



Viatges gastronòmics

27 de juny.

Ja ha arribat de ple s'estiu, i amb ell ses esperades vacances. Ses formes de fer turisme i destins " de moda" van canviar temporada a temporada , però lo que no canvia , i de fet cada vegada rep més importància és el **turisme gastronòmic** ; una vessant turística que ocupa una part important d'aquesta ofertes: Gastronomia, bodegues,vins, cultura,festes de poble , paisatge... és sens dubte un còctel molt gustós per cada vegada més gent.

Avui viatjarem a 4 destins turístics molt llunyans entre ells, però amb la cuina com a element comú del nostre viatge virtual:

- Costa Rica a Centre Amèrica, seu del bon cafè i del més dolç Dulce de Leche .
- Turquia , la porta d'Àsia amb les seves espècies.
- Londres on conflueixen múltiples cultures i les seves cuines
- Estònia amb els seus plats de peix del Bàltic i amb influències russes, alemanyes i escandinaves.



Començarem el viatge, anant a propet per no cansar-nos. A Londres hi vaig estar 15 dies fa dos anys per participar com a jurat en un concurs internacional de cuina, i lo que te viatjar amb altres xefs és que entre feina i feina donarem bona compte de la cuina de la capital de les Illes Britàniques.

Lo primer que xoca de la cuina Londinense, és precisament que **costa un poc de trobar restaurant típics Anglesos** ja que per tot arreu podem trobar restaurants de les parts més llunyanes del mon. **Son moltes les barriades xineses, italianes, africanes, jueves, àrabs** i en totes elles es poden degustar plats deliciosos. **Molt recomanable és visitar el mercat d'aliments del gran centre comercial Harrods..no saps lo que mires...ara si...prepara la cartera perquè hi ha unes delicatessen tant encisadores si gustoses com cares. Val la pena la vista.**

Pel que fa a restaurants us recomano el Quo Vadis, el Kensington Place o el Wiltons obert l'any 1740. (Una vespre varem sopar al palau de Westminster, seu del parlament... sense paraules)



A Estònia hi vaig tenir la sort de viatjar amb els companys de l'Estol de Tramuntana i entre actuació i actuació també hi hagué temps per a catar algunes de les seves delícies gastronòmiques.

La gastronomia d'Estònia, així com tot el relacionat a la resta de la seva cultura, ha patit una gran influència per part d'altres pobles al llarg de la seva història. A través dels segles, els estonians van patir successives invasions per diversos pobles. La gastronomia d'Estònia presenta així mateix aquesta forta influència de la cuina d'aquells diversos pobles, principalment l'escandinava, russa i alemanya.

Per tant, resulta difícil definir una gastronomia "típicament" estoniana. Una de les seves principals característiques és que és extremadament simple, i s'empra sovint productes alimentaris agrícoles, com, per exemple, col fermentada, carn de porc, patata, molta llet i els seus derivats. La cuina estoniana també és rica en fruits silvestres i bolets. El seu sabor o aroma característic li dona l'ús de la llet i els seus derivats com el sèrum de mantega i la nata fermentada, amb un sabor lleugerament àcid, són essencials i es troben amb molta freqüència en les receptes estonianes.

El menjar nacional estoniana més coneguda és la **verivorst** (com una **butifarra**, literalment: "salsitxa de sang"), acompanyada sovint de xucrut, que és servida sobretot a l'hivern i molt especialment en la nit de Nadal. Un altre important element en la cuina estoniana és el peix, procedent bé del mar Bàltic o dels nombrosos llacs i rius de l'interior del país. **Un plat típic és el arengada amb patates cuites, nata agra i rodanxes llesques de ceba.**

Igual que els seus veïns finlandesos i russos, els estonians produeixen les seves pròpies begudes alcohòliques. Les begudes més apreciades a Estònia són: la cervesa (Olu), els vodkes (viin) regionals Viru Valge, i el saborós licor d'herbes **Vana Tallinn** (lit. "Vell Tallinn"), encara en tenc alguna botelleta.....



Turquia la vaig conèixer fa casi 25 anys, amb els meus companys de 5e de Formació professional. I de llavors ençà no hem puc llevar els record dels

aromes a herbes i espècies del Gran Bazar d'Estambul, la fruita i verdura de Bursa i

aquells llocs ambulants de patates al forn ben calentes i farcides de les mes variades viandes: ensalades, llegums, carn, peix, salses verdures ...o tot junt....encara se me fa sa boca aigua. I mira que és senzill una patata al forn...però menjada davant el Bòsfor i al costat de la Gran Mesquita Azul no hi ha res millor.



Acabam el viatge a Costa Rica (hi vaig estat l'any 2000 amb na Virginia). 20 dies que donaren peu a visitar el país de Est a Oest. San José de Costa Rica, Guanacaste, Tortuguero, Playa Naranjo i la província de Limón. **Tortitas, frijoles, dulce de leche, maní, cacao, yuca, tamarindos, guayaba**.....no se si tendreu temps de provar-ho tot. Com a curiositat sempre parlem dels productes que ens varen arribar a Europa amb la descoberta de Amèrica, però casí mai pensam el que va passar al revés...fins que els conqueridors no arribaren a n'aquestes terres les cultures autòctones de centro Amèrica no havien vist mai una gallina , un cavall o una vaca....imaginau el xoc cultural i gastronòmic que això va produir.

Dulce de Leche. Hi ha dues formes de fer dulce de leche: posant a bullir o al forn durant 1 hora i mitja una llauna de llet condensada o amb una crema de llet.

Ingredients 1 l de llet sencera, 350 g de sucre, 1/2 culleradeta de bicarbonat sòdic, vainilla

De forma tradicional el dolç de llet es feia en olla de coure, però farem servir un recipient inox normal. Encalentirem la llet amb el sucre a foc mitjà, perquè aquest es dissolgui. Afegim el bicarbonat i la vainilla i remenam . Deixam coure la mescla durant unes dues hores, remenant de tant en tant amb una cullera de fusta perquè no s'enganxi, a foc més aviat baix, no ha de bullir. L'aigua que conté la llet s'anirà evaporant, el líquid disminuirà i notarem com poc a poc es va espessint i agafant color. El temps és una mica orientatiu, segons el foc de cadascú. L'última hora és la més delicada ja que el dolç de llet està més espès i no hem de deixar de remoure per evitar grums o que s'enganxi al fons de la olla. Retiram del foc quan aconseguim una consistència similar a la d'una natilla.

Després podem consumir aquest dolç directament o fer-ne, flam, gelats o tartes.