



AGRI
EXPORT4.0





TAKE PORTUGAL WITH YOU

Recipes from Finland with a Portuguese Touch

AGRI
EXPORT4.0



SUMMARY

CHEFS

Get to know chef Chakall and chef Meri-Tuuli Väntsi



TAKE PORTUGAL WITH YOU

With this book we want to bring Portugal to your table. Discover products made through knowledge and tradition, with a unique flavour and distinctive quality, that will brighten your meals.

The collaboration between chef Chakall and chef Meri-Tuuli Väntsi gave rise to recipes with a Portuguese touch. Take Portugal with you and surprise yourself with new flavours.

This book is an initiative of AgriExport 4.0 a project for international promotion and the training of SMEs in the Portuguese agroindustrial sector, promoted by INOVCLUSTER and AGROCLUSTER.

AgriExport 4.0 aims to promote an increase in exports and the international visibility of Portugal and is financed by Portugal 2020, under the Competitiveness and Internationalisation Operational Programme.

AGRI
EXPORT4.0

CHEF Chakall

Born in Tigre in Buenos Aires, Argentina, Chakall discovered cookery at an early age. He grew up in his mother's restaurant and is already the family's fourth generation dedicated to the art of cooking. Chakall is the offspring of 5 cultures, his parents being of Galician, Swiss-German, Basque-French, Italian and North Argentina indigenous origin, and his greatest source of inspiration are two women: his mother, Susana and his Godmother, Virginia. They were the ones who taught him the importance of eating and respect for what you eat. These roots, the mixed cultures, flavours and knowledge as well his huge curiosity and his travels throughout his life have given rise to his enjoyment of cooking and, even more, to experience of life through food.

Chakall is a citizen of the world who is involved in a multitude of projects - restaurants, TV programmes, events - in a wide variety of countries such as Germany, China, São Tomé and Príncipe and the Dominican Republic - but Portugal is where he feels at home.

Besides usually being seen on TV programmes that made him known to the general public, he is the author of numerous books, he manages Cozinha Divina, a catering events and consultancy company, and runs various restaurants.





CHEF

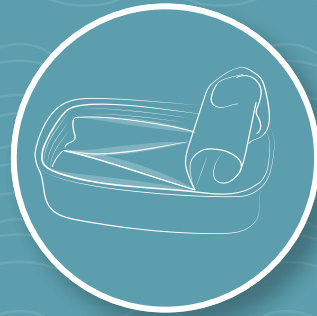
Meri-Tuuli Väntsi

Meri-Tuuli Väntsi is a chef, food writer and tv & radio personality from Finland. She has written 3 cookbooks and is a regular contributor to Finnish food and wine magazines.

Travelling abroad inspires her: discovering food markets, meeting producers and eating her way through food cultures around the world is her life. In addition to knowing her way around the Scandinavian kitchen, Meri-Tuuli has a warm spot for Portugal and France; she was born in the former and lived in the latter, so these two countries' rustic kitchens make up a big part of her cooking style.

She is most at home by an open fire and barbecue or at her spice cabinet. Any piece of meat is a welcome challenge to create something delicious and nose-to-tail is essential. Besides loving a perfectly charred cut of beef, vegetables are another favourite and in her kitchen they will turn into pickles, salads, stews and stir-fry or just be eaten al fresco.

Meri-Tuuli's kitchen is a colourful mish-mash of rural cooking and ethnic flavours shared around a big table.



RECIPES FROM FINLAND WITH A PORTUGUESE TOUCH

PORTUGUESE TINNED SARDINE PIE

INGREDIENTS

4 dl water

220 g rye flour

55 g all-purpose flour

50 g butter

2 tsp salt

800 g Portuguese tinned sardines
in olive oil

200 g bacon

1 tsp salt



PORTUGUESE TINNED SARDINE PIE

PREPARATION



Drain the tinned sardines well and prepare the dough.

Combine the flours and salt and aerate. Add the soft butter to make a firm dough and knead.

Using a rolling pin, roll the dough out into a circle, about 1cm thick (the center of the dough should be thicker than the edges). Sprinkle with rye flour in the middle of the pastry.

Layer the fish, salt, and bacon in the middle of the pastry. Knock up the edges and firmly cover and seal with water and flour. Form into a round shape. Put the pie upside down on a baking tray lined with greaseproof paper.

Cook at 200° until the pastry is golden-brown. Wrap the pie in foil, reduce the heat and cook for a further 1 hour. After taking the pie out of the oven, cover with a clean tea towel to soften the crust.

Pair with Vinho Tinto Beira Interior



CABBAGE ROLLS WITH CARNE BARROSÃ PDO

(BARROSÃ BEEF)

INGREDIENTS

1 large savoy cabbage

1 lt water

1 tsp salt

Olive oil from Beira Interior

FILLING:

400 g of minced Carne Barrosã
PDO (Barrosã Beef)

1 onion

1 dl cabbage cooking liquid

130 g chopped cabbage

140 g boiled Carolino Lezírias Rice

1 tsp salt

1/4 tsp white pepper

1 tsp basil

GRAVY:

3 dl pan juice

2 tbsp flour

Cream to taste



CABBAGE ROLLS WITH CARNE BARROSÃ PDO
(BARROSÃ BEEF)
PREPARATION

Separate the cabbage leaves one by one and boil them for 3 minutes in salted water.

Let them drain on a plate.

Finely chop the onion and fry in a little olive oil until translucent but not brown. Combine the meat, rice, chopped cabbage and seasonings into a smooth mixture. If the mixture is too thick, add some more of the cabbage cooking water.

Flatten the cabbage leaves. Lift a good tablespoonful of filling onto the leaf and roll it up tucking the edges round the mixture.

Place the rolls side by side in a baking dish, pour a little Portuguese olive oil over them.

Bake the rolls for 1 hour at 200°C. Half-way through the cooking, turn the rolls over and baste them every now and then with the cabbage water.

Strain the pan juices and thicken with flour mixed with water. Add a little cream.

Serve the cabbage rolls with boiled potatoes and olive oil with garlic.



Pair with Vinho Tinto Península de Setúbal

SPINACH PANCAKES WITH QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA PDO

(CHEESE FROM SERRA DA ESTRELA)

INGREDIENTS

2 1/2 cups of fresh baby spinach

500ml of milk

2 eggs

1/2 tsp salt

1 tbsp of baking soda

1 cup of wholewheat flour

1 1/2 cups of all-purpose flour

1 Tablespoon of olive oil from
Beira Interior

Butter or oil for cooking the
pancakes

Queijo da Serra da Estrela (PDO)

Fundão Cherry Jam





SPINACH PANCAKES WITH QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA PDO (CHEESE FROM SERRA DA ESTRELA)

PREPARATION

Wash and drain the fresh baby spinach if needed. In a blender, puree the spinach with the milk. Pour into a mixing bowl and whisk in the eggs, salt, oil and flour until you have a smooth batter.

Heat the frying pan (medium heat) and lightly grease with butter or oil

Make any size pancakes you want.

Place a soup ladleful of batter in the pan and cook until the uncooked side of the pancake bubbles (usually about 2-3 minutes).

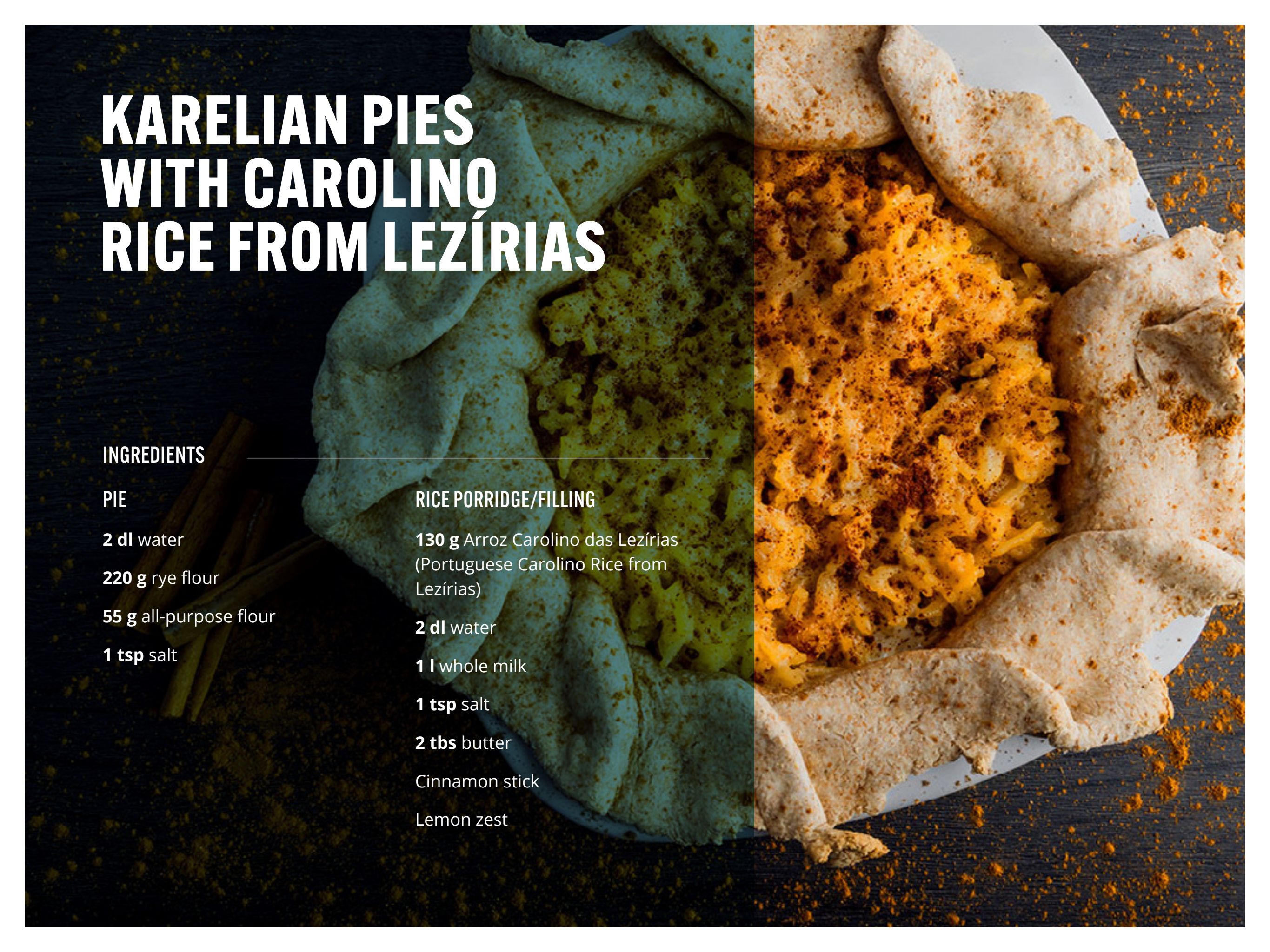
Flip and cook the other side for 2-3 minutes until lightly brown.

Serve warm with cherry jam and Queijo da Serra da Estrela (PDO).



Pair with Espumante da Bairrada

KARELIAN PIES WITH CAROLINO RICE FROM LEZÍRIAS



INGREDIENTS

PIE

2 dl water

220 g rye flour

55 g all-purpose flour

1 tsp salt

RICE PORRIDGE/FILLING

130 g Arroz Carolino das Lezírias
(Portuguese Carolino Rice from
Lezírias)

2 dl water

1 l whole milk

1 tsp salt

2 tbs butter

Cinnamon stick

Lemon zest

KARELIAN PIES WITH CAROLINO RICE FROM LEZÍRIAS

PREPARATION

Bring water to a boil in a kettle. Add some butter if your milk is not very fatty. The fattier the better. Add the rice and cook until the water is absorbed. Add milk and bring to the boil whilst frequently stirring. Simmer at a low heat until cooked. Season the rice porridge with salt. When cooked, let it cool down.

For the dough, just stir the flours and salt into water and knead into a solid dough.

Stretch it out and cut it so that it fits into a 20 to 25 cm diameter cake tin and put the filling inside.

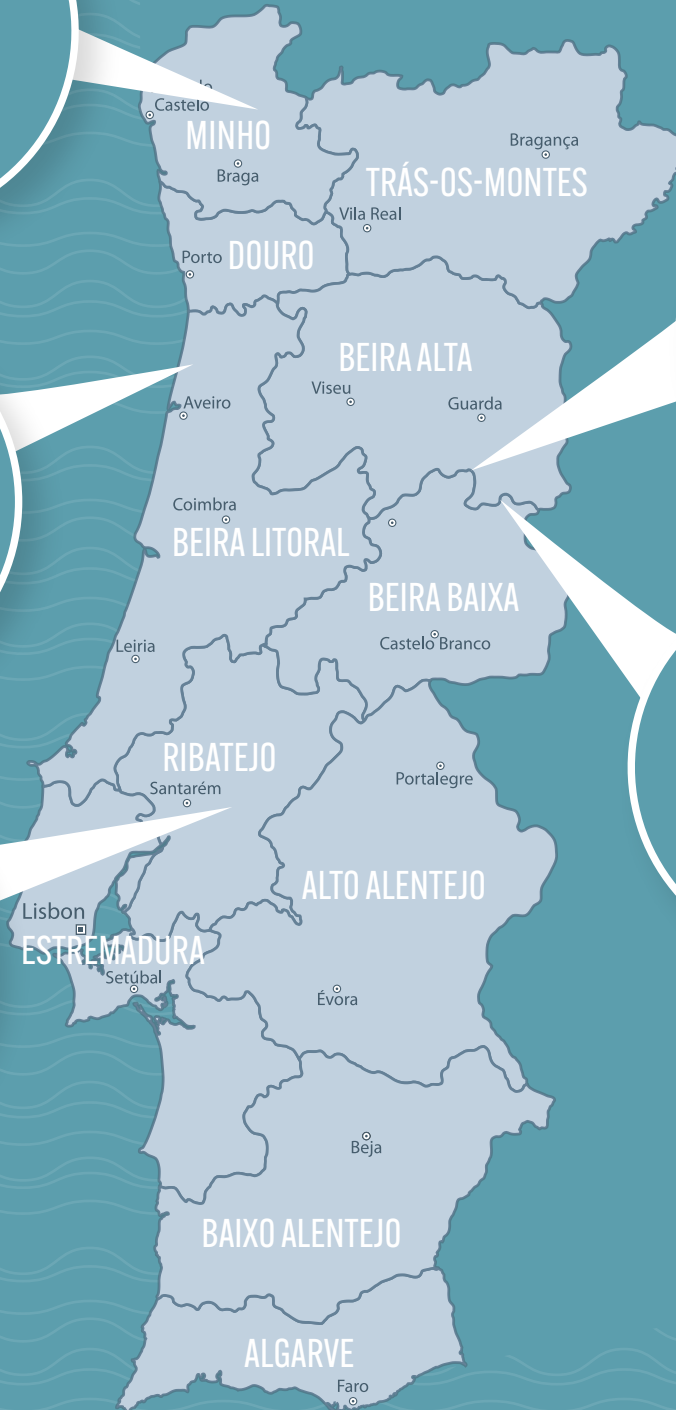
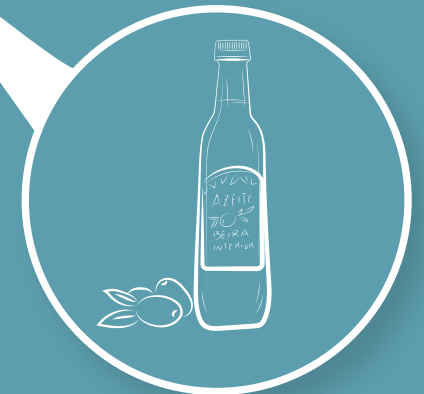
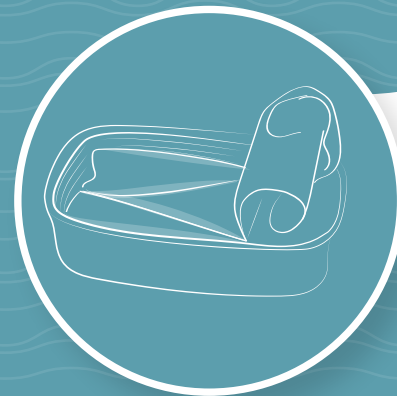
Bake at 195°C for 15 to 20 minutes. When baked, top with ground cinnamon.



Pair with Ginja de Óbidos

PORTUGAL AT YOUR TABLE

Portuguese products used in these recipes



AZORES

CORVO
FLORES

GRACIOSA
SÃO JORGE
FAIAL
PICO

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA

CARNE BARROSA

(Barrosa Beef)



The meat from the Barrosa breed of cattle originates from the Minho and Barroso regions and dates back more than ten thousand years, when the Aurochs (*Bos primigenius*) were domesticated. It is a product of excellence, certified with Denomination of Protected Origin and reared by producers according to very specific rules. All the meat must come from animals that are registered in the breed's Herd Book, reared in a restricted geographical area, adapted to mountain farming and fed on natural products from the region.

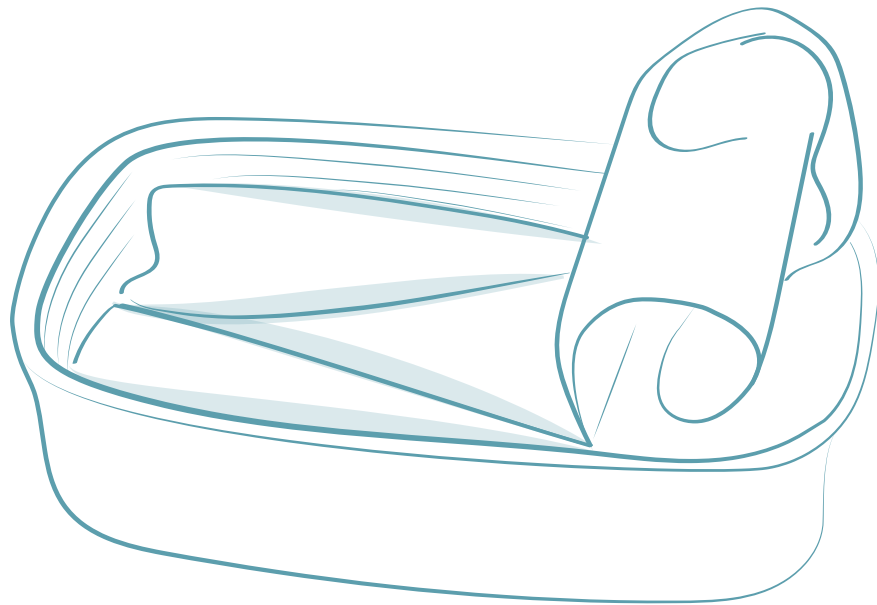
ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS

(Carolino Rice from the Lezírias)



Carolino Rice produced in Lezírias do Ribatejo area of Portugal is a gastronomic benchmark and the star of numerous Portuguese culinary dishes. It has the ability to absorb a large quantity of water, resulting in very creamy rice dishes bursting with flavour. Arroz Carolino das Lezírias is produced in only six municipalities in this region and maintains the fauna and flora ecosystem associated with this crop.

TINNED SARDINES



With or without bones, skinned or un-skinned, in olive oil, brine, tomato sauce and a thousand and one combinations, tinned sardines are a flagship of Portuguese food production and one of the most exported foods. The first cannery was set up in 1880 in the city of Setúbal and the industry is very closely linked to Portugal's economic and gastronomic history. The art of handling the freshest fish and the Portuguese canning technique differentiate this versatile, practical and very tasty product.

AZEITE DA BEIRA INTERIOR

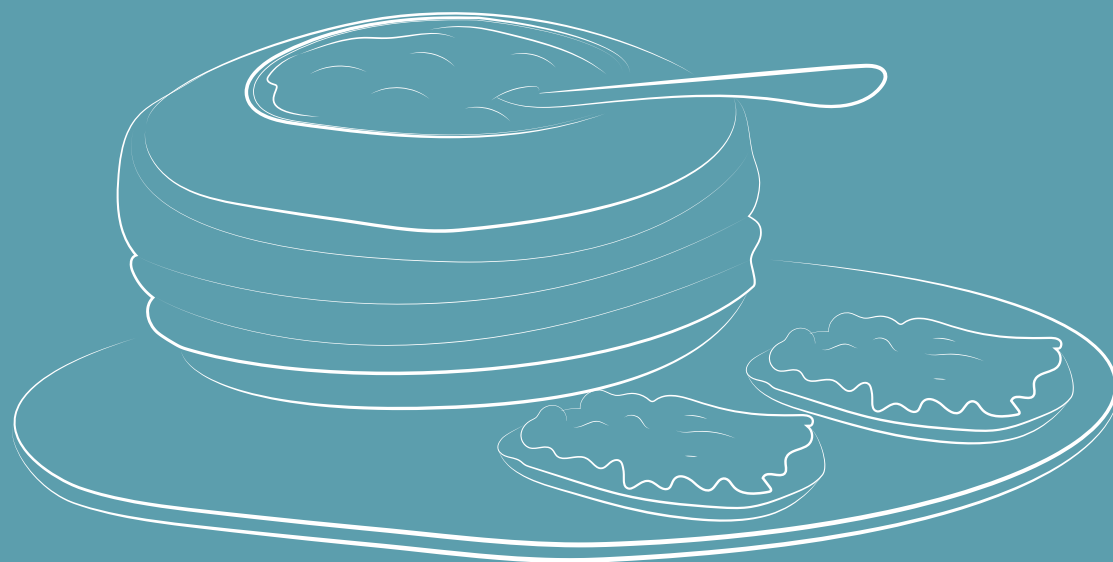
(Olive Oil from the Beira Interior region)



The olive groves of the Beira Interior region are part of its natural heritage and give rise to extra virgin and virgin olive oils, which are true symbols of the cuisine. Azeite da Beira Interior, which is extracted from the Galega, Verdeal, Cobrançosa and Cordovil olive varieties originating from the Beira Baixa and Beira Alta regions, is renowned for its quality and fruity flavour.

QUEIJO SERRA DA ESTRELA

(Serra da Estrela Cheese)



Queijo da Serra is renowned in Portuguese cuisine and has an unmistakable flavour, which can be distinguished at the first taste. It is a semi-soft, buttery, yellowish-white cheese produced from raw milk from the Bordaleira Serra da Estrela breed of sheep. The sheep feed on the natural pastures of Serra da Estrela and the entire process complies with a specific set of rules. It has PDO (Protected Designation of Origin) and is the oldest of Portuguese cheeses, brought to Portugal during the time of the Romans.

COPYRIGHT PAGE

TITLE:

Take Portugal With You – Recipes from Finland with a Portuguese Touch

OWNERSHIP:

InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
www.inovcluster.pt | geral@inovcluster.pt

📷 [agriexport_4.0](#) 📘 [AgriExport4.0](#)

TEXT AND PUBLISHING:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

TRANSLATION AND PROOFREADING:

Found in Translation

GRAPHIC PLAN, DESIGN AND POST-PRODUCTION:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

THIS WORK WAS PRODUCED FOR INOVCLUSTER WITH THE COLLABORATION OF:

RECIPES:

Chef Chakall and Chef Meri-Tuuli Väntsi

PHOTOGRAPHS:

João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal

PALA PORTUGALIA MUKAASI

Reseptejä Suomesta ripauksella Portugalia

AGRI
EXPORT4.0



YHTEENVETO

KOKIT

Tutustu Chakalliin ja Meri-Tuuli Väntsiin.



PALA PORTUGALIA MUKAASI

Tällä kirjalla haluamme tuoda Portugalin ruokapöytäsi. Pääset tutustumaan taidolla ja traditiolla syntyneisiin tuotteisiin sekä niiden tunnusomaiseen laatuun ja makumaailmaan, joilla on helppo elävöittää ateriasi.

Reseptit ripauksella Portugalia syntyivät kokki Chakallin ja Meri-Tuuli Väntsin yhteistyöstä. Ota pala Portugalia mukaasi ja yllätä ruokailijat uusilla maukuelämyksillä.

Reseptikirja kuuluu AgriExport 4.0 -projektin hankkeeseen kampanjoida kansainvälisesti sekä valmentaa pieniä ja keskisuuria portugalilaisia maatalousteollisuuden yrityksiä INOVCLUSTERin ja AGROCLUSTERin promotoimana.

AgriExport 4.0 pyrkii edistämään viennin kasvua ja Portugalin kansainvälistä näkyvyyttä, ja sitä rahoittaa Portugal 2020 -hanke Competitiveness and Internationalisation Operational Programme -ohjelmassaan.

AGRI
EXPORT 4.0

KOKIT Chakall

Chakall syntyi Buenos Airesin Tigressä, ja ruoanlaitosta tuli osa hänen elämänsä jo varhaisessa vaiheessa. Chakall varttui äitinsä ravintolassa ja on ruoanlaiton taidoille omistautunut perheenjäsen jo neljännessä sukupolvessa. Chakall on peräti viiden eri kulttuurin kasvatti, sillä hänen vanhempiansa sukujuurista löytyy niin Galiciaa, Sveitsiä ja Saksaa, Ranskan Baskimaata, Italiaa kuin Pohjois-Argentiinan alkuperäiskansoja. Suurimpina inspiraationlähteinään hän pitää kahta naista, hänen äitiään Susana ja kummitätiään Virginiaa. Juuri he opettivat Chakallille syömisen ja ravinnon arvostuksen tärkeyden. Nämä juuret, kulttuurien sekoitus, makujen ja tietämyksen rikkaus sekä valtava uteliaisuus ja kokemus ulkomailla ovat perusta Chakallin intohimolle ruoanlaittoon ja tavalle kokea elämä ruoan kautta.

Chakall on maailmankansalainen, joka on mukana lukuisissa projekteissa muun muassa ravintoloiden, TV-ohjelmien ja tapahtumien kanssa useassa maassa, kuten Saksassa, Kiinassa, São Tomé and Príncipessä ja Dominikaanisessa tasavallassa. Portugalin hän kuitenkin tuntee kodikseen.

Hänen kasvonsa ovat tulleet useimmille tutuiksi TV-ohjelmista, mutta sen lisäksi hän on kirjoittanut monia kirjoja, johtaa catering- ja konsultointiyritystä Cozinha Divinaa sekä pyörittää useita ravintoloita.





KOKIT

Meri-Tuuli Väntsi

Meri-Tuuli Väntsi on kokki, ruokakirjoittaja sekä TV- ja radiopersoona Suomesta. Hän on kirjoittanut kolme ruokakirjaa ja osallistuu säännöllisesti suomalaisten ruoka- ja viinilehtien julkaisuihin. Maailmalla matkailu inspiroi häntä – ruokatoreihin tutustuminen, tuottajien tapaaminen ja ruokakulttuureihin syventyminen lautasen kautta on käytännössä hänen elämänsä. Meri-Tuuli tuntee skandinaavisen keittiön salat, mutta sydän sykkii myös Portugalin ja Ranskan suuntaan. Ensimmäinen on hänen synnyinmaansa ja myös toisessa hän on asunut, joten näiden kahden maan rustiikkisista keittiömaailmoista on tullut iso osa hänen ruoanlaittotyyliään.

Meri-Tuuli tuntee olonsa kotoisimmaksi avotulen ja grillin tai maustekaappinsa äärellä. Mikä tahansa kappale lihaa on hänelle aina tervetullut haaste luoda jotakin herkullista, ja eläimen hyödyntäminen kokonaan on ehdottoman tärkeää. Täydellisesti ruskistetun naudanpihvin lisäksi vihannekset ovat hänen sydäntään lähellä, ja keittiössä niistä valmistuu maustekurkkuja, salaatteja, muhennoksia ja wokkiruokia – tai yksinkertaisesti aterioita taivasalla.

Meri-Tuulin keittiössä huokuu värikäs sekamelska maalaisvaikutteita ja etnisiä makuja, jotka nautitaan ison ruokapöydän ympärillä.



RESEPTTEJÄ SUOMESTA RIPAUKSELLA PORTUGALIA

PORTUGALILAINEN SÄILYKESARDIINIPIIRAKKA

AINEKSET

4 dl vettä

7 dl ruisjauhoja

3 dl vehnäjauhoja

4 ruokalusikallista (50 g) voita

2 teelusikallista suolaa

800 g portugalilaisia
säilykesardiineja oliiviöljyssä

200 g pekonia

1 teelusikallinen suolaa



PORTUGALILAINEN SÄILYKESARDIINIPIIRAKKA

VALMISTUS



Valuta säilykesardiinit hyvin ja valmista taikina.

Sekoita yhteen jauhot ja suola ja kyllästä ilmalla. Lisää pehmeä voi saadaksesi taikinasta kiinteää ja vaivaa se.

Kauli taikina noin 1 cm paksuksi ympyräksi (joka on keskeltä paksumpi kuin reunoilta). Ripottele ruisjauhoja ympyrän keskiosaan.

Levitä myös kala, suola ja pekoni taikinan keskelle. Poimuta reunat ja peitä ja tiiviistä piirakka tiukasti käyttäen vettä ja jauhoja. Muotoile piirakasta pyöreä ja aseta se ylösalaisin uunivuokaan leivinpaperin päälle.

Laita piirakka uuniin 200 asteeseen, kunnes leivos on kullanuskea. Kääri sitten piirakka alumiinipaperiin, pienennä uunin lämpötilaa ja jätä valmistumaan vielä 1 tunniksi. Otettuasi piirakan uunista peitä se puhtaalla keittiöpyyhkeellä, jotta piirakan reunat voivat pehmetä.

Nauti Vinho Tinto Beira Interior -viinin kanssa

KAALIKÄÄRYLEET BARROSÃ-LIHASTA

AINEKSET

1 iso kurttukaali

1 litra vettä

1 teelusikallinen suolaa

Beira Interior -alueen oliiviöljyä

TÄYTE:

400 g Barrosã-jauhelihaa (SAN)

1 sipuli

1 dl kaalin keittovettä

2 dl pilkottua kaalia

2 dl keitettyä Carolino Lezíria -riisiä

1 teelusikallinen suolaa

¼ teelusikallista valkopippuria

1 teelusikallinen basilikaa

KASTIKE:

3 dl paistinlientä

2 ruokalusikallista jauhoja

Tilkka kermaa



KAALIKÄÄRYLEET BARROSÄ-LIHASTA VALMISTUS



Nauti Vinho Tinto Península de Setúbal -viinin kanssa

Erottele kaalinlehdet yksitellen ja keitä niitä kolme minuuttia suolatussa vedessä.

Valuta lehdet sitten vedestä lautasella.

Hienonna sipuli ja paista tilkassa oliiviöljyä kuultaviksi, muttei ruskeiksi.

Sekoita yhteen tasaiseksi liha, riisi, pilkottu kaali ja mausteet. Jos sekoitus on liian paksua, lisää joukkoon vähän kaalin keitinvetä.

Suorista kaalinlehdet. Nosta runsas ruokalusikallinen täytettä lehdelle ja kääri se reunoja myöten täytteen ympärille.

Aseta kärryleet vierekkäin uunivuokaan ja kaada niihin hieman portugalilaista oliiviöljyä.

Paista 200-asteisessa uunissa 1 tunnin ajan. Paistoajan puolelessavälissä käännä kärryleet ympäri ja valele niihin kaalin keittovettä vähän väliä.

Siivilöi paistinliemi ja sakeuta se veteen sekoitetuilla jauhoilla. Lisää vähän kermaa.

Tarjoile kaalikärryleet keitetyjen perunoiden ja oliiviöljyllä höystettyjen valkosipulien kera.

PINAATTILETUT SERRA DA ESTRELA-JUUSTOLLA (SAN)

AINEKSET

N. 6 dl tuoretta babypinaattia

5 dl maitoa

2 kananmunaa

½ teelusikallista suolaa

1 ruokalusikallinen ruokasoodaa

N. 2,5 dl kokojyväjauhoja

N. 3,5 dl vehnäjäuhoja

1 ruokalusikallinen Beira Interiorin
oliiviöljyä

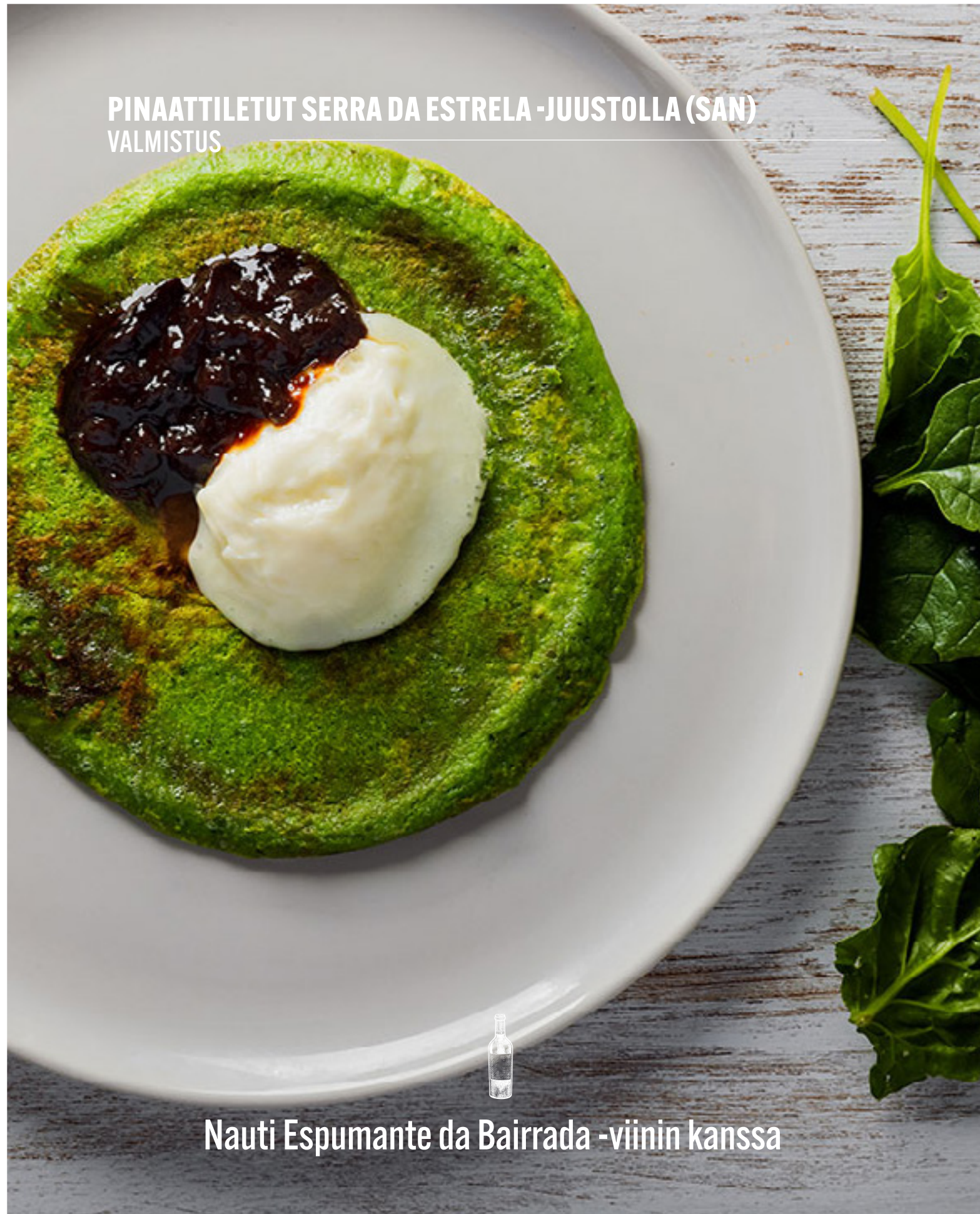
Voita tai öljyä lettujen
paistamiseen

Serra da Estrela -juustoa (SAN)

Fundão-kirsikkahilloa



PINAATTILETUT SERRA DA ESTRELA -JUUSTOLLA (SAN) VALMISTUS



Nauti Espumante da Bairrada -viinin kanssa

Pese tuore babypinaatti tarvittaessa ja valuta kuivaksi

Soseuta pinaatti ja maito tehosekoittimessa

Kaada sose kulhoon ja vatkaa joukkoon kananmunat, suola, öljy ja jauhot, kunnes taikina on tasaista

Kuumenna paistinpannu (keskilämmölle) ja rasvaa se kevyesti voilla tai öljyllä

Voit tehdä letuista minkä kokoisia tahansa

Kaada kauhalla taikinaa pannulle ja paista, kunnes letun raaka puoli kuplii (yleensä 2–3 minuuttia)

Käännä lettu ympäri ja paista toista puolta 2–3 minuuttia, kunnes se on kevyesti ruskistunut

Tarjoile lämpiminä kirsikkahillon ja Serra da Estrela -juuston (SAN) kera.

KARJALANPIIRAKAT LEZÍRIAN CAROLINO-RIISILLÄ

AINEKSET

PIIRAKKA

2 dl vettä

4 dl ruisjauhoja

1 dl vehnä jauhoja

1 teelusikallinen suolaa

RIISIPUURO/-TÄYTE:

Portugalilaista Carolina-riisiä
Lezíriasta

2 dl vettä

1 litra täysmaitoa

1 teelusikallinen suolaa

2 ruokalusikallista voita

Kanelitanko

Sitruunankuorta



KARJALANPIIRAKAT LEZÍRIAN CAROLINO-RIISILLÄ

VALMISTUS

Kiehauta vesi kattilassa. Lisää joukkoon voita, jos käyttämäsi maito ei ole kovin rasvaista. Mitä rasvaisempaa, sen parempi. Lisää joukkoon riisi ja keitä, kunnes vesi on haihtunut. Lisää maito ja kiehauta seos sekoittamalla usein. Jatka hauduttamalla pienellä lämmöllä, kunnes kypsää. Mausta riisipuuro suolalla ja anna lopulta viiletä.

Sirotttele jauhot ja suola veteen taikinaa varten ja vaivaa siitä kiinteää.

Levitä taikina, leikkaa se sopimaan halkaisijaltaan 20–25 cm kakkuvuokaan ja laita täyte taikinan sisään.

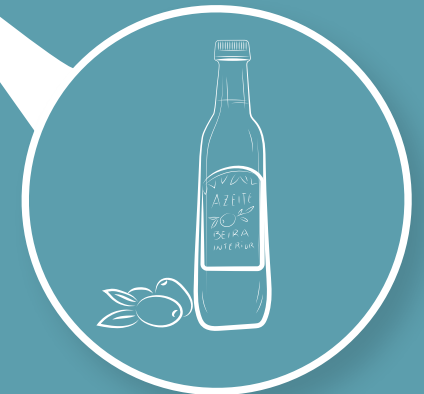
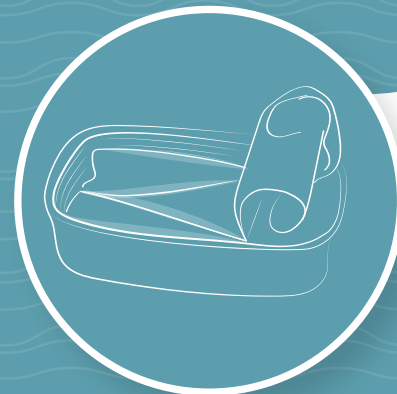
Paista uunissa 195 asteessa 15–20 minuuttia ja ripottele päälle kanelijauhoa.



Nauti Ginja de Óbidos -viinin kanssa

PORTUGALI PÖYDÄSSÄSI

Resepteissä käytetyt portugalilaisvalmisteet



AZORES

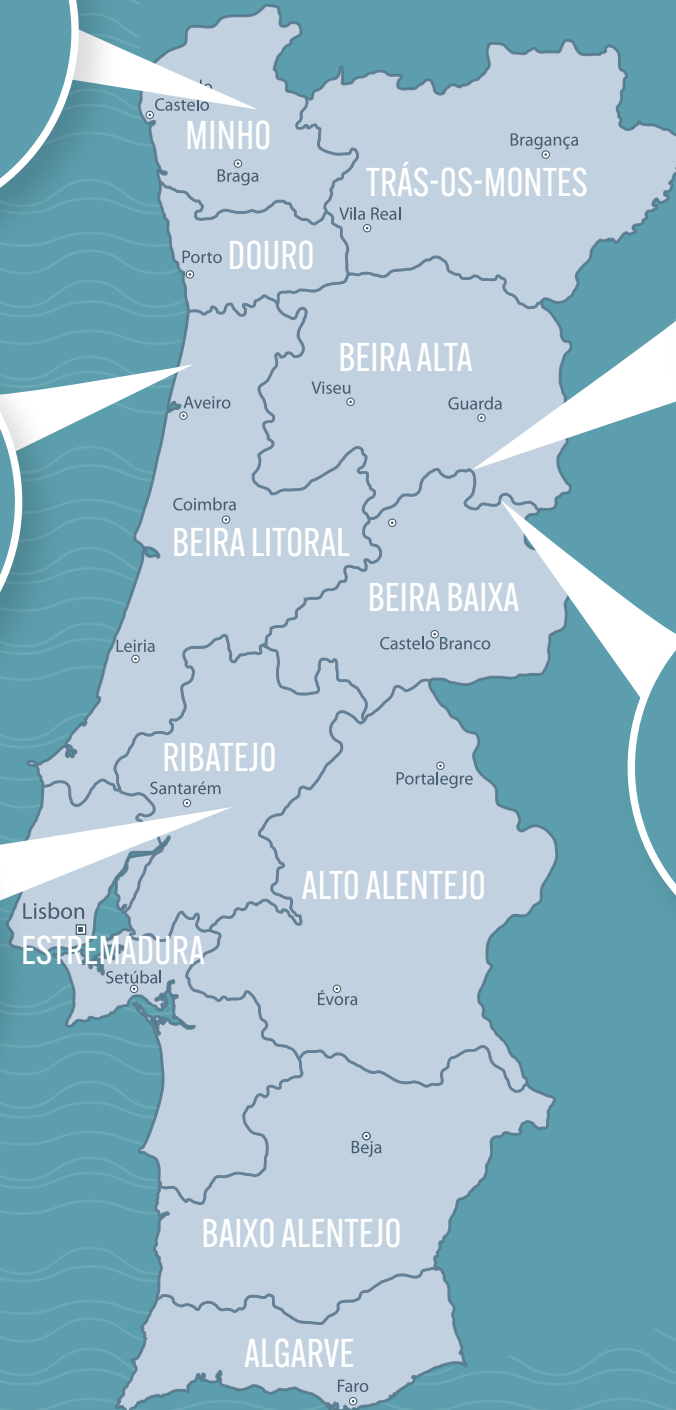
CORVO
FLORES

GRACIOSA
SÃO JORGE
FAIAL
PICO

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA



CARNE BARROSÃ

(Barrosã-naudanliha)



Barrosã-nautarodun liha on peräisin Minho and Barroso -alueilta. Siellä sen kehitys alkoi jo yli 10 000 vuotta sitten, kun alkuhärkää (*Bos primigenius*) alettiin jalostaa kotieläimeksi. Barrosã on ylivertainen lihatuote, jolle on annettu suojattu alkuperänimitys (SAN) ja jonka kasvatus tapahtuu hyvin tarkkoja säädöksiä noudattaen. Kaiken lihan on oltava peräisin lauman kantakirjaan rekisteröidyiltä eläimiltä, kasvatettu määrättyllä maantieteellisellä alueella, sopeutettu vuoristoviljelyyn ja ruokittu alueen omilla luonnontuotteilla.

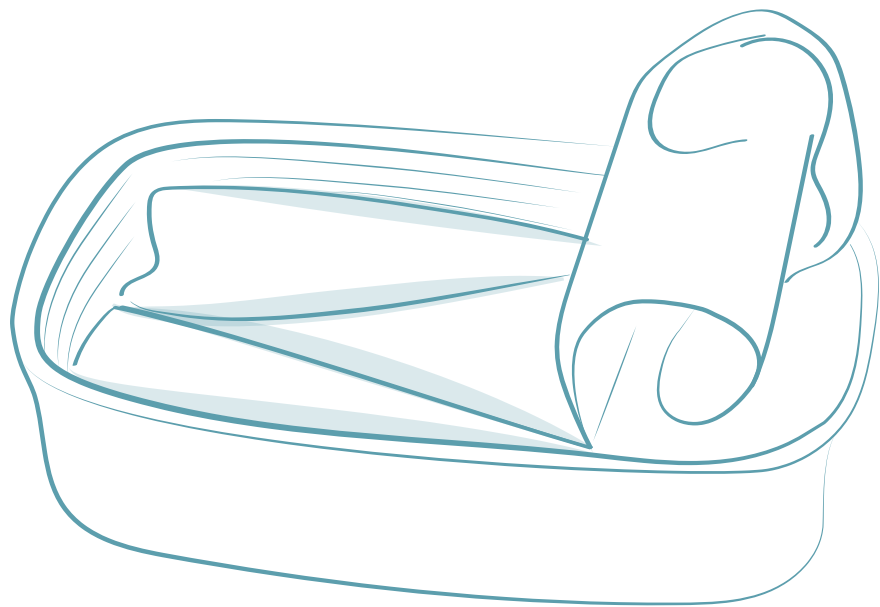
ARROZ CAROLINO DAS LEZÍRIAS

(Carolino-riisi Lezíriasta)



Portugalin Lezírias do Ribatejo -alueella tuotettu Carolino-riisi on todellinen gastronominen huipputuote ja monien portugalilaisten kulinaariruokien tähtiaines. Se voi imeä itseensä suuren määrän vettä, jolloin riisi valmistuu todella pehmeäksi ja maukkaaksi. Carolino-riisiä valmistetaan vain alueen kuudessa kunnassa, ja viljasatona se ylläpitää paikallisen kasviston ja eläimistön ekosysteemiä.

SÄILYKESARDIINIT



Ruodoilla tai ilman, nahattomina vai ei, oliiviöljyssä, vedessä, tomaattikastikkeessa tai ehkä johonkin muuhun tapaan lukuisista vaihtoehtoista. Säilykesardiinit ovat portugalilaisen ruokakulttuurin lippulaiva ja yksi maan eniten viedyistä ruokatuotteista. Ensimmäinen säilyketehdas sai alkunsa 1880 Setúbalin kaupungissa, ja alalla onkin vahvat yhteydet Portugalin kansantaloudelliseen ja gastronomiseen historiaan. Taito käsitellä mahdollisimman tuoretta kalaa ja portugalilainen purkitustekniikka saavat tämän monipuolisen ja käytännöllisen tuotteen erottumaan joukosta.

AZEITE DA BEIRA INTERIOR

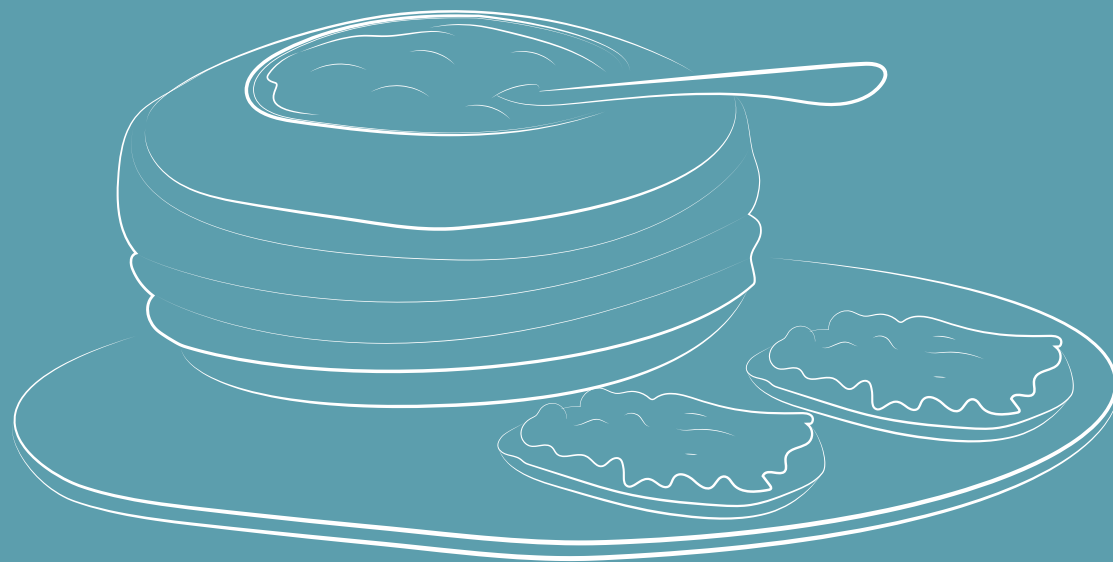
(Beira Interior -alueen oliiviöljy)



Oliivitarhat Beira Interiorin alueella ovat osa sen luonnonperintöä ja kasvualusta maan ikonisille ruokatuotteille extra virgin- ja virgin-oliiviöljyille. Azeite da Beira Interior tunnetaan erityisesti laadustaan ja hedelmäisestä maustaan. Se uutetaan Galegan, Verdealin, Cobrançosan ja Cordovilin oliivilajeista, joiden alkujuuret löytyvät Beira Baixan ja Beira Altan alueilta.

QUEIJO SERRA DA ESTRELA

(Serra da Estrela -juusto)



Queijo da Serra on mainetta niittänyt juusto portugalilaisissa keittiöissä, ja sen tunnusomaisen maun erottaa jo ensimmäisellä suupalalla.

Juusto on puolipehmeää, voimaista ja kellertävänvalkeaa, ja sitä tuotetaan Bordaleira Serra da Estrela -lajin lampaiden tuoreesta maidosta. Lampaat syövät Serra da Estrelan luonnollisilla laidunmailla, ja koko tuotantoprosessi noudattaa määrättyjä sääntöjä. Juustolle on rekisteröity suojattu alkuperänimitys (SAN), ja se tuotiin Portugaliin jo Rooman valtakaudella. Siksi se onkin yksi maan vanhimmista juustoista.

TEKIJÄNOIKEUDET

NIMI:

Pala Portugalia mukaasi – Reseptejä Suomesta ripauksella
Portugalia (Take Portugal With You - Recipes from Finland
with a Portuguese Touch)

OIKEUDENOMISTAJA:

InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro

www.inovcluster.pt | geral@inovcluster.pt

 [agriexport_4.0](https://www.instagram.com/agriexport_4.0)  [AgriExport4.0](https://www.facebook.com/AgriExport4.0)

TEKSTI JA JULKAISU:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

SUOMENNOS JA OIKOLUKU:

Found in Translation

GRAAFINEN SUUNNITTELU JA JÄLKIKÄSITTELY:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

TÄMÄ TEOS TUOTETTIIN INOVCLUSTERILLE YHTEISTYÖNÄ:

RESEPTIT:

Kokit Chakall ja Meri-Tuuli Väntsi

VALOKUVAT:

João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal