



Η τοπική κουζίνα για τους ταξιδιώτες-λάτρεις του φαγητού είναι ό,τι τα αξιοθέατα για τους υπόλοιπους. Κι αν ταξιδεύετε κι εσείς με γνώμονα τη γεύση, δείτε ποιες χώρες θα γεμίσουν τα πιάτα σας με τα καλύτερα.

Κάποιοι διασχίζουν τον κόσμο για να απολαύσουν συγκεκριμένα γεύματα σε εστιατόρια κι άλλοι επιλέγουν τις χώρες προορισμού με βάση τις τοπικές γεύσεις και την κουζίνα. Με βάση αυτή τη λογική και για να βρει τις πιο δημοφιλείς κουζίνες, το cnn ζήτησε από τους αναγνώστες του να ψηφίσουν τον αγαπημένο τους προορισμό σε ένα poll στο facebook.

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η ασιατική κουζίνα είναι από τις αγαπημένες, αλλά και ότι η Ιταλία και η Ελλάδα είναι οι μόνες 2 χώρες ανάμεσα στις πρώτες, εκτός ασιατικής ηπείρου, με την καλύτερη κουζίνα του κόσμου. Ας δούμε ποιες είναι οι αγαπημένοι γευστικοί προορισμοί σύμφωνα με τη συγκεκριμένη δημοσκόπηση, ρίχνοντας μια ματιά και στα υπέροχα πιάτα του καθενός, τσιμπώντας ένα κομματάκι... μουσακά.

1. Ταιβάν 8.242 ψήφοι

Η μαγειρική φιλοσοφία στην Ταιβάν είναι απλή: τρώ τε συχνά και καλά, κάτι που σημαίνει ότι τα μικρά και συχνά γεύματα κυριαρχούν. Η τοπική κουζίνα αποτελεί μίξη από τις κουζίνες των κινέζικων κοινοτήτων των Min Nan, Teochew και Hokkien, μαζί με τη γιαπωνέζικη μαγειρική. Στο Ταιρεί, μάλιστα, υπάρχουν περίπου 20 δρόμοι αφιερωμένοι στα σνακ, ενώ γαστρονομική πρωτεύουσα θεωρείται η Tainan, η πιο παλιά πόλη. Ανάμεσα στα διάφορα πιάτα, η σούπα με νουντλ και μοσχάρι και τα baozi που είναι αχνιστά ψωμάκια γεμιστά με κρέας ή λαχανικά είναι –μεταξύ άλλων- από τα πιο δημοφιλή.

2. Φιλιππίνες 1.528 ψήφοι

Με αρκετές χιλιάδες ψήφων διαφορά από την Ταιβάν, οι Φιλιππίνες βρίσκονται στη 2η θέση με την πληθώρα σε θαλασσινά, τροπικά φρούτα και δημιουργικά πιάτα, αποδεικνύοντας ότι έχουν πολύ περισσότερα να προσφέρουν από το balut (έμβρυο πάπιας). Μπορεί η κουζίνα τους να μην είναι τόσο διάσημη όσο άλλες της λίστας, αλλά με περισσότερα από 7 χιλιάδες νησιά, σίγουρα διαθέτουν πιάτα που δεν ξεχνιούνται εύκολα. Ένα από αυτό είναι το adobo, το οποίο είναι μεξικάνικης προέλευσης, και στις Φιλιππίνες ουσιαστικά είναι το μαγείρεμα του κρέατος σε ξίδι, αλάτι, σκόρδο, πιπέρι, σάλτσα σόγιας και άλλα μπαχαρικά, αλλά και το lechon, δηλαδή ένα ολόκληρο γουρούνι το οποίο ψήνεται στα κάρβουνα και σερβίρεται με σάλτσα συκωτιού.

3. Ιταλία 810 ψήφοι

Χωρίς αμφιβολία, η ιταλική κουζίνα έχει κυριαρχήσει σε διάφορα μέρη του κόσμου εδώ και αιώνες, με τις νόστιμες σάλτσες ντομάτας της, τα τιραμισού, τις πίτσες και τα ζυμαρικά της. Παρ' όλ' αυτά, πολλοί Ιταλοί δεν δέχονται την έννοια της ενιαίας ιταλικής κουζίνας και μιλούν για επιμέρους, τοπικές κουζίνες, όπου τα πράγματα μπορεί να διαφέρουν από αυτά που γνωρίζουμε. Όπως και να 'χει, όμως, είτε πάτε στη Σικελία για τα καλύτερα arancini (γεμιστοί, τηγανητοί ρυζοκεφτέδες), είτε στη Νάπολη για την καλύτερη πίτσα ή στη Μόντενα για την καλύτερη παρμεζάνα του κόσμου, το σίγουρο είναι ότι δεν θα φύγετε απογοητευμένοι.

4. Ταϊλάνδη 470 ψήφοι

Ένα από τα πρώτα πράγματα που ρωτούν οι Ταϊλανδέζοι ο ένας τον άλλον όταν συναντιούνται είναι «έφαγες;» επιβεβαιώνοντας το πάθος τους για το φαγητό -πώς να μην έχουν πάθος άλλωστε, με μια κουζίνα που έχει επιρροές από την Κίνα, τη Μαλαισία, την Ινδονησία και το Μιανμάρ; Η ταϊλανδέζικη κουζίνα συνδυάζει πολλά βότανα και μπαχαρικά δίνοντας μοναδικές γεύσεις και καταφέρνοντας συχνά να δημιουργήσει πιάτα που είναι ταυτόχρονα πικάντικα, ξινά, αλμυρά, γλυκά, τραγανά και μαλακά. Πιάτα όπως το πράσινο κάρυ και το κοτόπουλο stir-fry με κάσιους είναι ιδιαίτερα δημοφιλή, ενώ εξαιρετική γεύση έχει και η κουζίνα από τα βορειοανατολικά της χώρας, γνωστή ως Isaan, με νόστιμα πιάτα όπως το som tom (σαλάτα παπάγιας), larb moo (χοιρινός κιμάς με χυμό lime, σάλτσα ψαριού, φύλλα μέντας, κρεμμύδια και τσίλι) και το ko moo yang (χοιρινός λαιμός στο γκριλ).

5. Ιαπωνία 443 ψήφοι

Οι Ιάπωνες δείχνουν στο φαγητό τους την ίδια ακρίβεια που τους χαρακτηρίζει και στην τεχνολογία, πηγαίνοντας την κουζίνα τους ένα βήμα παραπέρα από τις υπόλοιπες, κάτι που σημαίνει ότι είναι ακατόρθωτο να φάει κανείς άσχημα στην Ιαπωνία. Τόσο το σουσί, όσο και γιαπωνέζικο γεύμα kaiseki που αποτελείται από πολλά πιάτα, αποτελούν χαρακτηριστικά της κουζίνας, ενώ οι τοπικές σπεσιαλιτέ, γνωστές ως kyōdo ryōri αποτελούν από μόνες τους ατραξιόν, με κάθε μεγάλη πόλη να έχει το δικό της πιάτο-σήμα κατατεθέν.

6. Μαλαισία 265 ψήφοι

Με επιρροές από την κινέζικη και την ινδική κουζίνα, η μαλαισιανή μοιάζει αρκετά με την κουζίνα της Ινδονησίας, με τα 2 έθνη να μοιράζονται πολλά ίδια πιάτα. Ένα από τα πιο διάσημα πιάτα, η πικάντικη σούπα laksa με νουντλς, αρκεί για να σας κάνει να σκέφτεστε συνεχώς πότε θα ξαναέρθει η ώρα να φάτε.

7. Χονγκ Κονγκ 236 ψήφοι

Στην πόλη αυτή θα βρείτε μερικούς από τους πιο παθιασμένους ανθρώπους με το

φαγητό, ενώ τα πιάτα της κουζίνας του Χονγκ Κονγκ ποικίλλουν από παραδοσιακά, μέχρι fusion και πιο προχωρημένα, κάτι που καθρεφτίζεται και στο πλήθος των εστιατορίων. Από θορυβώδη στέκια, μέχρι ήσυχα εστιατόρια όπου οι σερβιτόροι παρακολουθούν την κάθε σου κίνηση, το Χονγκ Κονγκ μοιάζει πραγματικά να τα έχει όλα.

8. Ινδία 205 ψήφοι

Όταν μια κουζίνα χρησιμοποιεί τόσα πολλά μπαχαρικά, που το κρέας και τα λαχανικά παίζουν δεύτερο ρόλο, τότε ξέρετε ότι έχετε να κάνετε με πιάτα αφιερωμένα στη γεύση και το άρωμα. Όσον αφορά τη χρήση τους, δεν υπάρχουν περιορισμοί, αρκεί το αποτέλεσμα να παραμένει νόστιμο, ενώ συχνά συμβαίνει κάποια μπαχαρικά να καταναλώνονται και μόνα τους, όπως ο μάραθος στο τέλος του γεύματος για καλύτερη πέψη και αναπνοή. Οι τοπικές σπεσιαλιτέ είναι πολλές και γευστικές, όπως τα θαλασσινά της Goa, το wazwan (γεύμα πολλών πιάτων) της κουζίνας των Kashmir, η πλούσια αίσθηση καρύδας της Kerala κ.ά. Να σημειώσουμε ότι κάθε χώρα που καταφέρνει να δημιουργήσει χορτοφαγικά πιάτα που είναι πιο... λιγυρευτά από τα κλασικά, αξίζει βραβείο Νόμπελ!

9. Ελλάδα 167 ψήφοι

Με τις ελιές της Καλαμάτας, τη φέτα, την πολύχρωμη χωριάτικη, τα ψητά κρέατα και το μουσακά, η ελληνική κουζίνα καταφέρνει να κερδίσει μια θέση στη δεκάδα ως γαστρονομικός προορισμός και ως η δεύτερη χώρα εκτός Ασίας. Με το ελαιόλαδο σε πρωταγωνιστικό ρόλο, τα ελληνικά πιάτα δεν είναι μόνο γευστικά, αλλά κάνουν το γύρο του κόσμου και ως υγιεινά, πετυχαίνοντας τον πολύ δύσκολο συνδυασμό απόλαυσης και υγιεινής διατροφής, τουλάχιστον στις περισσότερες των περιπτώσεων.

10. Βιετνάμ 162 ψήφοι

Για μια τόσο μικρή χώρα, το εύρος των πιάτων της βιετναμέζικης κουζίνας είναι αρκετά μεγάλο, με κάθε πόλη –ή και χωριό– να έχει τη δική του λίστα τοπικών

σπεσιαλιτέ και ακόμη και εθνικά πιάτα να διαφέρουν δραματικά στο πως τα ετοιμάζει η κάθε κοινότητα. Ο πιο φθηνός τρόπος να δοκιμάσει κάποιος όσο το δυνατόν περισσότερες γεύσεις της κουζίνας του Βιετνάμ γίνεται, είναι σε παραδοσιακές, ανοιχτές αγορές, με πάγκους φαγητού και περίτεχνες συνταγές που έχουνε περάσει από πολλές γενιές για να φτάσουν στο σήμερα.

Πηγή: www.clickatlife.gr