



Dolci popolari indiani - Parte I

2008-03-12 08:08:43



Continua il nostro **viaggio in India**, alla scoperta della **cucina indiana** e delle sue particolarità, dopo il primo generico [articolo sulle spezie indiane](#), avrete potuto leggere l'articolo dedicato al [Garam Masala, mix di spezie](#) per eccellenza nella cultura culinaria Indiana, oggi invece vi proponiamo la prima parte dell'articolo dedicata ai **dolci popolari indiani**.

Anche se molto speziata la **cucina indiana** ha un posto particolare per i dolci, che al pari dei piatti salati sono molto ricercati.

Grazie all'immensa varietà di cibi a disposizione, gli indiani hanno anche nei dolci una tradizione millenaria.

I dolci indiani sono chiamati "**Mithai**" e sono normalmente fatti di [latte](#) e zucchero. Alcuni contengono verdure, altri sono fatti di farina o di lenticchie. Comunque, sono sempre ricchi, variegati, colorati e serviti in molteplici forme e grandezze.

Possiamo citarne alcuni, dei dolci più famosi dell'India tra cui: **jalebi, milk pedas, gulab jamums, kulfi, kaju barfis, rasgullas, ladoos** e potremmo continuare l'elenco con molti altri.

Vengono normalmente consumati a fine pasto, ogni famiglia indiana tiene sempre in casa almeno due tipi di dolce.

I dolci rivestono anche un aspetto significativo nella cultura e nelle festività indiane. Vengono offerti alle divinità e durante matrimoni, nelle cerimonie battesimali e durante altre importanti festività come Diwali o il festival delle luci.

Ogni regione dell'India ha i propri **mithais** dal gusto caratteristico.

Così come nel *Nord dell'India* e nel *Bengala* vengono confezionati ed esportati nel mondo dolci come **Sandesh, Rasgullas, Jalebis, Pedas, Barfis, Ladoos**, nel *Sud dell'India* ci sono dolci famosi per i loro caratteristici sapori e consistenze.

Ogni strada e ogni mercato indiano ha un negozio di dolci o di mithai e qui si possono trovare fino a 50 tipi di dolci differenti che sicuramente possono soddisfare il palato, i desideri e il portafoglio di chiunque.

Dal cocco alle arachidi, dal jaggery al khoya, dalle lenticchie alle verdure, i dolci indiani sono deliziosi, pieni di aromi, di zucchero e non sono adatti ai deboli di cuore!!!