

PODRÓŻE MARZEŃ

Świat od kuchni

Najlepsze restauracje świata przyciągają gości gwiazdkami Michelin i wyrafinowaną kuchnią. Doświadczeni podróżnicy wiedzą jednak, że aby poznać lokalne smaki, lepiej poszukać ulicznych stoisk serwujących miejscowe specjalności. To właśnie w street foodzie kryje się sekret lokalnej kultury kulinarnej.

Jakimi zasadami kierować się, kosztując uliczne jedzenie? Czego i gdzie szukać? Oto najsmaczniejsze przekąski z całego świata, dla których warto wybrać się w podróż.

NOWY JORK – OBIAD NA KÓŁKACH

Food trucki, czyli ciężarówki z jedzeniem, to w Nowym Jorku synonim dobrego posiłku. W porze lunchu na skrzyżowaniu 53. ulicy i Szóstej Alei ustawia się kolejka złożona zarówno z turystów, jak i garniturowców z okolicznych biur. Wszyscy czekają na swoją porcję gyrosa lub falafela od Halal Guys. Serwujący dania kuchni bliskowschodniej bar na kółkach to już instytucja. W Nowym Jorku istnieją setki mobilnych kuchni podających dania z okna ciężarówki. Dostępne jest wszystko: kuchnia meksykańska, włoska, azjatycka, a nawet food trucki, w których można zjeść homara. Większość z nich stoi codziennie w tym samym miejscu, np. w położonym w sercu Manhattanu Broadway Bites. Inne informują o swojej

lokalizacji za pośrednictwem Facebooka lub Twittera.

PARYŻ – NALEŚNIKI NA MONTMARTRE

Spacerując ulicami Paryża, w pobliżu bazyliki Sacré-Cœur, co krok można natknąć się na stoiska oferujące tradycyjne francuskie naleśniki. Jeśli szukamy niewielkiej przekąski o prawdziwie francuskim rodowodzie, crêpes będą doskonałym wyborem. Sprzedawcy formują cienkie jak pergamin naleśniki, smażąc je na okrągłej płycie, a następnie zawijają w wachlarze. Wystarczy tylko wybrać nadzienie: czekolada, cynamon, banany lub likier Grand Marnier i delektować się pysznym naleśnikowym ciastem. A na dokładkę zamówić jeszcze croissanta!

BANGKOK – STOLICA STREET FOODU

Większość podróżników odwiedzających Tajlandię po raz pierwszy trafia na Khao San Road. Tam, wśród stoisk z ubraniami, barów i salonów masażu, królują wózki z zamontowanymi wokiem i butlą gazową. Uśmiechnięte Tajki sprzedają pad thai – pachnący makaron z kurczakiem, krewetkami i tofu. Smak Tajlandii zamknięty w plastikowym pudełku. Zachwyceni turyści siadają na krawężniku i posypują makaron pokruszonymi orzeszkami lub polewają

sokiem z limonki. Na tych, którzy preferują dania na słodko, czeka kleisty ryż z mango. Gęsty kokosowy sos podawany jest osobno w woreczku przewiązanym gumką recepturką.

BRUKSELA – NIE TYLKO FRYTKI

Wyprawa na drugi koniec świata nie jest konieczna, aby spróbować specjalów serwowanych na ulicy. Sztandarową potrawą Brukseli są belgijskie frytki. Sekretem ich przyrządzenia jest podwójne smażenie po uprzednim moczeniu w wodzie z cukrem. W Maison Antoine chrupiące frytki podawane są z 30 różnymi sosami – tatarskim, prowansalskim czy keczupem z curry. Od wyboru może zakreślić się w głowie, szczególnie jeśli do popicia zamówimy kufel piwa! Miłośników słodkości z pewnością zachwycą gofry z The Waffle Factory. Oprócz klasycznych belgijskich możemy też zjeść drożdżowe gofry z Liège z bitą śmietaną, czekoladą i owocami.

HANOI – FRANCUSKIE WPŁYWY

Wietnam urzeka podróżników nie tylko niskimi cenami, ale także niezwykłymi ulicznymi smakami. Większość tutejszych dań naznaczona jest kolonialnymi wpływami kuchni francuskiej. W Starej Dzielnicy Hanoi znajduje się zagłębie mikroskopijnych

knajpek, gdzie potrawy spożywa się, siedząc na plastikowych krzeselkach. Dzień można rozpocząć od mrożonej kawy z dodatkiem mleka skondensowanego i kanapki banh mi – francuskiej bagietki z marynowaną wieprzowiną i kolendrą. Na lunch zamówmy świeże lub smażone sajgonki, a na kolację zjedźmy pożywny bulion – zupę pho.

STREET FOOD – JAK TO UGRYŹĆ?

Szukaj kolejek – wybieraj miejsca, w których jedzą lokalni mieszkańcy. Często żeby zjeść smaczny posiłek, wystarczy ustawić się w najdłuższym ogonku.

Jedź tam, gdzie podają tylko jedną potrawę – przeważnie jej składniki są świeże, kupione rano na lokalnym targu, a interes jest zamykany, gdy się skończy.

Unikaj napojów przygotowanych na bazie lodu. Do jedzenia lepiej zamówić colę – skoro przetyka rury, poradzi sobie również z zatruciem pokarmowym.

Zabierz ze sobą własne sztućce lub pałeczki. Możesz też przetrzeć miejscowe chusteczką antybakteryjną.

Kupuj tam, gdzie potrawy przygotowywane są na Twoich oczach, a jeśli cokolwiek wzbudza Twoje wątpliwości – nie zmuszaj się do jedzenia.

MAGDALENA CHROMIK



Smażone larwy i owady na Khao San Road to przekąska wyłącznie dla odważnych



Broadway Bites, który mieści liczne stoiska z jedzeniem z całego świata, znajduje się na Manhattanie



Na ulicach Bangkoku co parę kroków można natknąć się na mobilne garkuchnie



W Tokio niezwykłą popularnością cieszą się grillowane owoce morza