

Кухня Азорских островов

о



Фотография: Publiçor

Кухня Азорских островов

Многие традиционные рецепты из кухни Азорских островов вызывают истинное удовольствие у любителей вкусно поесть. Здесь в изобилии представлены рыба и дары моря, и поэтому для любителей блюд из свежельовленной рыбы Азорские острова станут настоящим раем.

На гриле, в составе блюда «калдейрада» (блюдо из разных видов рыбы) или в супе – рыбы представлены в самом разнообразном виде. Обязательно советует попробовать тунца, который в этих водах отличается розовым цветом, мягким, слегка солоноватым вкусом, нежной текстурой и до сих пор ловится при помощи лески и крючка с наживкой. осьминога здесь лучше всего попробовать приготовленного в тушеном виде под винным соусом. На Азорских островах есть дары моря, которых вы больше не найдете нигде (например, пателла, морские желуди или лопатоносный лангуст, обладающий нежным вкусом). Не попробовать все это просто грех.

Среди мясных блюд есть типичные азорские блюда: «козиду-душ-Фурнаш» (блюдо из свинины, курицы, капусты и моркови), которое готовится в больших горшках, опускаемых на веревках в горячий вулканический грунт на острове Сан-Мигел (São Miguel). В указанный час мы сможем присутствовать при приготовлении обеда у лагуны. На острове Терсейра особое место в гастрономии занимает огузок, приправленный специями согласно традиции, а также различные способы приготовления ямса (сладкого картофеля) с тонкими свиными сосисками «лингуиса».

Хлебные лепешки «леведу» (bolo lêvedo), родом из Фурнаш (Furnas), также пользуются большой популярностью и могут появиться на столе в любое время. Их едят просто как хлеб или с намазанным сверху маслом или вареньем. Или же с медом с Азорских островов, выбор которого здесь огромен, а богатство местной флоры способствует получению высококачественного продукта с названием, контролируемым по происхождению.

Среди сладких блюд господствует ананас, имеющий кисло-сладкий вкус и очень приятный аромат, и, как и следовало ожидать, традиционные сладости. Сдобный хлеб «масса-совада» (massa sovada), покрытые глазурью «кавакаш» из Санта-Мария (Santa Maria), творожные «кейжадаш» из Вила-Франка-ду-Кампу (Vila Franca do Campo), пирожные с тростниковым медом, корицей и изюмом «донаш-амелиаш» (donas-amélias) и сладости из миндального теста с острова Терсейра (Terceira) – «фофаш-ду-Файял», «кейжадаш» с острова Грасиоза (Graciosa), сливочные пирожные «ковилетеш-де-лейте» (covilhetes de leite)... всего не перечислить. Однако всех их роднит одно – высокое качество и старание, с которым они были приготовлены.

Принимая во внимание многообразие пастбищ и богатые традиции разведения молочных коров на Азорских

островах, само собой разумеется, что почти на всех островах изготавливаются различные молочные продукты, среди которых особое место занимает сыр. Наиболее знаменитым считается сыр с о-ва Сан-Жоржи (São Jorge). Отличаясь сильным, острым вкусом, сыр Жан-Жоржи (queijo de São Jorge), весом от 8 до 12 кг, изготавливается из непастеризованного коровьего молока с добавлением соли. Имеет желтоватый цвет и твердую или полутвердую консистенцию, в зависимости от срока созревания. Отличаются разнообразием вкусов и текстуры также и сыры с острова Сан-Мигел (São Miguel). Сыр с острова Грасиоза (Graciosa) имеет острый вкус, желтый цвет и ломкую текстуру. На острове Пику (Pico) производится пастообразный сыр, мягкий по вкусу и консистенции. А вот более активным вкусом, полужирной и полутвердой текстурой отличается сыр с острова Корву (Corvo). Сыры с острова Терсейра (Terceira) представлены пастообразными, свежими и зрелыми сырами. Большой популярностью пользуется сыр Flamengo, который рождается на острове Файял (Faial).

Настоятельно рекомендуем дегустировать традиционные продукты вместе с местным вином. Самым знаменитым считается вино «верделью» (verdelho), другие вина употребляются во время еды – красные и белые вина с островов Пику (Pico), Грасиоза (Graciosa), Санта-Мария (Santa Maria) и Терсейра (Terceira). Значительные площади отводятся виноградникам в Бишкойтуш (Biscoitos), где можно посетить местный музей. Также следует попробовать ликер из маракуйи или ананасовый ликер, употребляемые преимущественно после еды.

Земля с большими религиозными традициями, связанными с празднованиями культа Святого Духа, – Азорские острова предлагают нам особое меню. В него входят суп Эшпириту-Санту (sopa do Espírito Santo), «козиду» из разных сортов мяса с овощами, огузок, обычный хлеб, хлеб на воде, сладкие булочки, сдобный хлеб «масса-совада», которые сопровождаются ароматным вином.

Остров Сан-Мигел (São Miguel) – единственное место в Европе, где выращивается чай. Выращивание чая началось в XIX в. и с тех пор на протяжении двухсот лет процесс остается без изменений. Таким образом, речь идет о экологически чистом продукте, свободном от пестицидов, гербицидов и фунгицидов. Зеленый чай с Азорских островов считается наиболее популярным, хотя и черный чай представлен различными сортами. Он послужит вам отличным напитком в конце еды или в начале дня.

Не упустить

- > Посетить Музей вина в Бишкойтуш (Museu do Vinho dos Biscoitos) на о-ве Терсейра (Terceira)
- > Посетить один из чайных заводов-музеев и ананасовые плантации на острове Сан-Мигел
- > Посмотреть, как делается сыр на острове Сан-Жоржи (São Jorge)
- > Устроить пикник на одной из смотровых площадок («мирадоуру») на любом из островов