
Taste Portugal

o



Фотография: Mário Cerdeira

Taste Portugal

Секреты кухни Португалии хорошо охраняются. Здесь есть все, что способно доставить удовольствие самым взыскательным гурманам, поскольку в приготовлении используются продукты самого высокого качества, используемые в традиционных рецептах или в соответствии с самыми модными и неординарными тенденциями.

Мы можем утверждать, что португальская кухня зиждется на пяти основных элементах. Начнем с рыбы обширного атлантического побережья, **лучшей в мире рыбы**, как считают знаменитые во всем мире шеф-повара. Среда обитания и особое геоморфологическое положение создают уникальные условия для развития рыбы, позволяя ей приобрести такой вкус и структуру, которых невозможно получить ни в одном другом регионе. Самые лучшие сорта рыбы ловятся на леску традиционным методом. Затем она проходит технологические процессы хранения и распределения, разработанные в соответствии с самыми передовыми технологиями, что позволяет доставлять ее, как и другую морскую продукцию, в оптимальных условиях в рестораны высшей категории Европы и Америки, где их будут готовить самые квалифицированные шеф-повара. Однако в их распоряжении нет другого важного элемента португальской кухни — латунной сковороды в виде закрывающейся ракушки — **«катаплана»** (cataplana), в которой готовятся блюда, достойные высшей похвалы гурманов и всех тех, кто любит, чтобы содержимое его тарелки удовлетворяло все его органы чувств.

Третьим элементом португальской кухни считается **портвейн (Vinho do Porto)**, который по праву считается самым роскошным и чувственным элементом. Искусно обрабатываемая человеком почва и яркое солнце, позволяющее ягодам отлично созревать, придают вину уникальные свойства. А если мы еще вспомним о том, что виноград растет в самом старом демаркированном регионе, который вошел в Список объектов природного наследия ЮНЕСКО, и что вина стареют в погребах Вилы-Нова-де-Гая, мы улыбнемся, понимая, насколько удачно природа и человек слились воедино, создав исключительный по своим свойствам продукт.



Поговорим сейчас о португальских сладостях! Они заставляют нас вознести хвалу Богу, а также монахиням, создавшим в прошлые века в уединении монастыря рецепты сладостей из сахара, яиц и миндаля. Благодаря им, а также гармонии вкуса, кремообразности и рассыпчатости, мы получаем еще один элемент португальской кухни, который можно считать небесной сладостью: **сливочное пирожное «паштел-де-ната»** (pastel de nata)!



Пятый элемент португальской кухни – это люди. Именно наши **шеф-повара**, которые с каждым разом проявляют все больший талант и мастерство и завоевывают все больше наград, совершают революционный переворот в богатой традициями кулинарии Португалии за счет своей креативности, смелости и хорошего вкуса. В настоящее время Португалия гордится тем, что может рассчитывать на плеяду шеф-поваров, готовящих на высоком уровне, по вековым рецептам, или идущих новаторским путем, который зачастую подчеркивает вкус и качество местных продуктов.



Однако также следует сказать о других продуктах, служащих отличительной чертой еды в Португалии. **Португальское мясо**, с зарегистрированным наименованием места происхождения (**PDO**): свинина — пород Бизаро и черной иберийской свиньи, говядина — пород Ароукеза (Arouquesa), Маронеза (Maronesa), Мертоленга (Mertolenga), Барроза (Barrosã) и Лафоеш (Lafões), козлятина — Баррозу (Barroso), Шарнекейру (из Шарнеки) или Трансмонтану (из Траз-уж-Монтеш), баранина — Терриншу или Брагансану. Производители мяса всегда стремятся поддерживать богатые вкусовые качества и сочность своей продукции. Свежие **фрукты и овощи** служат основой португальской кухни, отличаясь средиземноморскими качествами — здоровьем, простотой и разнообразием. Это продукты плодородной земли, которая умеет подчиниться новым процессам биологического производства, благоприятным для человека и окружающей среды. В качестве заправки блюд у нас есть другой средиземноморский продукт — чистое, ароматное **оливковое масло**, завоевывающее все большее место на международных рынках. Мы добавляем его в салаты и супы, поливаем им рыбу и сыры. Да, чудесные горные **сыры «серрануш»** (из региона Серра-да-Эштрела), которые пока неизвестны миру. Кремообразные, маслянистые или сухие, они изготавливаются из козьего или овечьего молока и также заставляют нас восхвалять небеса.

В качестве сопровождения ко всему этому у нас есть еще один секрет, который мы сейчас вам откроем: наши великолепные **столовые вина**.

Плод нового поколения энологов и винопроизводителей, а также нового видения культуры вина, **португальские вина** — идеальный напиток, который послужит отличным сопровождением к пище. У нас всегда есть вино высокого качества, независимо от того в каком районе страны мы находимся.

Теперь нам остается лишь сесть за стол и произнести тост за превосходство португальской кухни.

Не упустить

-
- > выпить кофе со сливочным пирожным «паштел-де-ната» или любым другим португальским пирожным
 - > попробовать отличные португальские оливки
 - > попробовать обыкновенную рыбу на гриле, политую португальским оливковым маслом
 - > отведать превосходных португальских креветок
 - > попробовать одну из многих монастырских сладостей: сладкий рис — «арож-досе» (arroz doce), молочный пудинг — «лейте-креме» (leite creme), бисквит — «пан-де-ло» (pão-de-ló), десерты «баррига-де-фрейра» (barriga de freira), «папуш-де-анжу» (rapos de anjo),
 - > попробовать грушу сорта Роша из западных регионов, яблоки Браво из Эшмолфе (Bravo de Esmolfe) и Алкобасы (Alcobaça), сливы из Элваша (d'Elvas), черешни из Кова-да-Бейра (Cova da Beira) или ананасы с Азорских островов. Все эти фрукты имеют защищенные наименования
 - > попробовать молодое «зеленое» вино — «винью-верде» (vinho verde) — или белое, всегда охлажденное в жаркий день и желательно в сопровождении блюд из рыбы и даров моря, или крепкое красное вино с плотными мясными блюдами.