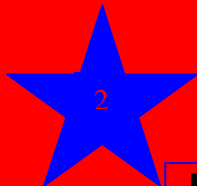


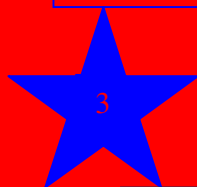
Holanda



O café da manhã começa cedo. Come-se de tudo. Desde pratos à base de doces ou salgados, sem esquecer o chocolate quente, "Chocomel", que em certas ocasiões é servido com nata fresca batida (Slagroom). Os sumos de fruta, chás ou café em todos os seus estilos, costumam acompanhar estes suculentos princípios do dia.

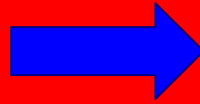


O almoço do meio-dia é bastante ligeiro, normalmente escolhe-se o estilo "fast food" para não perder tempo na metade da jornada laboral. Se quiser tomar o prato do dia, e provar a comida holandesa, simplesmente deve dirigir-se aos "eetcafé". No entanto, esta hora do dia é uma excelente oportunidade para degustar os deliciosos aperitivos. Para petiscar, nada melhor do que a sanduíche chamada **Uitsmijter**. São populares os "**Saucijzenbroodje**", pastéis de massa folhada com carne e os "**Pannekoeken**", crepes doces ou salgadas, perfeitos para uma comida ligeira. Se és dos que preferem doce ou pão para saciar a fome, aconselhamos provar os famosos "**Droste**", pastas de chocolate de forma redonda (fabricam-se em Haarlem); as populares **Bolachas ao Gengibre** ou o "**Roggebrood**", um pão de centeio que se consome com a sopa de ervilhas.



O jantar é a comida principal em Holanda (entre as 18.00 e 20.00 horas, fechando a maior parte das cozinhas às 22.00 horas), o momento ideal para desfrutar de todas as maravilhas. Recomendamos começar com um dos pratos mais típicos do país: as "**Rijsttafel**" ("mesa de arroz"), uma enorme variedade de pratos a base de arroz com diversos acompanhamentos, legumes estofadas, hortaliças com leite de coco, pedaços de carne e aves, peixe, banana frita, e molhos variadas. Depois deste suculento prato há que provar o "**Erwten soep**" (sopa de ervilhas sem pele), uma das especialidades da comida holandesa. A sua origem diz-se que data do chamado século de Ouro (um prato muito apreciado pelos antigos marinheiros, que encontravam-no muito nutritivo). Além das ervilhas, o "Erwten Soep", contém batatas, patas de porco, salsichas, temperado a gosto, com um pouco de pimenta, uma colher de segurelha fresca e servido com rabanadas de pão.





O Natal é celebrado em dois dias, 25 e 26 de Dezembro, primeiro e segundo Dia de Natal. As famílias reúnem-se para o jantar do primeiro dia, a mesa decorada com velas acesas com as cores verde, branca e vermelha. Carnes de lebre, ganso ou peru são servidas tradicionalmente como pratos principais, são servidos também *Kerstbrood* (Pão de Natal), *Kerstkrans* (Coroa de Natal) e diferentes tipos de pudins como sobremesa.

Pão de Natal



Coroa de Natal



Pudim-flan

