De Ce Este Faimoasă Mâncarea Libaneză?

BUCURESTI - 2 iunie 2020 ora 16:08
Comunicat tip General in Afaceri, Monden / Lifestyle, Media / Publicitate, HoReCa, Retail

Mâncarea libaneză este faimoasă și apreciată în întreaga lume. Ea oferă o combinație inedită de mâncăruri și ingrediente ce se regăsesc în bucătăriile tuturor țărilor de pe coastele mării Mediteraneene.



Comandă mâncare libaneză cu livrare acasă și vei face cunoștință cu o varietatea mare de mâncăruri și un gust proaspăt ce te vor cuceri. Totuși, de ce este mâncarea libaneză atât de populară?

De-a lungul istoriei, Liban a fost ocupată de multe puteri străine, printre care romanii, grecii, turcii și egiptenii. Aceștia și-au pus amprenta asupra bucatelor libaneze, inclusiv în forma modernă de azi. Această tradiție a mâncărurilor-colaj este unul dintre factorii care fac mâncarea libaneză gustoasă și faimoasă.

În Liban, există tradiția de a servi gustări mici și aperitive alături de o băutură. La fel precum faimoasele tapas spaniole sau aperitivo italienești, libanezele mezze - la fel ca echivalentele lor din Grecia și Turcia - constau în porții mici de mâncare simplă servite înainte de felul principal.

Pe lângă aceste mezze, felul principal constă, de obicei, în pui sau miel proaspăt la grătar. Ca în majoritatea țărilor de pe coastele mării Mediteraneene, meniul este adesea influențat de sezon. Toți acești factori combinați transformă micul dejun, prânzul sau cina cu mâncare libaneză într-o experiență foarte plăcută.

Dieta libaneză se concentrează pe ierburi, condimente și ingrediente proaspete (libanezii mănâncă rar resturi de la mesele anterioare), bazându-se mai puțin pe sosuri grele. Menta, pătrunjelul, oregano, usturoiul, cuişoarele englezeşti, nucșoara și scorțișoara sunt cele mai obișnuite condimente.
Pâinea, o mâncare de bază în Liban, este servită la aproape fiecare masă, cel mai adesea ca lipie sau pita. Este atât de crucială pentru dieta libaneză, încât unele dialecte arabe se referă la ea ca esh, însemnând „viață”.
Fructele, legumele, orezul și pâinea depășesc cantitatea de carne consumată la o masa în stil libanez, în medie. Cu toate acestea, cele mai consumate cărnuri - păsările de curte și mielul - alcătuiesc unele dintre cele mai populare preparate din țară.
Mâncarea națională este kibbeh (sau kibbe), care este alcătuită din carne tocată de miel măcinat, făină de grâu și multe condimente aromate.
În ciuda faptului ca Liban este o țară foarte mică, de numai 10.452 km², mulți gurmanzi din întreaga lume îi cunosc mâncarea și sunt de acord că este delicioasă. Cu toate astea, este ușor să mănânci mâncare libaneză chiar la tine acasă, comandând de la restaurantul libanez MEZZE din București.
Nu este de mirare că turiștii străini și expații sunt mari amatori de mâncare libaneză. Majoritatea își doresc o cină liniștită în confortul apartamentului sau al hotelului, ori vor să mănânce ceva gustos și sănătos în timp ce continuă discuțiile cu partenerii de afaceri
Luatul mesei în stil libanez înseamnă și o atmosferă relaxată. Adesea, oamenii stau afară pe terasă în soarele după-amiezii, într-un scaun confortabil, cu o băutură răcoroasă și câteva porții de mezze calde și reci, în timp ce trag dintr-o shisha sau narghilea.
În concluzie, mâncarea libaneză este atât de tentantă, gustoasă și exotică încât trebuie să o încerci, măcar odată-n viață!

COMUNICATEDEPRESA.RO