

Dzień jedenasty - 9 lipca 2015 r. - Portugalia – tydzień kultur, narodów, języków.

Tego dnia mieliśmy okazję bliżej przyglądnąć się ludności Portugalii na przykładzie mieszkańców stolicy – **Lizbony**.



Spółeczeństwo portugalskie liczy ponad 10 milionów. Jego wzrost spowodowany jest imigracją - głównie z Ukrainy, Brazylii, Wysp Zielonego Przylądka oraz Angoli, a także Chin. To właśnie Chińczycy mają w Lizbonie swoją dzielnicę, w której prowadzą interesy i są samo wystarczalni. Spacerując wąskimi uliczkami dzielnic Martim Oniz i Bairro Alto nie sposób nie zauważyć Afrykanów, których jest - zdałoby się powiedzieć – połowa. Ta społeczność dawnych kolonii poczuła się cudownie w kraju niegdysiejszych ciemnych, właściwie urządziła sobie w Portugalii nową Afrykę i zachowała odrębność. Wszyscy razem żyją koło siebie w zgodzie, bo Portugalczycy to bardzo tolerancyjny naród.

Bairro Alto jest współcześnie wielokulturową dzielnicą Lizbony, znajdujemy tu zaniedbane, pomalowane graffiti kamienice, na parterach których mieszczą się knajpki, bary i kluby fado.



Kolejną atrakcją była zaplanowana **lekcja gotowania** w restauracji **Solar dos Bico**. Wszyscy uczestnicy samodzielnie przygotowywali tradycyjną **portugalską potrawę z dorsza** – Pasteis de bacalhau. Okazuje się, że wykonanie tej potrawy wcale nie jest trudne. Trzeba tylko przygotować: ugotowanego dorsza, cebulę, czosnek, ugotowany ziemniak, natkę pietruszki, surowe jajko, pieprz, sól. Wszystko zmielić na jednolitą masę. Smażyć na oleju, podawać z ryżem. Smacznego!



Portugalia jest niebywale zaskakującym krajem, co znajduje odzwierciedlenie również w bogatej gastronomii. Ta różnorodność kuchni wynika z kolonialnej historii kraju – jest jedną z najbogatszych i najciekawszych kuchni na świecie. Przypadnie ona do gustu każdemu, kto lubi świeże ryby, owoce morza, soczystą wieprzowinę i treściwe zupy z dużą ilością czosnku. Ciekawostką jest to, że dorsza suszonego przyrządza się na 365 sposobów i więcej. Nie ma portugalskiej kuchni bez portugalskiej oliwy, która ze względu na swe walory smakowe i najwyższą jakość, nazywana jest płynnym złotem. To co wyróżnia tę kuchnię, to celebracja, z jaką są spożywane posiłki. Ich godziny wyznaczają rytm dnia i są absolutną świętością. Każdy posiłek kończy się najczęściej małą filiżanką kawy. Niezwykle ważną gałęzią portugalskiej gastronomii są słodczyce – charakterystyczne dla poszczególnych regionów. Większość przepisów pochodzi z klasztorów, stąd nazwa – słodczyce konwentualne. Zakonnice białek używały do bielenia habitów, a z pozostałych w dużych ilościach żółtek wymyślały przepisy. Być może stąd pochodzą też niebiańskie ich nazwy jak na przykład: „bekon z nieba”, „brzuski zakonnice” czy „anielskie policzki”.

