

Bebidas del mundo



Entre el 80% y 95% de la fruta es agua.
El 90 % de la cerveza es agua...



**Distintos en
la Igualdad**



<http://distintosenaigualdad.org>
distintosenaigualdad@gmail.com

Colectivos participantes: ACACHI y Amigos de China - Al-bughaz - A.C. de Marroquíes en Aragón - Amigos cultura Budista - Aragón Japón - Arka - Cultura Rusa - Comunidad Bahá'í de Zaragoza - El Condor (Ecuador) - Foro Acción Comunicativa - Iniciativa Ciudadana Convive - Raíces Andinas (Bolivia) - Tres Arcos - Sefarad Aragón (cultura judía)

Colaboran:



Cervezas I

Esta bebida se ha popularizado mucho en los últimos tiempos y casi todos los países disfrutan de su propia elaboración cervecera. Pero sin lugar a dudas son Irlanda y Alemania las pioneras si de cervezas se trata. Irlanda es un paraíso para los amantes de esta

bebida y, créanlo o no, muchos viajes llegan a este lugar en busca de sus famosos pubs cerveceros. Aquí la especialidad son las cervezas artesanales, preferente la negra y la roja y parece ser que en Irlanda son todas exquisitas, sin excepción. Estos irlandeses sí saben lo que hacen y esto se debe, en gran parte, a una larga tradición en la elaboración de esta bebida.



Irlanda

Si quieres visitar Irlanda para deleitarte con su cerveza, la mejor época del año es a mediados de marzo, cuando se celebra la popular Fiesta de San Patricio, el Santo Patrono de Irlanda. Aquí los pubs se llenan y nunca falta la cerveza, que es uno de los principales ingredientes del evento. Una curiosidad es que, debido a que las fiestas se relacionan con el color verde, muchos pubs tiñen su cerveza de ese color.



Cervezas II

Alemania

Es otro de los grandes sitios para testear un buen porrón de cerveza. Los alemanes son uno de los principales consumidores de cervezas en todo el mundo y aquí la preferencia es por las más regionales, de ahí que las otras –de consumo masivo– tengan una calidad superior a las de otros países. La más elegida en Alemania es la cerveza de tipo Pils, que puede encontrarse en casi cualquier bar o restaurante. Si quieren incursionar en la cerveza alemana, no pueden dejar de acudir al Oktoberfest, que se celebra en Munich, entre finales de septiembre y principios de octubre. Es una fiesta dedicada a la cerveza y, por eso, el mejor sitio para probarlas todas.



Otros países con excelentes cervezas son Bélgica, Inglaterra, Escocia, España, Holanda, República Checa y Dinamarca, y eso sólo en Europa. Brasil, México, Colombia, Venezuela y Argentina son los principales productores de cerveza en América Latina y cuentan con parámetros de alta calidad. Estados Unidos también es un gran conocedor en esta materia, al igual que China, Japón, Rusia y Sudáfrica, otros grandes productores y bebedores.

Infusiones I



Cuando hablamos de infusiones pensamos principalmente en el té, ese gran compañero de la tarde que los ingleses supieron establecer en muchas partes del mundo. Los ingleses son una eminencia del té, pero esta bebida no es de origen inglesa, sino China. El té se

fabrica en China desde el año 250 aC aproximadamente; esto pone a los chinos en un lugar de privilegio cuando hablamos de su famosa infusión. Lo cierto es que tuvo mucho éxito y otros países de la región lo adoptaron como una bebida fundamental en su dieta. Así es como Japón, la India y Sri Lanka se convirtieron en grandes admiradores del té chino. En China se toma té a todas horas, con tres sabores principales: el té verde, con hojas de té tostadas; el té de jazmín, té verde con flores de jazmín; y el té negro o rojo, con hojas de té fermentadas y tostadas.

Inglatera

El té llegó a Inglaterra por intermedio de Holanda y los cafeteros de Londres, que lo pusieron de moda hacia 1657. La Compañía de las Indias Orientales jugó un papel determinante para que el té pudiera conformarse como toda una industria y así satisfacer la gran demanda de esta infusión en toda Inglaterra. Allí, la pasión por el té llegó a todas las clases sociales y se convirtió en la tradicional ceremonia diaria del té de las cinco de la tarde, ya característica de todo el Reino Unido. Reino Unido es el máximo consumidor de té en el mundo, con un promedio de 3.5 a 4 tazas per cápita bebidas por día. Si eres un fanático de esta infusión no podrás dejar pasar la oportunidad de presenciar la ceremonia del té japonesa, es un gran deleite para los sentidos.



Infusiones II

Mate

En América Latina hay una infusión que muchos viajeros encuentran irresistible, sino exótica. Es el mate, muy tomado en Uruguay y Argentina. La característica principal de esta infusión es que, a diferencia del té, que se disuelve con agua en una taza o tetera, el mate se sirve en un recipiente especial, llamado también mate. Dentro de este recipiente, que se hace con madera o una especie particular de calabaza, se introduce la yerba mate que ya viene triturada de fábrica.



Lo más curioso es que el mate se toma con bombilla, un caño largo con pequeños orificios en su extremo, que sirve para sorber y que es en general de metal. Se clava la bombilla dentro del mate y se agrega un poco de agua. A continuación, se pasa a sorber por la bombilla la extraña infusión. El mate y cebar –o servir– el mate es todo un arte que se debe aprender. El mate se toma principalmente en reuniones sociales, donde una persona se encarga de cebar respetando el orden en el que están dispuestos los invitados. También se puede tomar solo y es muy utilizado para mantenerse despierto, ya que contiene



propiedades energizantes. Puede ser amargo o dulce, agregándole una cucharadita de azúcar. También hay otras variedades, que se basan en el agregado de otros ingredientes como ralladura de limón, menta y hasta café.

El Café I



El café se convirtió en una de las bebidas más elegidas y difundidas en todo el mundo. Está presente tanto en la casa como en el trabajo, como un compañero inseparable de las oficinas. Uno de sus ingredientes, la cafeína, tiene poderes estimulantes. ¿Será eso lo que impulsa las ventas del café, o es su inconfundible sabor?

El café comenzó su expansión en Oriente, donde se utilizó para reemplazar al alcohol, prohibido en el Islam. Luego colonizó el mundo Musulmán. Los Musulmanes introdujeron el café en Persia, Egipto, Turquía y Constantinopla allá por el siglo XV. Después, fue imparable, penetrando en Europa y más tarde en América.

El café se presenta en granos, pero para preparar la bebida es necesario moler esos granos. Así nacen tres procesos diferentes: el picado, donde literalmente se pican los granos, la molienda, donde los granos se muelen (es mejor que el picado) y el machacado, donde los granos se trituran con un mortero. De este último proceso nace el café turco.



El Café II - El café turco

Un café dulce, perfumado y de gran cuerpo, originado probablemente en El Cairo en el siglo XVI y difundido hoy en todo Oriente Medio.

El café turco le debe sus marcadas características y su nivel de concentración a su especial modalidad de preparación: agua, azúcar y polvo de café se mezclan juntos, y algunas partículas de café y azúcar quedan suspendidas en la bebida final, de consistencia densa y parecida al jarabe.

El verdadero café turco se prepara en el cezve, una jarra especial de cobre o latón con una larga asa. Se bebe en tazas pequeñas y bajas.

El café tiene que ser molido de manera uniforme y muy fino con un molinillo de cobre manual, hasta conseguir que se convierta en polvo.

Y se prepara así:

1. Para cada taza, poner en el cezve dos cucharitas de polvo de café.
2. Para cada taza, añadir de una a una cucharita y media de azúcar, según el grado de dulzor deseado.
3. Verter la dosis de agua en el cezve (una taza de agua por cada taza deseada), y mezclar para que el azúcar se deshaga.
4. Calentar al fuego. Cuando el café hierva, empezará a hacer espuma. Cuando la espuma suba hacia el cuello estrecho del cezve, quitar del fuego.
5. Con una cuchara, poner un poco de espuma en cada taza. Después, volver a poner el café al fuego y, cuando vuelva a hervir, quitarlo. Repetir tres veces esta operación y después verter el café en las tazas.
6. Esperar hasta que el polvo no se haya depositado en el fondo antes de beberlo.

En muchos países el café turco se aromatiza con especias, como cardamomo y canela. Para degustar esta opción, añadir las especias molidas muy finas a la mezcla de agua, café y azúcar antes de ponerlo todo al fuego.



El Café III



Una de las mejores características que posee el café es que es combinable con un sin fin de ingredientes. Algunas de las más populares son el café con leche, el cappuccino (café expresso con leche espumosa, polvo de cacao y a veces canela), el café árabe (hecho a partir de agua hervida con canela y cardamomo), el café con crema, el café irlandés (con un cuarto de whisky), el café vienés (con helado) e infinitas combinaciones.

El principal productor mundial de café es Brasil, donde también se encuentran algunos de los mejores granos del globo. Si eres un amante nato del café, no puedes dejar de probar un pocillo de café brasileiro. Colombia está dentro del listado de países productores, pero todo hace pensar que aquí la excelencia rige todas las normas. El café colombiano es respetado en todas partes debido a un insuperable sabor y un intenso aroma. Guatemala no se queda atrás, ofreciendo granos de alta calidad. Otros países para café-adictos son Indonesia, Etiopía y la India, con una amplia gama de sabores.



Vinos I

El mundo de los vinos viene reclutando cada vez más aficionados. La verdad es que vinos se hacen en muchos lugares, pero para la fabricación de un vino de alta calidad es necesario reunir varias condiciones en lo que se refiere a la altura de las plantaciones, el tipo de suelo, la temperatura climática, la cantidad de precipitaciones anuales y, claro, la cepa.



Dentro de las clasificaciones de vinos, los más populares son el tinto, el blanco y el rosado. Y cada uno se combina con platos diferentes. El blanco acompaña las carnes blancas y el pescado, el tinto va con las carnes rojas o las blancas asadas, mientras que el vino rosado es ideal para acompañar ciertos platos a base de carnes blancas como conejo o pavo. También existen vinos dulces como el oporto, que se sirven a la hora del postre.



Vinos II



La ruta mundial de los vinos tiene dos destinos. El primero es Europa, donde los vinos se hacen con una combinación de varietales, esto es: distintos tipos de uva. Aquí encontrarás los mejores ejemplares para añejar. Comenzando con el recorrido,

Francia, España, Italia, Grecia y Portugal son los mejores destinos para un amante del vino. Está de más decir que la larga tradición vitivinícola de esta región europea es la marca y garantía en la calidad de su producción.

Por otro lado tenemos los llamados Vinos Jóvenes, los que se adquieren principalmente en la zona andina de América Sur, Estados Unidos, Oceanía y la región sur de África. A diferencia de los europeos, estos vinos tienen como principal característica la denominación por varietal. Los vinos de estas zonas se realizan partiendo de una sola uva o varietal. Así, las denominaciones de estos vinos son las mismas que la de las uvas con las que se hacen. Las más populares son Malbec, Merlot, Cavernet Sauvignon y Syrah, entre otras. Dentro de Oceanía, Nueva Zelanda y Australia llevan la delantera. En América del Norte, tanto Estados Unidos como México están impulsando su industria de vinos, donde podrás encontrar excelentes ejemplares. Sin embargo, el premio de América se lo llevan las uvas de Chile y Argentina, donde las condiciones climáticas generan una producción sobresaliente. Estos dos países tienen gran cantidad de viñedos en la región de Los Andes, un lugar donde las rutas de los viñedos han atraído mucho al turismo en los últimos años.



Licuados, zumos y aguas frescas

La zona del Caribe y América Central es refrescante en muchos sentidos. Además de las paradisíacas playas, los refrescos son únicos en el mundo. Los ingredientes son frutas de todo tipo, algunas de ellas exóticas. Aquí las bebidas se diferencian entre los licuados, los jugos o zumos y las aguas frescas.



En los **licuados** verás más cantidad de pulpa, en una bebida más espesa y dulce que se puede preparar tanto con leche, como con agua. El sitio por excelencia para probar un buen licuado es la costa de Brasil y los países del norte de América del Sur.

Los **jugos o zumos** son exprimidos, preferentemente de cítricos o frutos como el coco, que contienen su propia leche; en este caso no hace falta el agregado de un ingrediente adicional, aunque algunos adicionan un poco de agua para suavizar. En el Caribe podrás testear zumos de frutas exóticas del lugar. ¡Imperdibles!

Las **aguas frescas** son inolvidables: bebidas a base de frutas, semillas o granos diluidos con agua y un toque de azúcar. Lo mejor de las aguas es que se pueden hacer con casi cualquier ingrediente, aún combinados entre sí. A las frutas elegidas debes quitarles la piel, las semillas y el carozo, en caso de tenerlo.



La tradición mexicana hace de las aguas un ingrediente insustituible para acompañar las comidas o refrescarse en cualquier momento del día. Aquí podrás saborear combinaciones típicas y muy originales, como el agua de horchata, de guanábana, de papaya, de guayaba o de nanche.