gastronomía islandesa

GASTRONOMÍA ISLANDESA

Todos los visitantes de Islandia tendrán la oportunidad de disfrutar de una gastronomía de lujo, y no decimos esto por los precios altos por los que esta isla es tan famosa sino porque los alimentos de este país provienen de el ambiente más puro de nuestro planeta. El océano, los ríos, los lagos junto con la naturaleza tan limpia contribuyen a una comida realmente exquisita. Los islandeses están muy orgullosos de su gastronomía y siempre añaden unos toques innovadores a sus platos tradicionales. También se siguen utilizando los métodos tradicionales de conservación de la comida durante los duros inviernos, como por ejemplo el ahumado, la salmuera o el secado.Los productos de mar son una de las maravillas islandesas. Durante su estancia no duden en probar el salmón, la langosta o el bacalao que son siempre de la mejor calidad y frescura posibles. Uno de los platos que podemos recomendar es salmón ahumado, “el gravlax” que se prepara con salmón crudo con hinojo, salsa de mostaza, miel y nata. Todos los platos de bacalaos son siempre exquisitos por lo que no dudéis en probar las recomendaciones del chef.

El cordero de Islandia es también delicioso. Los animales en Islandia se crían en unas condiciones que no se suelen encontrar en otros lugares de nuestro planeta. El ganado se cría por supuesto sin ningún tratamiento hormonal y el cordero vive en libertad durante los veranos. Como en todos los países, también en Islandia se pueden encontrar unos platos y alimentos que son realmente únicos. Uno de ellos sería por ejemplo el “hákarl” que es carne de tiburón podrida que suele permanecer hasta seis meses enterrada antes de ser consumida. Os podéis imaginar como es comer esta delicia con olores bastante extraños, un alto grado de descomposición y sabor realmente repugnante. Otra “delicia” bastante particular de Islandia es “el hrútspungur” que es una comida parecida al pastel compuesta de testículos de carnero macerados en suero. Aunque a mucha gente le da pena, y también hay muchas protestas contra este tipo de gastronomía, los islandeses también comen los frailecillos, “lundi”, carne de foca y la de ballena, lo que causa más controversias. Como Islandia es una isla, el pescado goza de mucha popularidad y calidad en todas las partes de la isla. Una de las comidas muy popular entre los islandeses es el “harðfiskur” que es fletán al seco. Los islandeses disfrutar en secar el pescado en forma de rodajas o otras formas muy finas y los suelen comer como una delicia, para ellos esto es como comer las patatas Lays…Tampoco podemos olvidarnos de la cabeza de la oveja cocida (con los ojos y todo lo que tiene una oveja viva, salvo el pelo) que recibe el nombre de “svie”. La cabeza de cordero puede servirse fresca o en conserva. Otro plato de carne de oveja bastante popular en Islandia es “el slátur”. Slátur se prepara de una mezcla de despojos de oveja envueltos en el estómago. Otra comida es “el hratt hangikjöt”, el carnero ahumadoLa comida que de verdad es deliciosa y barata es el Pilsur islandés. Pilsur no es nada más que un Hot Dog. Pero un hot dog a la islandesa…. Y donde va a parar! Si no os parece atractivo nada de los platos previamente mencionados, ahora hay que prestar mucha atención. Nadie se puede perder el perrito caliente islandés porque hasta Bill Clinton dijo que este ha sido el mejor perrito caliente que ha comido. Aparte de la comida como tal hay unas delicias islandesas que vuelven locos a los extranjeros de verdad. Una de estas cositas únicas islandesas es el “skyr”. Skyr, el invento islandés es una especie de yogur bajo en grasa pero muy nutritivo y con unos sabores excepcionales, como por ejemplo el skyr de vanilla. Skyr es una de estas cosas que es barata, bonísima y además variada y nutritiva. Durante su viaje Skyr puede ser su mejor acompañante. Con Skyr y el perrito caliente os podéis ahorrar mucho dinero en comida en Islandia. Y si hay algo que vuelve loco a los islandeses, son sus bombones con el nombre de OPAL. Existen ya desde el año 1940 y hoy se pueden encontrar en muchas variedades. Islandia también tiene un bonísimo helado con unas variaciones nunca vistas. Para los niños hacen de un helado un muñeco de muchos sabores y colores y los adulos disfrutan especialmente el helado de vanilla mojado en chocolate. Tampoco se pueden olvidar los batidos…. Y batidos de Skyr… son en dos palabras: una pasada. La bebida en Islandia es muy variada y se puede encontrar prácticamente de todo (Vinos de California, Perú, Nueva Zelanda y España entre muchos otros). Las cervezas checas, americanas, españolas, mexicanas y escandinavas gozan de mucha popularidad. Islandia tiene su cerveza nacional de la compañía Egils con el auténtico nombre Víking y también la Egils Gull, Thule o el Pilsner. Todas de bastante buena calidad. La bebida tradicional de Islandia es el famoso aguardiente“brennivín” también llamado LA MUERTE NEGRA. Brennivín es una especie de schnapps condimentadas con alcaravea. ~ GASTRONOMÍA – COMIDA EN ISLANDIA ~