

Ce mâncăruri nu trebuie să ratezi în lume! România a intrat în top cu sarmalele.



Sarmalele au fost incluse de publicația americană Business Insider pe o listă a mâncărilor internaționale care trebuie încercate de orice turist

Selecția specialităților locale a fost făcută pe baza opțiunilor venite din partea editorilor publicației, a turiștilor, dar și a recomandărilor făcute de persoane din țările de origine a felurilor de mâncare.

Prezentate ca foi de varză murată umplute cu un amestec de orez și cărnuri condimentate, sarmalele sunt descrise ca fiind o specialitate extrem de populară în România, care se consumă mai ales iarna.

În ciuda faptului că paternitatea sarmalelor a fost și este încă disputată de țări precum Croația, Turcia, Polonia sau Bosnia, străinii care ne trec pragul le consideră un preparat românesc. La sfârșitul anului trecut, sarmalele au figurat într-un clasament al felurilor tradiționale de Sărbători, realizat de portalul american de știri „Travel and leisure”. Autorii scriau la acel moment despre cât de important este pentru un străin felul în care percepe mâncărurile tradiționale din țara pe care o vizitează, experiență obligatorie pentru fiecare turist care se respectă.



Borșul rusesc Foto Business Insider

Astfel, cei care vizitează Rusia nu trebuie să rateze borșul de gulii cu zarzavat, cu o lingură de smântână trântită deasupra și un pahar cu vodcă alături, cârnații de porc kranjska klobasa preparați cu usturoi sunt obligatorii pentru străinii care ajung în Slovenia, iar în Ucraina ar trebui încercate găluștele varenyky, umplute cu legume, brânză, varză murată sau carne.



Faimosul jambon spaniol FOTO Business Insider

În cazul americanilor și italienilor alegerile au fost previzibile, hamburgeri și vestita pizza, la fel și în Spania, unde jambonul iberic este o marcă gastronomică locală.



Katsudon, preparatul japonez care le poartă noroc studenților FOTO Business Insider

Mai puțin așteptată a fost opțiunea culinară din Japonia, nu sushi, ci katsudon: o bucată de carne de porc prăjită în pesmet peste care se sparge un ou, totul așezat peste un pat de orez. Interesant este că studenții japonezi mănâncă acest fel de mâncare în noaptea dinaintea unui test sau examen important pentru că etimologia cuvântului “katsu” înseamnă victorie.



Molokhia FOTO Business Insider

Molokhia este un preparat din Egipt, originar din nordul Africii, care își primește numele de la planta amăruie care stă la baza preparatului. Frunzele de molokhia sunt fierte la abur și aromate cu coriandru și usturoi, iar piureul obținut este folosit, de regulă, ca ganitură alături de carne de pui, iepure, miel sau pește și orez.



Paški sir *FOTO Business Insider*

Croația figurează pe listă cu Paški sir, specialitate de brânză maturată făcută din lapte de oaie, produs care a fost preparat pentru prima dată pe insula Pag. Se pare că gustul deosebit al acestui tip de brânză este legat de nutriția animalelor de aici, care nu au la dispoziție o vegetație bogată din cauza nenumăratelor depozite de sare.



Poutine FOTO Business Insider

Canadienii se pot lăuda cu poutine, un fel de mâncare care s-a „născut“ în Quebec, adevărat dezmăț caloric. Secretul preparatului simplu și foarte asemănător cu un produs fast-food este sosul, care se prepară din ceapă călită, usturoi, supă concentrată de vită, piper boabe, ketchup, ardei iute sau boia picantă, zahăr, sare și puțin sos Worcester. Acest sos se toarnă peste cartofii prăjiți amestecați cu bucățele de brânză.



Plăcinta plutitoare FOTO Business Insider

Din Australia a fost aleasă „plăcinta plutitoare/ pie floaters“, o supă din mazăre aromată cu mentă și sos de roșii, în mijlocul căreia plutește o plăcintă cu carne.



Sosul mexican mole FOTO Business Insider

Mexicanii se mândresc cu sosul mole, un sos care poate conține până la 100 de ingrediente, ceea ce-l face unul dintre cele mai complexe preparate de acest gen. Originar din regiunile Puebla și Oaxaca, sosul picant și consistent este savurat de mexicani cu aproape orice fel de mâncare, în special cu preparate din carne sau enchilada.



Francesinha FOTO Business Insider

În Portugalia, turiștii sunt sfătuiți să guste o porție de Francesinha, mai exact un sandwich cu șuncă, linguica (un tip de cârnaț afumat), friptură și brânză topită, totul scufundat în sos de roșii.



Biltong FOTO Business Insider

Din Africa de Sud s-a evidențiat biltong, un preparat făcut din carne afumată de vită, uscată, sărată și picantă.

