



TRINIDAD & TOBAGO
The True Caribbean

5 kulinariske eventyr på Tobago

En af de spændende ting ved at rejse er at opdage nye køkken som giver dine smagsløger nye udfordringer. Tobago vil ikke skuffe dig her. Køkkenet her og på søster-ø Trinidad er en blanding af afrikanske, indiske, kinesiske, europæiske og latinamerikanske indflydelser. Over tid har disse påvirkningene blevet blandet sammen og skabt en markant og unik kulinarisk stil langt mere interessant end den typiske mad der findes andre steder i Caribien. Et besøg her er garanteret at få dine smagsløger til at prikke, og du vil iallefall forlade øene mæt. Her er blot nogle af de kulinariske lækkerier Tobago kan byde på.

1. Crab & Dumplin': Dette er Tobagos signaturrett; blå krabber kogt i sit eget skall med en kokos/karry sauce serveret med dumplings. Det kan klassificeres som en Creoleret - på Tobago er dette en reference til afrikansk madlavning, som har så taget andre påvirkninger undervejs. Du behøver ikke kniv og gaffel, den spises med fingrene og en god portion tålmodighed. Brug tændene til at knække skallet, før du suger det søde krabbekød ud. Dumplings fylder meget, men er perfekt til at få op den lækre kokos/karry saucen. Har masser af servietter for hånd, du vil få behov for det!

Frisk fisk og skaldyr er en af de bedste ting ved Tobago's køkken og er populært i den Creoleske madlavningen, og du kan forvente å smage store steaks af kingfish, tun, marlin og dorado på de fleste menuer samt snapper og flyvefisk og hummer.

2. Blue Food: Kendt lokalt som jordmad, dette er rodfrugter som vil ledsage næsten hvert lokalt måltid. Det er en fast bestanddel af den lokale kost, meget nærende og meget mere end vor kartoffel. Traditionel blå mad henviser specifikt til dasheen (også kendt som taro), navnet kommer fra den blå-hvid farve, som kommer fram når den er kogt. Udtrykket omfatter nu andre lokalt dyrkede grøntsager såsom kassava, sødkartoffel, brødfrugt, græskar og plantaner. Gennem årene har Tobaganske kokke taget den ydmyge dasheen og gjort den til en af den mest varierede grøntsag i regionen. Nu bruges den i forretter, hovedretter, desserter, drikkevarer og likører - alt hva du kan forestille dig fra lasagne til is. Bladene fra dasheen, kan ligne spinat, bliver traditionelt kogt med okra og kokosmælk til Trinidad & Tobago sin nationalret; callaloo. Den serveres som en sideret på de fleste restauranter.

3. Suppe: Hvis det er lørdag, så kan du garantere at mange på Tobago vil nyde en skål cowheel-suppe. Oprindeligt blev suppen serveret ved frokosttid, hvor alt i iskassen kom i gryden for at lave et ernæringsmæssig rigt måltid for familien. Det betød isboksen var tom, klar til at fyldes op på markedet på søndag.

I dag er de mest populære suppe på Tobago cowheel, grisehale, fiskebouillon og majssuppe. Mange af suppe er så fyldige at du ikke ønsker brød til. Men hvis du stadig har plads til overs så intet smager bedre end brød som bliver bagt i den traditionelle lerovne i Castara og Parlatuvier.

4. Kakao: Rå kakao var engang en stor eksportartikkel fra Tobago, så det er ikke overraskende at det en del af øens madkultur. Cocoa-the er en drik til morgenmaden, som er lavet af revet kakaobolde, som også indeholder muskatnød, kanel og sukker. Den blandes med kondenseret mælk og vand og koges. Man kan også tilsette andre krydderier. Cocoa-the drikkes sammen brød eller coconut bake, et brød uden gær, som er sødet med revet kokosnød. Idag dyrkes Trinitario kakaobønnen atter igen på øen, og bruges til at lave kvalitetchokolade, som sælges både lokalt og internationalt - et must for enhver chocoholic.

5. Sødesser: Tobagonians har en sød tand, og i Crown Point område er det mange boder som sælger traditionelle sødsager. Den mest berømte er Tobago Bene Ball. Det er hårde, en udfordring for kæben, men sprøde bolde lavet af melasse og sesamfrø, og et hint til øens afrikanske arv - bene er et vestafrikanske ord for sesamfrø. Sukkerkager er lavet af revet kokos, sukker og frugtfarve. Traditionelt skæres de i firkanter som består af to lag, som regel én pink og en hvid. De er smærtefulde søde, men en favorit hos skolebørnene på Tobago. En anden populær sødsag er "Pone", som er en våd kage lavet af kassava og krydret med muskatnød. Den siges at være af indianske oprindelse og kan minde om brødbudding.

Vil du opleve Tobago's kulinariske eventyr, smage lidt på det kreolske køkken så kan du rejse med Apollo direkte til Tobago i vinter der 2 uger koster fra [dkk 12 748](#) inkl fly og hotell [nok 13 198](#) inkl fly og hotell, og fra Stockholm kan du få en uge fra [sek 8 998](#) inkl fly og hotell

Christine Engen - Tourism Information office-Nordic Countries

The Tourism Development Company of Trinidad & Tobago Ltd (TDC)

Lille Strandstræde 22

1254 Copenhagen K

Denmark

Phone: 45 33115800 - Mob: 45 2810 2434

Personal email: christine@spirit-company.dk

Trinidad & Tobago er med sin forsigtige tilgang til turisme, en af de sidste uspolerede caribiske destinationer. Øerne ligger i den sydøstlige region af Caribien, med Trinidad som den livlige hovedø og storbyen Port of Spain, mens Tobago er indbegrebet af en caribisk ø, med afsides beliggende strande, maleriske landsbyer og charmerende små hoteller. Til vinter flyver Apollo som første charter arrangør direkte charter til Tobago. Se mere på www.gotrinidadtobago.dk eller tilmeld dig til vor facebookside <http://www.facebook.com/GoTrinidadTobago>