



Дегустация водорослей, это новаторская идея слияния этого продукта с традиционной кухней.

Местонахождение: Чиклана де ла Фронтера, Кадис

Продолжительность видео: 1'29''

Обзор: Кроме того, что водоросли сейчас в моде, это еще и настоящее удовольствие. Исходя из этой предпосылки, Центр экологических ресурсов, который находится в Чиклане, провинции Кадис, ежемесячно организует дегустации водорослей, на которых объединяет типичные блюда андалузской кухни с морскими водорослями. В результате их объединения получаются вкусные блюда, которые нравятся всем тем, кто их уже попробовал. Кулинарные инновации с овощами моря. И самое главное, морские водоросли уже завоевали нашу кухню.

Видео: Провинция Кадиса. Место добычи соли в Чиклане- Salinas de Chiclana Море... и водоросли. Морские овощи сейчас в моде и прямоком идут на стол. Это продукт с таким потенциалом, что центр экологических ресурсов Salinas de Chiclana решил организовать дегустацию морских водорослей.

Инма Саладо
Координатор
«Salinas de Chiclana»

«Этот продукт нравится почти что всем. На самом деле это неизвестный для нас продукт. В прошлом водоросли не использовались в еде, это было нечто, принадлежащее окружающей среде и не более того. И теперь, когда тебе говорят о еде, содержащей водоросли... первое чувство – это презрение, а потом, ох это очень вкусно, не ожидал, что содержит столько вкусовых оттенков. Водоросли нравятся многим людям».

Сальморехо из свеклы, запеканку из креветок и даже горошек сочетают с саликорнией, зелеными водорослями и морской капустой.

Франсиско Флор
Менеджер «Salinas
de Chiclana»

«Мы готовим около девяти блюд, каждое из которых совершенно разное. Кроме этого, мы хотим показать людям, что этот продукт можно использовать разными способами».

Все зависит от фантазии шеф-повара. Вскоре, вы сможете ежемесячно продегустировать эти деликатесы на встречах, которые организывает центр Чикланы. На сегодняшнее время это авангардные дегустации, но водоросли навсегда останутся на нашей кухне.