

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Unde să mănânci în străinătate

Autor: **CAPITAL Online**

Publicat: 28 August 2009

Dincolo de peisaje și obiective turistice, o vacanță în străinătate se poate distinge - pozitiv sau negativ - prin prisma experiențelor culinare. O vacanță urbană în afara țării, în afara “țarcurilor” turistice cu meniu all-inclusive sau demi-pensiune - ridică minim 3 întrebări pe zi: unde mai mâncăm acum?!

După ani de experiență în metropolele Europei și Asiei, după eșecuri lametabile prin Paris sau Gibraltar, putem creiona un îndrumar minim de supraviețuire generică în orașele străine, despre unde să - dar mai ales unde să nu - mănânci. Pentru că, pentru un turist, capcanele sunt la tot pasul. Învață cum să eviți atracțiile turistice nedorite: mâncarea proastă și scumpă.

1. Nu mânca în locurile turistice

Cea mai sigură variantă pentru a mânca scump într-un loc aglomerat și, de cele mai multe ori, mai prost decât în alt părți este să mănânci în proximitatea obiectivelor turistice. În preajma muzeelor, a piețelor centrale, a străzilor populare printre turiști, se mănâncă prost de cele mai multe ori și, cu siguranță, scump, pentru că spațiile comerciale au chirii mari și fluxul de clienți garantează perpetuarea afacerii indiferent de calitatea ei.

2. Mănâncă unde mănâncă localnicii

Cu o hartă în mână și puțin fler poți găsi, chiar în apropierea zonelor centrale, locuri bune de mâncat la prețuri decente. În plus, vei avea garanția că vei gusta adevăratele feluri ale locului. Pentru că localnicii cunosc atât gustul autentic al mâncărurilor locale dar, mai ales, adevărata valoare comercială a ceea ce mănâncă. Localnicii nu revin într-un loc în care se mănâncă prost. Un loc popular printre localnici este o garanție în acest sens. Întreabă-i de un astfel de loc.

3. Căută meniul zilei

În majoritatea țărilor Europei, restaurantele au un un meniu al zilei care oferă mâncare - deseori gătită - la prețuri foarte bune, mai ales pentru prânz. Urmărește însă cu atenție meniul afișat la intrare deoarece uneori poate conține capcane (unele meniuri nu includ TVA-ul, pâinea sau băuturile).

4. Ai grijă unde te așezi

În multe țări europene - în special în cele din sud - prețurile variază în funcție de locul în care te așezi să mănânci, astfel încât, în același stabiliment, poți întâlni 3 prețuri pentru același produs. Cel mai scump este pe terasă, un preț mediu se obține pentru același produs consumat la masa din interior, dar și mai ieftin este să consumi același produs la bar.

5. Nu tot ce zboară (pe masă) se mănâncă

Multe restaurante occidentale își întâmpină oaspeții cu masa pusă. O grisină, câteva felii de pâine cu unt, pateuri sau brânză, și multe alte aperitive pot constitui ceea ce se numește couvert-ul (ceea ce acoperă masă). Aveți grijă, deoarece tot ce veți mânca veți plăti ulterior. De cele mai multe ori e vorba de mărunțiș, 1-2 euro. Însă, uneori, couvert-ul poate fi format din preparate cu un preț considerabil când e vorba de specialități din foie gras sau crab umplut.

6. Citește firmele

Dacă ai un buget bine drămuț, ar trebui să fii atent la meniurile afișate la intrare. Așa afli repede prețurile practicate în acel loc. Atenție, însă, pentru că nu toate meniurile afișează prețul băuturilor. Ca idee generală ar trebui să știi că restaurantele

sunt cele mai scumpe locuri în care poți mânca. Locuri cu adaos comercial mai mic sunt braseriile, berăriile, bistrourile, tavernele, cafe barurile sau chiar cafenelele. Chiar dacă noi nu suntem obișnuiți, multe cofetării, baruri sau cafenele servesc și salate sau gustări. Alte nume pentru locații ieftine: Pasteleria (Portugalia și Spania), Taberna și Cervezzeria (Spania), Taverna (Grecia), Trattoria (Italia), Brasserie și Bistrot (Franța).

7. Citește cu atenție ghidurile

Ghidurile de călătorie se dovedesc a fi extrem de practice atunci când călătorești. Atenție, însă, la ce fel de ghid folosești pentru că o sa fii îndrumat în funcție de natura acestuia și a cititorilor săi.

- a) Ghidurile “Top ten” care prezintă atracțiile turistice ale unui oraș și rutele pe care să te plimbi sunt foarte populare, însă restaurantele prezentate în ele sunt cele de pe rutele turistice, deci făcute special pentru turiști.
- b) Ghidurile Michelin sunt adevărate repere de credibilitate atât pentru hoteluri dar, mai ales, pentru restaurante. De cele mai multe ori, însă, restaurantele și hotelurile prezentate în acest ghid sunt scumpe.
- c) Ghidurile Fodor’s sunt surse relativ bune de informații, scrise de regulă de străini stabiliți în țările cu pricina. Din acest motiv cele mai multe recomandări sunt “drumuri bătute” pe care le-ai găsi și singur așa că nu te aștepta să afli secretele unui oraș din ele.
- d) Ghidurile Routard sunt întocmite tot de către francezi la fel ca cele Michelin însă, spre deosebire de acestea, recomandările vizează buzunarele medii cărora le oferă locații și restaurante bune. Probabil cel mai fair dintre toate.
- e) Ghidurile Lonely Planet reprezintă un amestec eclectic de recomandări și, din acest motiv trebuie privite cu moderație. Scrise de regulă de către contributorii obișnuiți să meargă cu rucsacul în spate și obișnuiți să schimbe 3 trenuri pentru a obține un preț mai bun, aceste ghiduri se pot dovedi de un real folos pentru un călător care își dorește aventură, însă la fel de bine ar putea fi destul de nefolositoare pentru un călător care își dorește confort. Când te plimbi noaptea, printr-un loc pustiu, la marginea unui cartier dubios din Kuala Lumpur căutând un târg de noapte exotic și singurele fețe prietenoase sunt alți patru turiști căutând același lucru cu ghidul Lonely Planet în mână s-ar putea să realizezi că nu toate recoandările te reprezintă.

8. Părerile celorlalți contează

Când alegi un hotel sau restaurant, dacă ai ocazia, poți consulta forumurile pentru a vedea părerile celor care au trecut deja pe acolo. Probabil cea mai bună sursă pentru astfel de recenzii o reprezintă tripadvisor.com. Alte surse credibile lonelyplanet.com și routard.com.

Mare atenție însă la cine scrie, ce vîrstă are, de unde este, ce tip de călătorie a efectuat (de afaceri, cu familia și copiii mici, etc). Americanii, de exemplu, tind să fie excesiv de cărcotași, iar un cuplu de pensionari din Marea Britanie să aprecieze mai puțin un restaurant agitat. Important este să te raportezi de fiecare dată la profilul celui care face recenzia, pentru că există și păreri contrare despre același loc.

Evident, pentru cei care gătesc, mai ales pentru cei care călătoresc cu familia, se poate opta și pentru versiunea de închiriere a unui apartament cu bucătărie (sau statul la prieteni). Alimentele cumpărate de la supermarket sunt mai ieftine, iar piețele sunt pline de surprize plăcute. Dezavantajul este că nu apuci să guști adevăratul specific al locului și riști să îți petreci jumătate de zi în bucătărie.

SURSA: cevabun.ro