



Viaggio alla scoperta della cucina Egiziana

2008-04-11 07:00:48



Visto il successo riscosso con gli articoli sulla [Cucina Indiana](#) decidiamo di aprire un altro spazio culinario etnico e dedicarci anche alla **cucina egiziana**, continueremo a proporre piatti, ricette e consigli di una e dell'altra cucina ma vogliamo aprire il blog [Glocalfood](#) anche ai paesi del Mediterraneo sud-orientale che sono ormai tra le mete turistiche maggiormente frequentate.

Spesso infatti capita di recarsi per le vacanze in paesi stranieri con abitudini culinarie diverse dalle nostre ma purtroppo vista anche la qualità del nostro cibo tendiamo sempre ad essere diffidenti delle ricette locali, con queste guide sul [cibo indiano](#) e sulla **cucina egiziana** vogliamo cercare di creare un po di cultura della cucina estera in modo da poter provare i piatti locali quando andremo in vacanza o cucinandoli a casa.

La **cucina egiziana** si presenta come una cucina ricca di caratteristiche, infatti è molto varia, saporita, colorita, stuzzicante e al tempo stesso **raccomandabile per la salute** perchè **povera di grassi** e ricca di **piatti unici**, *come gustose zuppe*, che aiutano a soddisfare sia il pasto quotidiano sia gli ospiti invitati per una cena o un pranzo.

A differenza della tradizione Italiana e di altre tradizione europee malgrado la forte modernizzazione a cui la gastronomia e le usanze sono andate incontro il costume islamico non prevede il succedersi di varie portate, i cibi preceduti o accompagnati da stuzzichini, vengono serviti in tavola in porzioni abbondanti su grandi vassoi da cui ognuno si potrà servire a piacere, se si vuole stare alle usanze si dovrebbero usare le dita... ...va bene rispettare le usanze ma fino ad un certo punto...

Parlare invece di abbinamento di **piatti egiziani** con **vino e birra** viste le prescrizioni religiose non è cosa saggia ma se i commensali e il locale ve lo permettono potrete abbinare *vini bianchi* meglio se non frizzanti che si possono adattare a zuppe o piatti di pesce mentre per quanto riguarda le carni meglio scegliere dei *vini rossi* non troppo impegnativi, se invece anche nel bere volete seguire le usanze locali pasteggiate con acqua, con del **carcadè** o con del buon **tè leggero**, magari aromatizzato alla menta.

Siete quindi pronti, vi diamo solo un consiglio prima di mettervi ai fornelli leggete attentamente la ricetta considerando tutti gli ingredienti di cui avrete bisogno, **la cucina ha bisogno di calma e sicurezza**.

Non ci resta che auguravi *Buon Appetito* o meglio per entrare più nella parte ***Bismillah!!***