

Smaki odwiedzanych krajów

Irlandia

Irlandczycy cenią sobie zdrową żywność – świeże mleko i jego przetwory a także mięso z charakterystycznych rudych krów. Najważniejszym posiłkiem jest śniadanie. W jego skład wchodzi smażony bekon, jajka sadzone, kiełbasa, biały lub czarny pudding (rodzaj kaszanki), pieczarki, do tego ciemny lub sodowy chleb, a także dla bardziej wymagających fasolka w sosie pomidorowym. Kolejnym charakterystycznym daniem irlandzkim jest zestaw fish and chips bardzo dobrze znany również w kuchni angielskiej. Tradycyjnie posiłek ten pakowany był w gazety i stanowił szybką i pożywną przekąskę, którą można było zjeść w drodze. Składała się na nią ryba w cieście i frytki polane octem – co jest dość charakterystyczne dla Irlandii. W kuchni irlandzkiej dość ważne miejsce zajmują różnego rodzaju gulasze i stawy z baraniny i wołowiny z warzywami. Stanowią szybki i pożywny posiłek. Najbardziej znanym jest Irish stew, czyli gulasz z baraniny lub jagnięciny z duszonymi ziemniakami i cebulą, czasami z marchewką.

Austria

Tutejsza kuchnia jest dość różnorodna. Najbardziej rozpoznawalnymi austriackimi potrawami są sznyceł wiedeński (Wiener Schnitzel) czy duszona wołowina (Tafelspitz).. Wiedeń słynie również z przepysznych deserów, spośród których tymi najsłynniejszymi są tort Sachera (Sachertorte), strudel jabłkowy (Apfelstrudel) czy cesarski omlet (Kaiserschmarrn).

Malta

Ta kuchnia wyróżnia się wielością smaków, bliskość Sycylii spowodowała, że w kuchni maltańskiej królują makarony i pizzę a lata panowania Brytyjczyków spowodowały, że nadal popularne jest śniadanie angielskie. Specjalnością Malty są potrawy z królika tzw. fenek, ryby i owoce morza oraz maltański chleb podawany z tuńczykiem, fasolą, oliwkami. Do tego coś do picia: specyficzny smak ma napój niegazowany - Kinnie. "Kini" to mieszanka słodko-gorzka. Na jego wyjątkowość wpływają pomarańcze chinotto (specyficzne dla tego regionu) oraz dodatek ziół i przypraw. Pić należy tylko schłodzony! Warto także sięgnąć po wyroby na bazie opuncji, czyli owoców kaktusa, z których robi się dżemy i nalewki.