

## Gastronomía de Canadá.

Canadá ha conseguido con mayor éxito que Estados Unidos que su gastronomía sea una unión de la cocina aborigen con la cocina de las diferentes comunidades de colonos que fueron llegando a esas tierras a lo largo de los siglos, sobre todo de los franceses y los ingleses.

Así, que lejos de ser pobre y poco variada, es diversa y sabrosa, se pueden degustar, platos con ingredientes realmente sorprendentes para nosotros, como por ejemplo la carne de venado, alce y búfalo, diferentes tipos de pescado tanto de agua dulce como salada, foca y lenguas de bacalao.

En algunas regiones como la Columbia británica, se conservan las tradiciones culinarias del país de origen de los emigrantes, en especial las de los ingleses. Los canadienses de origen francés fueron los principales creadores de la historia culinaria del país. A ellos se debe el hábito de la salazón y el ahumado de carnes y pescados, sobre todo de la anguila y del cerdo (el tocino era su alimento básico), así como el secado de legumbres y frutas (las manzanas de modo especial). Uno de los primeros platos creados en los hogares franceses fue la *pièce tourtière* (empanada de carne), que en un principio se comía en Nochebuena y se hacía con piezas de caza y que luego se relleno con tocino magro, especiado y encurtido. También se designa con ese nombre un *pâté* de ave o de caza.

En las grandes ciudades canadienses podrás encontrar de todo tipo de cocinas internacionales; la parte francófona de Canadá, Quebec o Montreal, brinda la oportunidad de disfrutar de la alta cocina francesa en muchos de sus restaurantes. En otras partes del país se pueden degustar platos de altísima calidad y gran originalidad de cocina aborigen, con la influencia de las diferentes comunidades de colonos que fueron llegando a estas tierras a lo largo de los siglos, sobre todo de los franceses y los ingleses. Por otra parte, en las regiones costeras de Canadá se pueden degustar extraordinarios productos marítimos: pescados, mariscos, focas, lenguas de bacalao y crustáceos, sobretodo en British Columbia y en toda la Canadá Atlántica. Mientras que en la praderas y las regiones interiores podrás probar la carne de venado, alce y búfalo. En la zona de Quebec se producen gran variedad de quesos, cerveza, vino, sidra, entre otros.

A los habitantes canadienses se les debe la usanza de la salazón y el ahumado de carnes y pescados, sobre todo de la anguila y del cerdo (el tocino era su alimento básico), así como el secado de legumbres y frutas, en especial de las manzanas. Uno de los primeros platos creados en los hogares franceses fue la *pièce tourtière* (empanada de carne), que en un principio se comía en Nochebuena y se hacía con piezas de caza y que luego se relleno con tocino magro, especiado y encurtido. También se designa con ese nombre un *pâté* de ave o de caza.

### Pate Chioise.



Debido a que fue un territorio conquistado por británicos no sorprendería que este plato fuese una adaptación del clásico inglés Shepherd's Pie, del cual ya hemos hablado en alguna ocasión, pero adaptado a los ingredientes de la cocina quebequense, ya que tiene grandes similitudes con éste. Se compone de varias capas de carne picada de ternera, cebollas salteadas y pimientos a los cuales se les agrega maíz, todo esto cubierto con puré de papa y pimentón que le brinda color. Se suele servir con rodajas de betabel.

### La Poutine.



De su origen se dice que fue en Warwick en 1957, cuando Fernand Lachance exclamaba "ça va faire une moudite poutine" (esto va a ser un maldito desastre). Y otra teoría apunta a que sólo proviene del argot poutine, que significa lió o mezcla rara. La Poutine es un plato representativo de la comida rápida quebequense, aporta calorías de manera instantánea en un

clima frío. Se compone de papas fritas, salsa gravy, carne picada, puede ser de res, pavo o pollo, y se termina con queso cheddar fresco que se funde con el calor de la salsa. La versión gourmet de este plato callejero puede incluir carne de cerdo, langosta, conejo sazonado con trufas o caviar. Es tan importante para los habitantes, que grandes cadenas de fast food lo han tenido que implementar en su menú para poder ofrecerlo a sus clientes.

### Ragoût Boulettes.



Consiste en albóndigas de cerdo y res o con ternera, mezcladas con cebolla y especias, cocinadas en caldo de res y espesadas con harina formando un tipo gravy, pueden servirse con legumbres.

Sipaille o budín de mar.



Tiene influencia inglesa, ahora se suele cocinar no sólo con pescados y mariscos, también puede ser encontrado relleno de carnes de caza o de frutas como el arándano.

En la parte interior del país la comida típica es la carne. Calgary es el lugar que

centraliza toda la producción de carne de Canadá. La forma más común de comerla es en filetes o hamburguesas acompañada de ensaladas o patatas fritas, aunque el plato más popular es el Calgary Beef Hash, que se trata de carne curada con alubias y patatas. En los territorios del norte se produce carne menos conocida en Europa, como la de arce o bisonte.

En los territorios más al norte la carne que se consume suele ser de Caribú, ahumado o asado, o el Alce, animal muy popular del que se aprovecha todo. En las regiones árticas las aves son un plato muy común, se conservan secándolas al sol y se sirven acompañándolas con bayas y frutos silvestres.

Los postres tradicionales de Canadá, se puede hablar del Le pouding Chômeur, si hacemos la traducción al español su nombre sería el pudding del desempleado, postre creado por las mujeres quebequenses, nació en la época de crisis económica en el año de 1929, es una tarta con base de caramelo, se elabora con harina, leche, huevo, azúcar mascabado, levadura, mantequilla y miel de arce (dulce más típico de Canadá, sirope que sirve para la elaboración de muchos postres) o miel maple como la conocemos. Otras de las especialidades de postres canadienses son todos aquellos pasteles que como base tienen diversas frutas, como el fruit de pickle, elaborado de frutas confitadas en vinagre de sidra y especias. Y no podemos dejar de mencionar a los Trempettes; pan frito empapado en jarabe y cubierto de nata.

## Bebidas de canada

### Vino de hielo



Se trata de un vino elaborado con uvas congeladas naturalmente en los viñedos, que son cosechadas y procesadas sin descongelar. La congelación favorece al aumento de la concentración de azúcar en las uvas, por lo que el producto obtenido es un vino dulce en perfecto equilibrio con el toque de acidez que le acompaña.

Es un licor con un proceso de fabricación delicado, cuya producción no es amplia. Sin embargo, cada día suma más adeptos que desean saborearlo.

### Café de Tim Hortons



El café en Canadá puede ser considerado una bebida típica por ser el tercer país del mundo que más lo consume, sobre todo en su capital, Ottawa, donde hay numerosos lugares para tomarlo.

En el país todos toman café. Desde estudiantes universitarios, hombres de negocios y trabajadores de comercios, hasta amas de casa.

### Vinos tintos canadienses.



blancos, elegantes, seguros y específicos.

Entre las bebidas típicas de Canadá están el vino tinto y el vino blanco, ambos de muy buena calidad. La variedad de los vinos del país está en capacidad de complacer los gustos y paladares más exquisitos, pues en sus tierras se elaboran desde los tintos merlots, elegantes, suaves y espléndidos, hasta los riestlings,



## César



César es otra de las bebidas típicas de Canadá que debes probar. Un coctel que primero se llamó bloody Caesar creado en Canadá y cuyos canadienses son sus mayores consumidores. Se compone de jugo de clamato, (mezcla de jugo de tomate y caldo de almejas), salsa inglesa, salsa picante y vodka. Al vaso donde se servirá se le coloca

sal en el borde y se adorna con una rodaja de limón y una rama de apio.

## Absenta de Montreal.



Bebida tradicional de Montreal donde es considerada un tesoro, elaborada a partir de la planta de artemisa (ajenjo). Es de un suave sabor a anís con toques amargos.

En Montreal hay lugares donde preparan esta bebida de forma especial para favorecer la aparición de las notas aromáticas del ajenjo, produciendo sensaciones únicas e irrepetibles al consumirla.

## Whisky canadiense.



El whisky de Canadá es elaborado a partir de la mezcla de otros whiskies, lo que se conoce como whisky multigrano.

Para ser considerado original canadiense debe ser mezclado, destilado y añejado en el país.

Un whisky multigrano es el resultado de la mezcla de uno o más whiskies de granos malta (cebada o centeno) con otros granos o con alguna bebida neutral de alto contenido alcohólico.

El whisky canadiense tiene una alta concentración de maíz pues se utiliza junto con el whisky de centeno para la obtención del destilado final. El maíz es el responsable de su sabor particular que no se parece a otro whisky.

## Northern Canadian Mojito



El mojito tiene una versión que se ha convertido en una bebida típica de Canadá.

Para el mojito canadiense se utiliza whisky de Canadá como sustituto del ron y se adicionan sirope de menta y pasta de bayas silvestres, además del jugo de lima o limón y las hojas de menta fresca.