

Dulce de leche i mate ... czyli: toffi i siorbanie po argentyńsku

O ile wołowina niepodzielnie rządzi na argentyńskich stołach, o tyle bez dulce de leche nie obej-
dzie się żadne śniadanie ani deser. W Argentynie
90% słodczy robionych jest właśnie przy użyciu tej
słodkiej masy. Dulce de leche to nic innego jak tof-
fi czy masa kajmakowa, ale takiej opinii nie wolno
nam wypowiadać na głos, abyśmy nie zostali uzna-
ni za heretyków. Dulce de leche jest bowiem jedy-
ne i niepowtarzalne. Na jacht pakujemy cały zapas
cukierków o tym smaku. Kacper skrzętnie ukrywa
w swojej koi przed Maćkiem kubeczek dulce de le-
che. Nikt nie wie, w zamian za co lub za jaką przy-
sługę kubeczek pod koniec rejsu zmienił właściciela.



Kiedy zadasz Argentyńczykowi pytanie „czym jest mate”, zawiesi głos, zamilknie, oczy zwróci ku niebu, zamruczy... jak to wyjaśnić ... będzie odwlekał moment odpowiedzi... Mate to rodzaj zwyczaju, rytuał w którym uczestniczysz wraz z przyjaciółmi. Zaproszenie do niego jest wielkim wyróżnieniem i jeśli ktoś częstuje cię mate to znaczy że chce się z tobą zaprzyjaźnić. Yarba mate pije się podając ją z jednych rąk do kolejnych, jak fajkę pokoju.



Zaparza się ją w naczyniu zwanym mate lub matero najczęściej zrobionym z tykwy, a proces zaparzania jest ogromnie ważny aby miała ona odpowiedni smak. Mate zawsze przygotowuje gospodarz domu i pije ją jako pierwszy. Wypija cały napar i dopiero wtedy ponownie dolewa wody i mate podaje kolejnej osobie. Tak też będzie przez cały rejs: mate o smaku pomelo będzie krążyło między członkami naszej załogi.

