

## Гастрономия

о



**Богатство и разнообразие португальской кухни соизмеримо с роскошью и многообразием пейзажа страны.**

Самыми яркими характеристиками португальскую кухню одаряет море. Путешественники получают истинное наслаждение от свежайшей рыбы, приготовленной на гриле, а также от даров моря, обитающих в обилии на побережье, и безошибочно знают, что находятся в Португалии, поскольку именно здесь лучшая в мире рыба! Вместе с тем и катапланы (блюда, приготовленные в традиционной португальской сковороде), и калдейрады (блюда из разных видов рыбы) или всевозможные другие способы приготовления рыбы и креветок станут удачным выбором.

Среди мясных блюд по всей стране отличным выбором будет «козиду-а-португеза» (cozido à portuguesa) – блюдо, приготовленное из нескольких сортов мяса, овощей и копченостей, которые готовятся в общей кастрюле. В Португалии от севера до юга производят сорта мяса с названиями, защищенными по происхождению (DOP). Это и говядина, и свинина, и козлятина. А еще есть овощи и фрукты, в которых сохраняются прежние вкусы, и некоторые из них также имеют названия DOP, так как происходят из биологических производств.

Португальское оливковое масло, неперменной характеристикой которого считается высокое качество, доминирует в национальной кухне, оно входит в состав всех блюд, среди которых только рецептов блюд из трески насчитывается более 1001. Все эти блюда португальцы умеют отлично приготовить и должным образом оценить.



К каждому блюду соответствует определенное вино. И поскольку вин по всей стране предостаточно, при особой популярности портвейна не менее превосходными считаются красные вина из Дору, Алентежу и многих других регионов.

А если говорить о сырах! Достаточно лишь упомянуть сыр «Серра-да-Эштрела», впрочем, и все другие сыры, производимые в центральной Португалии, Алентежу или на Азорских островах, отличаются отменным вкусом. Сладости, корни многих из которых кроются в рецептах монастырей, где их, собственно, и готовили, заставляют нас и сегодня воздавать хвалу небесам. И обязательно стоит попробовать сливочное пирожное «паштел-де-ната» (pastel de nata), к которому отлично подойдет чашечка эспрессо.



И в заключении выпьем рюмку портвейна или вина из Мадейры – выдержанных вин, которые уже на протяжении многих веков представляют Португалию в самых дальних странах. Или же произнесем тост, подняв бокал отличного игристого вина, произведенного в Португалии, отдавая должное отличному обеду, который нам приготовил один из талантливых шеф-поваров, которых мы найдем в стране повсюду.