

Gastronomie

OVER



Portugal heeft een keuken die net zo rijk en gevarieerd is als het Portugese landschap.

Het is **de zee** die de Portugese keuken het meest opmerkelijk maakt. Probeer u eens gegrilde verse vis of **zeevruchten** die aan de hele kust in overvloed aanwezig zijn, en u kunt er zeker van zijn dat u in Portugal bent. Want hier vindt u de beste vis ter wereld! Maar de “cataplanas”, “caldeiradas” en andere visgerechten zijn ook altijd een uitstekende keuze.

Een aanbevolen **vleesgerecht**, dat overal in Portugal op de kaart staat, is het beroemde Cozido à Portuguesa, een smaakvolle mengeling van verschillende soorten vlees, worst en groenten. Portugal heeft van het noorden tot het zuiden uitstekend vlees met beschermde oorsprongsbenaming (DOP), of het nu kalfs-, varkens- of geitenvlees is. En dan zijn er **de groenten en het fruit** die nog smaken zoals vroeger. Sommige variëteiten hebben ook een herkomstbenaming of worden op biologische wijze geteeld.



De uitstekende Portugese **olijfolie** is een onmisbaar onderdeel van ieder Portugees gerecht en in het bijzonder van de bacalhau-schotels (waarvan er wel 1001 recepten schijnen te zijn). De Portugezen zijn immers dol op stokvisgerechten en echte meesters in het bereiden ervan.

Voor elk gerecht is er een passende **wijn**. In iedere regio wordt wijn verbouwd. De portwijn is weliswaar de beroemdste, maar de rode wijnen uit de Douro, de Alentejo en vele andere gebieden zijn geen klasse minder. En dan de **kazen**! Wij zullen alleen die uit de Serra da Estrela belichten, maar ook de kazen uit Centro de Portugal en uit de Alentejo zijn zonder meer heerlijk.

Tot de dag van vandaag kunnen we "God in de hemel danken" voor de heerlijke zoetigheden waarvan de recepten uit de vele kloosterkeukens stammen. En vergeet niet een “pastel de nata” te proeven; lekker bij een kopje koffie of een typisch Portugese espresso.



Na de maaltijd toosten we dan met een glaasje **portwijn** of **Madeira-wijn**, de versterkte wijnen die ons al eeuwen lang overal ter wereld bekendheid hebben gegeven. We kunnen ook een toast uitbrengen met een uitstekende in Portugal geproduceerde mousserende wijn om een onvergetelijke maaltijd af te sluiten die getalenteerde chefs in alle delen van het land bereiden.