

Echange de savoirs Baklava, par Albana et Alketa Murça

Dans chaque pays la cuisine, le goût, la manière dont on prépare les plats est différente.

Partager une manière de cuisiner nous amène dans un voyage infini, dans les goûts, les traditions et la culture d'un pays, qui nous surprend à chaque fois et nous fait mieux connaître les autres.

A travers la préparation d'un gâteau traditionnel albanais on a pensé à commencer ce voyage avec des personnes intéressées de connaître et d'explorer un peu le monde culinaire de l'Albanie.

Le baklava est un gâteau traditionnel albanais, dont les origines sont turques mais, en se basant sur notre cuisine, le goût et la manière de le préparer ont été changés .



En Albanie ce gâteau est souvent préparé à l'occasion des grandes fêtes comme le Ramadan, la fête du nouvel an ou bien pour les mariages.

Comme c'est un gâteau préparé pour les grandes fêtes, dans chaque famille la tradition veut qu'on se transmet de mère en fille la façon de le préparer. Dans ce gâteau la façon de le découper, qui représente une forme d'art dans la cuisine, joue aussi un rôle important.

Au cours d'un échange de cuisine on apprend, en outre, le plaisir d'apporter une nouvelle saveur à notre cuisine. Si ça vous tente, venez voyager avec nous dans le merveilleux monde des goûts.

Sur ce croquis, Albana vous dévoile le secret du tracé du baklava.

