

El Sabor de Australia



Un viaje por los platos más populares, deliciosos y extraños.



Una mezcla de tres culturas

Aborígen



Bush Tucker.
Ingredientes
nativos de hace
60.000 años.

Británica

Comida clásica.
Empanadas de
carne,
pescado y té.



**La comida
australiana
de hoy**



Multicultural

Nuevos sabores.
Influencias de Asia
y Europa.

*Travel n
native f
time in
lands
Tri to
grano
cold*

*Native wildl
liens in
Pallie*

*Native ditches of native and
includes also to be much
from the native landm
look, legans on his piec.*



La comida más antigua del mundo

Bush Tucker: La dieta indígena que respeta la tierra.



Witchetty Grubs (Larvas): Son ricas en proteína. Crudas saben a nueces. Cocinadas saben a huevo revuelto.



Frutas Nativas: El Quandong (un melocotón nativo) y el Finger Lime (limón en forma de dedo).



Carnes que solo comerás aquí

<u>Animal</u>	<u>Sabor y Textura</u>	<u>Cómo se cocina</u>
 Canguro	Muy sana, roja y con poca grasa.	A la parrilla (poco hecha para que no se seque).
 Cocodrilo	Carne blanca. Sabor entre pollo y pescado.	Requiere reposo al cocinar.
 Emú	Carne oscura, similar a la ternera.	En hamburguesa o ahumada.

El océano en tu plato



Barramundi: El pez estrella. Su nombre aborigen significa “pez de río de escamas grandes”. Blanco, suave y muy sano.

Yabbies: Pequeñas langostas de agua dulce. Muy dulces y deliciosas.



Fish and Chips: Herencia británica. Pescado frito con patatas, perfecto para comer en la playa.

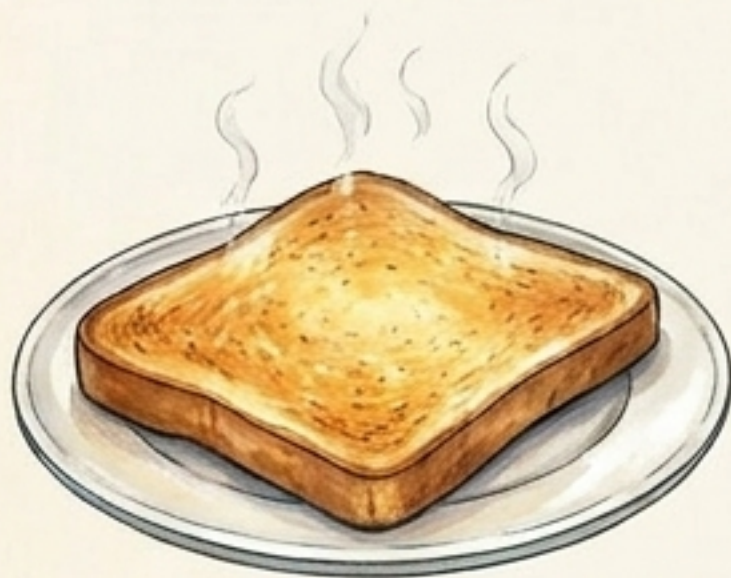


Vegemite: ¿Lo amas o lo odias?

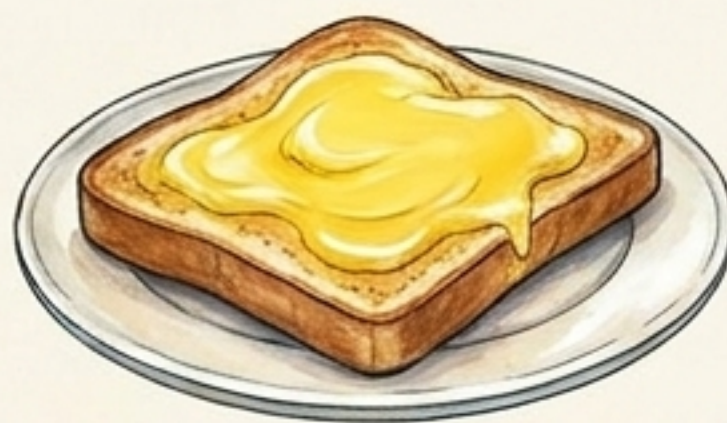
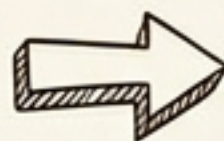


¿Qué es?: Pasta oscura de levadura (creada en 1923). Sabor muy salado y amargo.
¡Tiene mucha vitamina B!

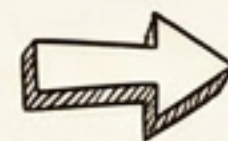
Cómo comerlo correctamente



1. Pan tostado caliente.



2. Capa gruesa de mantequilla.



3. ¡Solo una capa muy fina de Vegemite!

¡ATENCIÓN!

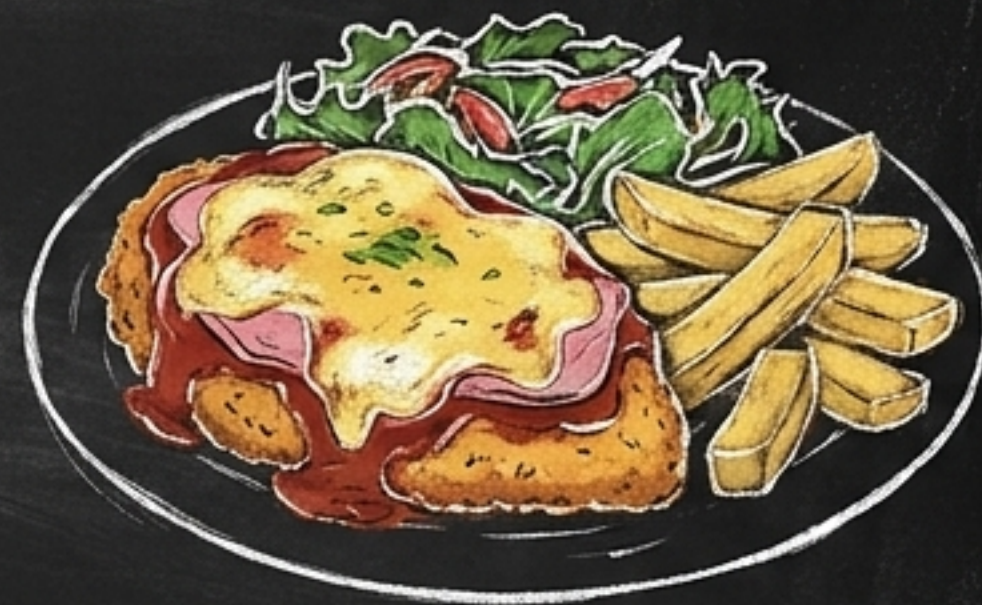
~ Clásicos de pub y de calle ~



Meat Pie (Pastel de carne):
Pequeño pastel relleno de
carne y salsa. El rey de
los partidos de fútbol.



Pie Floater: Un clásico de
la ciudad de Adelaida.
Un 'Meat Pie' flotando al
revés en una sopa de
guisantes verdes.



Chicken Parmi: Pechuga de
pollo empanada, salsa de
tomate, jamón y queso
fundido. Siempre servido
con patatas fritas.



La hamburguesa australiana perfecta



Si no tiene
remolacha, no es
australiana.

Vamos a hacer una “Barbie”

La Barbacoa (Barbie):

Más que comida, es el evento social del verano.

Parrillas públicas:

Las playas y parques de Australia tienen parrillas gratuitas para todos.



Snags:

Salchichas típicas. Se sirven en pan blanco con cebolla y salsa de tomate o barbacoa.

SUMMER VIBES

El pan mágico de las fiestas infantiles

Nombre: Fairy Bread.

Ingredientes:

Solo tres cosas:
Pan blanco, mantequilla y
chispas de colores dulces.

Tradicición:

Es absolutamente esencial
en todos los cumpleaños
infantiles. Una receta simple
que da mucha nostalgia a
los australianos.



Dulces con mucha historia

Anzac Biscuits

- Nacieron en la Primera Guerra Mundial.
- Ingredientes: Avena, coco y miel.
- Historia: Las mujeres las enviaban a los soldados porque duraban meses sin refrigeración.



Lamingtons

- El "pastel nacional" (creado alrededor de 1900).
- Ingredientes: Bizcocho esponjoso, chocolate y coco rallado.
- Historia: Creado en la cocina del Gobernador Lord Lamington tras una visita inesperada.



EL GRAN DEBATE DE LA PAVLOVA



El Postre: Merengue crujiente por fuera, suave por dentro. Cubierto con crema y frutas frescas (kiwi, fresa).

El Origen: Creada en los años 20 en honor a la famosa bailarina rusa Anna Pavlova.

El Conflicto: Australia y Nueva Zelanda discuten hasta hoy sobre qué país inventó esta receta primero.

La hora del snack

Milo: Polvo de chocolate y malta. Un clásico desde 1934 para beber con leche fría o caliente.



Tim Tams: Famosas galletas de chocolate. Costumbre local: usarlas como "pajita" para beber té o leche caliente (El Tim Tam Slam).



Golden Gaytime: El helado icónico de vainilla, caramelo y galleta. El rey del verano australiano.

Tu menú australiano perfecto



Un desayuno fuerte con tostadas y una capa muy fina de Vegemite.



Un **Meat Pie** rápido en la calle mientras caminas.



Una **Barbie** en la playa con amigos, comiendo Canguro y Snags.



Un pedazo dulce de Pavlova para terminar el día.



¡Buen provecho, mate!

Has completado tu viaje gastronómico.

¿Qué plato de este pasaporte te gustaría probar primero?

