

Para los que os interesa la cocina, os dejes unas notas.

Aquí hay de todo lo que estamos acostumbrados a comer. La fruta y la verdura son muy buenas, la carne muy buena; el pescado ya es mas escaso.

En las tiendas sueles encontrar el mismo tipo de carne al que estamos habituados y también bastante avestruz, pues hay muchas granjas.

Pero en los restaurantes sirven muchas otros tipos de carne, que por supuesto hemos querido probar: impala, antílope, cocodrilo, springbok. Generalmente los preparan a la plancha o a la barbacoa.

El pescado estrella es el Kingklip, un pescado blanco, de carne bastante firme y jugosa, que preparan de varias maneras.

Pescan mucha merluza, pero casi no la comen, la exportan a Europa.

También comen mucho Snoek, una especie de caballa enorme y Yellow Tail, un túnido.

En algunas zonas cultivan ostras y mejillones. También comen bastantes langostinos y crayfish, un tipo de langosta muy pequeña, no muy sabrosa.

Aunque puedes encontrar todo tipo de cocina, se nota muchísimo la influencia asiática, sobre todo malaya, un estilo de cocina que llaman Cape Malaye: mucho picante y mucho chutney.

También preparan buenos currys, pero muy picantes.

Los platos típicos de esta zona son las samosas, el bobootie y el braai.

Las Samosas son una especie de empanadillas fritas rellenas de cosas varias, ternera, pollo, verduras, espinacas y feta, toques agridulces, etc

El Bobootie, muy típico, es una bandeja de carne picada con especias, verduras y generalmente cubierta con un poco de puré de pata y gratinada. Lo que varia en la receta de cada uno es el toque de especias, o ingredientes que le ponen, por ej, estuvimos en casa de unos sudafricanos y nos la prepararon con manzana, que era como lo hacían en su familia.

El Braai es el plato nacional, que es la barbacoa al aire libre; las familias y los amigos se reúnen los días de fiesta para el Braai. Generalmente son carnes y salchichas muy , muy especiadas. Lo llaman Braai porque un señor llamado Jean Braai, consiguió que el Día de la Fiesta Nacional 24 de septiembre, se impusiera ese plato, y dejaron de llamarlo barbacoa para llamarlo Braai...

Como es lógico, todos son herencia de las diferentes culturas que han pasado por aquí.





### **Te te gusta comparte:**

- [Comparte en Facebook \(Se abre en una ventana nueva\) Facebook](#)
- [Compartir en WhatsApp \(Se abre en una ventana nueva\) WhatsApp](#)