

¡MOZO!... SOPA DE

Si algún día tuvieran la posibilidad de visitar México, Japón o algunos países de África ¿se llevarían una gran sorpresa al momento de comer! Todos los países tienen comidas típicas y muy comunes, que para nosotros pueden ser un poco extrañas...

ALASKA

Los inuit (conocidos como esquimales) comen carne cruda de pescado y de ballena.



ESPAÑA

Los españoles agregan a muchas comidas orejas de cerdo.



MÉXICO

En las zonas rurales y en los restaurantes más caros de las ciudades mexicanas se cocinan grillos ("chapulines"), huevos o larvas de hormigas ("escamoles") y orugas ("gusanos de maguey").

Al parecer, esta costumbre proviene de los pueblos originarios de México, como los aztecas.



VENEZUELA

Los pemones, aborígenes de la Gran Sabana venezolana preparan "tuma", una salsa especial que se hace así: cuando llueve, esperan alrededor de un hormiguero a que este se inunde. Cuando las hormigas o "bachacos" salen, las atrapan y las cocinan en una salsa con vegetales. Luego, mojan pan de mandioca ("casabe") en la salsita.



GUSANOS POR FAVOR

Por ejemplo, en la India, ¡ni se les ocurra pedir un típico churrasquito de carne vacuna! Para los indios, las vacas son animales sagrados y las cuidan como ustedes cuidan a su perro o a su gato.

FRANCIA

Para muchos franceses es común comer carne de caballo. También comen otras carnes, como la de caracol y la de rana.



JAPÓN, TAILANDIA, CHINA

En los países orientales decoran los platos con frutas talladas y suelen agregar al arroz o a la soja distintos condimentos o agregados. Por ejemplo, en Tailandia condimentan el arroz con termitas, en Japón le agregan algas marinas y hasta hacen mermeladas de algas. En China comen anguilas y al arroz le agregan escorpiones.



SUDÁFRICA, NAMIBIA, ZAMBIA, BOTSWANA, ZIMBABWE

En varios países africanos comen orugas o larvas de mariposa, llamadas "gusanos del mopane". Estas orugas son muy nutritivas y las comen fritas, tostadas o secas. Ahora, los gusanos del mopane se crían como alimento, ya que en estado natural había muy pocos...



LEONARDO DA VINCI, GRAN COCINERO

Leonardo Da Vinci pasó a la historia por sus magníficas obras de arte, aunque también era inventor y ¡cocinero!

Dejó algunos apuntes de cocina donde, entre otras cosas, describe recetas que para nosotros pueden resultar un tanto extrañas.

En su recetario podemos encontrar recetas como, por ejemplo, "Sopa de caballo", "Brochette de orejas de cerdo", "Cresta de gallo con miga de pan", "Pastel de cabeza de cabra", "Sopa de rana" y "Anguilas bien hervidas", entre otros. Si bien parecen recetas extravagantes, formaban parte de la cocina de la época.



LOS ARTISTAS CULINARIOS

Al parecer, el arte vegetal surgió hace más de 2000 años en China. En aquellos tiempos era costumbre tallar las frutas y las verduras para decorar los platos en los grandes banquetes del emperador. Aunque parezca increíble, este arte se sigue practicando en los países orientales y en otros lugares del mundo.

JUDIT COMES PRATS Y FRUITART

Judit es española, hija de artesanos. A los 15 años empezó a estudiar en una escuela de arte, pero como le gustaba mucho cocinar, se le ocurrió mezclar las dos cosas. Así es que empezó a decorar tartas y pasteles. Un día decidió hacer un curso de tallado de frutas y verduras con el maestro Xiang Wang, quien le enseñó las técnicas chinas.

Hoy tiene una empresa llamada FruitArt, que se encuentra en Barcelona. Se dedican a realizar obras de arte con frutas y a venderlas para fiestas importantes. También dan cursos sobre tallado de vegetales y colaboran con distintos lugares para promover una alimentación saludable.

Fuente: <http://www.fruitart.com>
[Consulta: martes, 20 de enero de 2009].



DA VINCI ¿UN ARTISTA CULINARIO DEL SIGLO XV?

Leonardo Da Vinci empezó a hacer sus recetas especiales y sus inventos de utensilios trabajando para Ludovico Sforza. Al parecer, en su afán por combinar arte con cocina tuvo varios problemas... Un día, los cocineros se sublevaron contra él porque este les había ordenado tallar cada remolacha con los rasgos de Ludovico...

En otra oportunidad organizó un gran banquete haciendo una réplica del palacio en pastel y mazapán. Era precioso, pero Leonardo no tuvo en cuenta que el castillo de pastel atraería a las aves y roedores de la región.... Esa noche se libró una gran batalla entre los invitados y los animalitos. ¿Quién habrá comido más pastel?

Yenny nació en Perú pero es familiar de inmigrantes chinos. De ellos aprendió algunas técnicas, pero en la Argentina se perfeccionó en el arte vegetal. Ha realizado varias revistas sobre tallado de frutas y verduras y tiene una empresa similar a la de Judit.

Fuente: <http://www.yennycaldasysustallados.com>
[Consulta: martes, 20 de enero de 2009].

EL CHEF JUAN SOSA

Juan Sosa es el cocinero de un importante hotel de República Dominicana. También es escultor y estudió en la escuela de bellas artes.

Este chef sorprende a los turistas extranjeros con los caballitos de mar, flores y mariposas que hace con sandías, pepinos y auyamas (frutos parecidos a calabazas).

(Fuente: www.demedioamedio.com/2006/04/un_chef_que_esculpe_en_las_fru.html
[Consulta: martes, 20 de enero de 2009])



FIGURAS CON TOSTADITAS

Este es un lindo truco para cambiar las tostadas de todos los días:



1.

Tuesten unas rebanadas de pan común o integral.



2.

Con algún cortante de galletitas (por ejemplo con forma de corazón) corten la tostada.



3.

Unten la tostada con queso crema y, con partes de distintos alimentos, hagan un dibujo artístico.

