundra** - Platija

**Forell** - Trucha

**Friterad** - Frito

**Frukt** - Fruta

**Fruktsallad** - Macedonia

**Fårmjolk, kondenserad** - Cuajada (dessert)

**Färs** - Picadillo

**Färsk** - Fresco

**Förrätt** - Entrada

## G

**Get** - Cabra

**Glass** - Helado

**Gratinerad** - Gratinado

**Grillad** - Asado (kan också betyda stekt eller grillad över öppen eld)

**Grillspett** - Brocheta

**Gris, fläskkött** - Cerdo

**Grädde** - Nata

**Gröna linser** - Lentejas

**Grönsaker** - Verduras



# Gastronomisk Vokabulär

**Guldbraxen** - Dorada

**Gädda** - Lucio

## H

**Hallon** - Frambuesa

**Hare** - Liebre

**Haricots verts** - Judías verdes

**Hasselnötter** - Avellanas

**Hjärtmussla** - Berberecho

**Honung** - Miel

**Honungsmelon** - Melón

**Hummer** - Bogavante

**Hälleflundra** - Fletán

## I

**Is** - Hielo

**Ister** - Manteca

## J

**Jordgubbe** - Fresa

**Juice** - Jugo

**Jätteräkor** - Langostinos

## K

**Kabeljo, torkad och saltad torsk** (kan vara annan torkad torskfisk, se Kummel) - Bacalao

**Kalv** - Ternera

**Kantareller** - Rebozuelos

**Karl Johansvamp** - Boleta

**Kikärtor** - Garbanzos

**Killing** - Cabruto

**Komage** - Callos (serveras gärna i grytor)

**Korv** - Chorizo eller Salchicha

**Korv (med paprikasmak från Mallorca, används ofta som pålägg)** - Sobrasada

**Kotlett** - Chuleta

**Krokett** - Croqueta

**Kronhjort** - Ciervo

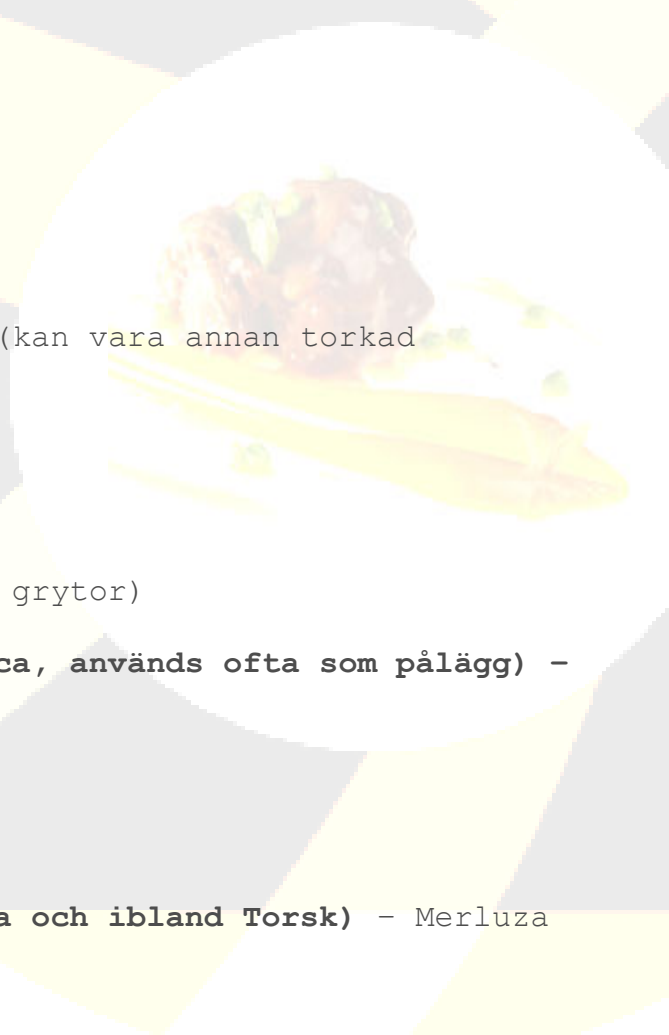
**Kronärtskocka** - Alcachofa

**Kryddor** - Especies

**Kummel (men också Kolja, Havsgädda och ibland Torsk)** - Merluza

**Kyckling** - Pollo

**Kött** - Carne



# Gastronomisk Vokabulär

## L

**Lamm** - Cordero

**Langust** (hummer utan klor) - Langosta

**Lax** - Salmón

**Lever** - Hígado

**Lök** - Cebolla

## M

**Mandlar** - Almendras

**Mangold** - Acelga

**Marulk (serveras gärna med tomatsås och vitlök)** - Rape ("a la vasca")

**Mjölk** - Leche

## N

**Njure** - Riñón

**Nöt** - Nuez

## O

**Oliver** - Aceitunas

**Omelett** - Tortilla

**Ost** - Queso

**Ostron** - Ostra

**Oxe** - Buey

## P

**Panerad** - Rebozado

**Paprika** - Pimiento

**Peppar** - Pimienta

**Persika** - Melocotón

**Persilja** - Perejil

**Piggvar** - Rodaballo

**Potatis** - Patata

**Potatisomelett** - Tortilla española

**Purjolök** - Puerro

**Päron** - Pera

## R

**Rapphöna** - Perdiz

**Revben** - Costilla

**Risgrynsgröt** - Arroz con leche (dessert)

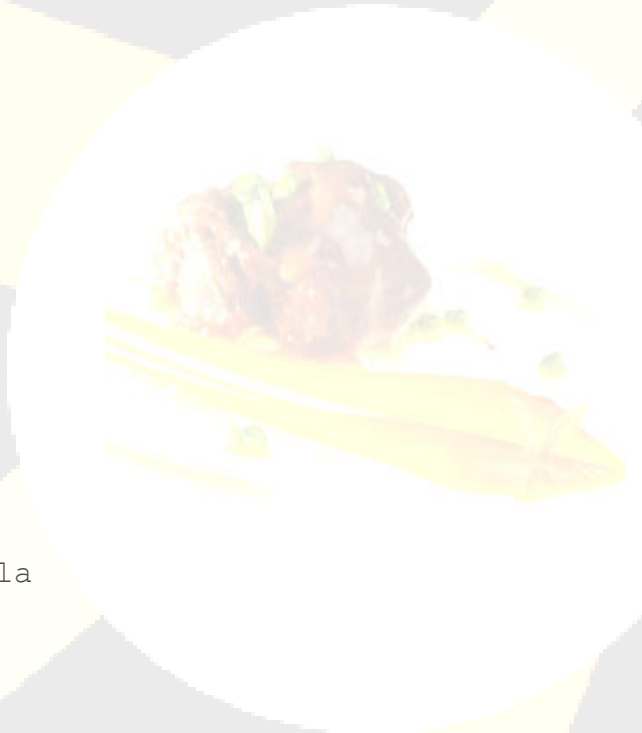
**Rosmarin** - Romero

**Ryggbiff** - Lomo

**Rå** - Crudo

**Råddjur** - Corzo

**Räkor** - Gambas



# Gastronomisk Vokabulär

**Rödtunga** - Mendo limón

**Rökt** - Ahumado

## S

**Saffran** - Azafrán

**Sallad** - Ensalada

**Salladshuvud** - Lechuga

**Salt** - Sal

**Sardell i en lag på salt och vinäger samt vitlök** - Boquerón

**Senap** - Mostaza

**Sjötunga** - Lenguado

**Skaldjur** - Marisco

**Skinka (samlingsnamn)** - Jamón

**Skinka, lufttorkad** - Jamón Serrano

**Skinka (från Ibéricogrisen)** - Pata Negra, kallas oftare för Jamón Ibérico i Spanien.

**Slätvar** - Rémol

**Smör** - Mantequilla

**Socket** - Azúcar

**Sparris** - Espárragos

**Spenat** - Espinaca

**Stark** - Picante

**Stekt** - Asado

**Svamp** - Seta

**Svärdfisk** - Pez espada

## T

**Tomatsoppa med vitlök** - Gazpacho

**Tonfisk (mörk)** - Atún

**Tonfisk (vit)** - Bonito

**Torsk** - Bacalao fresco

**Tryffel** - Trufa

## V

**Vaktel** - Codorniz

**Valnöt** - Nuez

**Varmrätt** - Segundo plato

**Vattenmelon** - Sandía

**Vildsvin** - Jabalí

**Vita bönor** - Judías blancas

**Vitlök** - Ajo

## Z

**Zucchini** - Calabaza



# Gastronomisk Vokabulär

Å

Ål - Anguila

Ä

Ägg - Huevo

Äpple - Manzana

