



Gastronomia Europeia



armênia, tártara e judia.

Já a Hungria é conhecida pelo seu goulash e os pratos à base de páprica, mas há dezenas de outras especialidades para experimentar. Se estiver na República Tcheca na época do Natal, não deixe de participar do tradicional almoço de carpa e salada de batata. Por sua vez, a comida lituana varia em função da produção de cada região, mas em toda parte é possível saborear um excelente pão de centeio. As especialidades de peixe e carne defumados também são atrações locais.

Gastronomia Báltica

O clima agreste dos estados bálticos fez com que a produção de alimentos seja um desafio. Mesmo assim, é possível encontrar na Letônia e Estônia pratos à base de legumes, carnes e peixes, laticínios e um excelente pão, base da dieta da região. A herança culinária alemã é bastante evidente nestes países.

Benelux

A Holanda e a Bélgica compartilham a paixão pelas fritjes (batatas fritas), servidas com maionese. Na Holanda, o rijstafel, herança dos tempos coloniais na Indonésia, é uma mistura imperdível de sabores exóticos. Outra iguaria é o stroop waffle, quem vem quente e recheado de caramelo para recarregar as energias. Nenhuma visita a Bélgica é completa sem provar uma porção de moules (mexilhões) e degustar seu famoso chocolate.

Já o pequeno Luxemburgo, rodeado pela Bélgica, França e Alemanha, oferece a sua própria e deliciosa interpretação de várias ricas tradições gastronômicas.

Gastronomia Germânica

Quem não conhece a fondue e o rosti da Suíça e da Áustria, combinações divinas de queijo e batata? Mas isso apenas é o começo: você será tentando também pelo chocolate com leite inventado na Suíça e os doces austríacos.

A Alemanha é especialista no mundo das wurst, as salsichas. Mas também fazem parte do menu local pães robustos, pudins de todos os tamanhos e as frutas, deliciosas em sopas, sobremesas e licores.

Gastronomia Francesa e Italiana

França e Itália são dois gigantes da cozinha européia. Sua importância para a gastronomia ocidental é incalculável.

A renomada cozinha italiana dá água na boca com suas massas, numa variedade infinita de formas, queijos parmesão e mozzarella, risotto e polenta, pizza, presunto prosciutto, sem esquecer o gelato, mais conhecido como sorvete!

A França também apresenta uma culinária variadíssima, que vai da gastronomia normanda rica em laticínios aos pratos provençais com muito alho e influências africanas. Famosa por produzir mais de 450 tipos de queijo, a mostarda de Dijon e inúmeros outros produtos clássicos, a gastronomia da França representa um dos seus maiores tesouros culturais.

Gastronomia Espanhola e Portuguesa

A Espanha possui um clima excepcional para a produção de frutas e legumes, além de um extenso litoral com abundantes peixes e frutos do mar. O país é famoso pelas suas azeitonas e azeites, queijos e "tapas", os pequenos pratos servidos para beliscar com a bebida. A paella é um guisado de marisco e arroz compartilhado por todos na mesa.

Portugal oferece igualmente uma grande variedade de alimentos, incluindo o seu famoso bacalhau salgado. As influências árabes, africanas e espanholas se misturaram durante séculos para criar uma maravilhosa combinação de sabores.

Reino Unido e a Irlanda

Comer no Reino Unido mudou drasticamente nos últimos anos. Os britânicos se envolveram ativamente na produção sustentável de alimentos e no desenvolvimento da riqueza culinária local, como os queijos, sobremesas e pratos à base de caça, peixe, e vitela. Os tradicionais pubs co-existem com um número cada vez maior de "gastro-pubs" na Inglaterra. Gales celebra muitas festas e eventos em honra do seu True Taste. A árida Escócia, conhecida pelo seu peixe, haggis e tortas de aveia se orgulha do seu crescente número de excelentes restaurantes.

A Irlanda, como os seus vizinhos britânicos, produz ótimos queijos e peixes. Experimente também o famoso pão de soda, à base de bicarbonato no lugar do fermento.

Escandinávia

Peixe, queijos, embutidos e pão preto são elementos básicos da comida escandinava. Já a Islândia experimenta um renascimento gastronômico e oferece uma renomada cozinha contemporânea. Alguns pratos tradicionais são os sandwiches de carneiro defumado, hardfiskur (fatias de peixe seco) e a singular combinação islandesa de chocolate e pau-doce.

