

## Jak dobrze zjeść za granicą



**Knedle z gulaszem to klasyczne danie kuchni... Zbyt łatwa zagadka? To może coś trudniejszego. W którym kraju wypada skosztować francesinhy? Albo z jakiej fasoli zwykle przyrządza się fasoladę? Podpowiadamy, co i gdzie jeść, jeżdżąc po świecie.**

Od dawna wiadomo, że podróże kształcą. Jednak chyba zbyt często poznawanie ogranicza się do nowych zabytków, zwyczajów i osobliwości przyrody. Tymczasem wrażenia kulinarne też bywają pouczające. Nie mówiąc o tym, że jedzenie bywa po prostu bardzo przyjemne. Smaki i zapachy potraw pobudzają zmysły, a kiedy jesteśmy syci, czujemy się szczęśliwi.

Jeśli chodzi o kuchnię ludzie dzielą się z grubsza na takich, którzy jedzą tylko to, co znają i lubią, oraz na sympatyków eksperymentowania. Dla tych drugich wyjazdy za granicę stają się wyśmienitymi okazjami, by otwierać się na nowe potrawy czy nowe smaki. I wcale nie trzeba wyprawiać się na drugą półkulę, by natknąć się na kuchnię, która diametralnie różni się od polskiej. Nawet dania charakterystyczne dla różnych europejskich mogą okazać się zaskakujące, oczywiście pod warunkiem, że nie zawężymy kulinarnych pragnień do fast foodów.

### **Co kraj, to specjal**

Już za miedzą skosztujemy potraw, których na co dzień nie uświadczymy w Polsce. Być w Czechach i nie spróbować pieczeni z knedlikami i duszoną kapustą, albo smażonego sera to zaniedbanie. Z kolei na Słowacji kuszą kluski ziemniaczane z bryndzą i skwarkami, kryjące się pod dźwięczną nazwą bryndzove halusky. Niemcy natomiast proponują m.in. Maultaschen –

kwadratowe pierożki z parówkami, boczkiem i szpinakiem. Na Litwie, gdzie w kuchni, królują ziemniaki, można się skusić np. na kugielis, co w polskim wydaniu spotyka się jako babkę ziemniaczaną z mięsnymi dodatkami.

Im dalej od Polski, tym robi się chyba jeszcze ciekawiej. Jednym z kulinarnych znaków Rumunii są sarmale, które przypominają nasze gołąbki. W Portugalii na polecenie zasługuje francesinha – kanapka zdecydowanie nie dla jaroszy, bo faszerowana: kotлетem, kiełbasą, boczkiem, parówkami i cebulą, a to wszystko spojone żółtym serem i ozdobione sadzonym jajkiem, czyli w sumie istna bomba kaloryczna. Restauracje w Irlandii serwują specjalność – colcannon, potrawę z ziemniaków, jarmużu, mleka i przypraw. Odwiedzający Grecję mogą zamówić fasoladę – zupę na bazie białej fasoli, oliwy i – w zależności od regionu – z dodatkiem marchewki, selera, pomidora czy cebuli.

Na pograniczu i poza obrębem Europy robi się coraz bardziej egzotycznie. W Gruzji ludzie zajadają się chaczapuri. To placek zapiekany z serem i jajkiem lub pastą z czerwonej fasoli. Do najpopularniejszych dań regionalnych Egiptu należy zupa ze zmielonych liści molokhia. W Ameryce Południowej, np. w Brazylii warto poszukać gulaszu zwanego feijoada. Z podróży do Chin można zapamiętać smak m.in. klusek nadziewanych zupą, o dość problematycznej nazwie Xiao Long Bao. W Kambodży czy Meksyk przysmakami bywają smażone tarantule i larwy mrówek. Podobno smaczne...

### **Miejscowi wiedzą najlepiej**

W jakich miejscach należy szukać dobrej kuchni? Jedną z podstawowych rad pojawiających się na forach podróżniczych polega na unikaniu lokali usytuowanych w samych centrach miast lokali gastronomicznych naszpikowanych turystami. Takie jadłodajnie z reguły nastawiają się na krótkotrwałą, a często także jednorazową, styczność z klientem. Jakość serwowanych tam potraw czy przywiązanie do lokalnych tradycji nie należą do priorytetów właścicieli lokali.

Żeby poznać dania oryginalne, najlepiej popytać miejscowych. Ogólnie, stołowanie się w lokalach obleganych przez tubylców, to sprawdzony sposób na to, by zjeść świeżo i smacznie, chociaż nie zawsze najtaniej. Oszczędności można natomiast poszukać na etapie wymiany waluty. Jeszcze przed wyjazdem opłaca się skorzystać z usług kantorów internetowych, które oferują niskie kursy i szeroką ofertę. W Cinkciarz.pl można bezpiecznie i łatwo wymienić 24 waluty.

### **Dobre smaki w internecie**

Równie dobrym przewodnikiem po restauracjach w różnych zakątkach świata jest internet – różne strony i aplikacje mobilne pomagają odnaleźć miejsca rekomendowane przez tych, którzy tu i tam jedli i byli zadowoleni. Np. na [spottedbylocals.com](http://spottedbylocals.com) znajdziemy mnóstwo artykułów dotyczących kilkudziesięciu miast na świecie (są wśród nich Kraków i Warszawa). Traktują one ogólnie o możliwościach spędzania wolnego czasu w tych miejscach, co obejmuje również jedzenie. Jak sama nazwa strony wskazuje, pisane są one przez miejscowych, którzy mają świetne rozeznanie, gdzie najlepiej pójść, a które miejsca omijają szerokim łukiem. Strona posiada również własną aplikację.

Wśród turystów popularnością cieszą się też aplikacje Foursquare i Yelp, które wyświetlają listę lokali gastronomicznych w danej miejscowości, a także ich oceny wystawione przez użytkowników i komentarze. Dodatkowo Foursquare jest zintegrowana z Facebookiem, dzięki czemu możemy zobaczyć, czy w danej restauracji byli nasi znajomi i jak ją oceniają. Tym, którzy zaczynają

jedzenie oczami, spodoba się aplikacja Foodspotting. Tu użytkownicy zamieszczają zdjęcia potraw, które otrzymali w danej restauracji.

Miłych wakacji i smacznego!