Светскиот ден на туризмот низ вкусови: Една трпеза, многу дестинации

За патување низ светот понекогаш не се потребни ниту авионски билет, ниту спакуван куфер. Понекогаш е доволно само да одлучите што ќе јадете.

По повод Светскиот ден на туризмот, 27 септември, податоците за нарачките преку Wolt во Скопје, Битола, Охрид и Тетово покажуваат колку различни светски вкусови веќе се дел од секојдневниот избор. Речиси секоја петта нарачка од ресторан е избор од некоја од светските кујни, а турската, мексиканската и грчката се издвојуваат како најпопуларни.

Дурум, тако и гиро веќе се добро познати избори, додека паста, суши, Pad Thai и Butter Chicken ја дополнуваат понудата со вкусови од различни делови на светот. Со различните ресторани достапни преку Wolt, изборот за ручек или вечера така лесно може да се претвори во мало гастрономско патување.

Секој град има свој вкус

Во Скопје изборот е најразновиден – од медитерански и италијански специјалитети, како паста карбонара, до јапонски и азиски вкусови како суши и темпура. Битола, има поинаква приказна: мексиканската кујна убедливо се издвојува меѓу интернационалните избори, со тако и бурито меѓу фаворитите. Додека пак во Охрид, светските вкусови се среќаваат на едно место. Грчките и медитеранските вкусови се среќаваат со италијанска паста, суши и индиски Butter Chicken.

Во Тетово, турската кујна има најсилно присуство, со дурум, донер и лахмаџун како најпрепознатливите избори што се нарачуваат преку Wolt. Охрид и Тетово се издвојуваат и по најголемиот удел на нарачки од интернационалните кујни, што покажува дека интересот за светските вкусови не е резервиран само за главниот град.

Светски вкусови, домашни фаворити

Спојот на локалните и светските вкусови не е нешто сосема ново за Македонија. Кулинарската традиција на земјата низ вековите се развивала под влијание и на

локалните традиции и на вкусовите што пристигнувале преку трговијата и соседните култури. National Geographic наведува дека низ вековите трговијата донела состојки како ориз и зачини од Истокот, како и цитрусно овошје и маслинки од Медитеранот – состојки што постепено станале дел од поширокаta кулинарска традиција.

Во исто време, кујната во Македонија останува силно вкоренета во сезонските и локалните производи, гостопримството и традицијата храната да се споделува околу трпезата. Токму затоа денешниот спој на добро познати домашни јадења и нови интернационални избори не делува како спротивност, туку како уште едно поглавје во долгата приказна за кулинарска размена.

Сепак, желбата да се проба нешто поинакво не значи откажување од добро познатите домашни вкусови. Податоците на Wolt покажуваат дека ќебапите и штипската свинска пастрмајлија останууваат меѓу најчесто нарачуваните главни јадења, заедно со тако, бурито и други интернационални фаворити.

И можеби токму тука се крие најинтересниот дел од приказната: локалното и глобалното денес сосема природно ја делат истата трпеза. Еден ден изборот може да биде гиро, следниот суши или тако, а потоа повторно ќебапи или пастрмајлија.

Од Турција и Грција, преку Мексико и Италија, па сè до Јапонија, Тајланд и Индија, Светскиот ден на туризмот нè потсетува дека патувањето низ светските вкусови може да започне и од дома – едноставно со изборот на следниот оброк преку Wolt.

Контакт детали

Lidija Mirić Mičetić
Communications Manager for the Adriatic and North Macedonia
lidija.miric.micetic@wolt.com
+38599 7348 652

Копирај линк

https://press.wolt.com/mk-MK/274009-/