

CAI EAS
C185
May 8/81
DOCS

Noticcionario de **Canadá**

Año VIII, No. 7, mayo de 1981



Ottawa, Canada

Gira gastronómica por Canadá revela platos exquisitos, 1

Argentina compra equipo médico, 3

Ayuda para el Terremoto en Grecia, 3

Situación en Libano, 3

Visita oficial de la OEDC a Canadá, 3

Gobernador norteamericano presenta bandera conmemorativa a Canadá, 3

Canadá promete ayuda a los africanos en Conferencia de las Naciones Unidas, 4

Medidas especiales para salvadoreños, 4

Se inicia el rodaje de "Canadian Caper", 4

Periodista obtiene premio por su historia del escape de rehenes de Irán, 5

Centro de biotecnología de Ontario, 5

Aviso a los turistas sobre plagas, 5

Ciudades canadienses unidas por Intelpost, 6

Amores "reptilíneos", 6

Jabón insecticida, 7

Triciclo para niños minusválidos, 7

Noticias breves, 8

Gira gastronómica por Canadá revela platos exquisitos

Las diferentes regiones de Canadá ofrecen una variedad de manjares epicureos adecuados para cada gusto.

La gira gastronómica de Canadá comienza en Terranova, donde se pueden degustar alimentos de los pescadores ingleses e irlandeses, tradicionales desde hace cuatro siglos. Debido a su aislamiento, Terranova retiene, no solamente su dialecto irlandés, sino su cocina marinera — tartas de aletas de foca Harp, pescado y brewis (una mezcla de bacalao salado y pescado duro salpicado con trozos de puerco desgrasado) y lenguas de bacalao (de gusto parecido a la venera). Los postres incluyen el Figgy Duff (molazas y pudín de pasas) Blueberry Buckle and Patridgeberry Parfait (bayas salvajes parecidas al ráspero y de gusto similar al arándano).

No deje de adquirir una botella del "Screech" (chirrido) de Terranova, una especie de ron oscuro procedente del Caribe. Hace tiempo una bebida popular del trabajador, el screech (chirrido) se hacía — mediante el lavado de los barriles de ron con agua hirviendo. Su nombre, dado por un soldado americano estacionado en Terranova durante la Segunda Guerra Mundial, se refiere a la reacción de

los que beben demasiado de él. Para los menos valientes hay un cocktail de ron denominado Muffled Screech (chirrido atenuado).

En las Marítimas, las langostas son las mejores del mundo, ya que nadan en las aguas frías del Atlántico. En la Isla del Príncipe Eduardo, es tradicional la cena de langosta cocida servida en salas comunitarias y sótanos de iglesias.

Los visitantes de las Marítimas pueden buscar en las playas almejas de concha blanda tanto, en Nueva Escocia como en Nueva Brunswick. No debe abandonar Nueva Brunswick sin haber probado el polipodeo verde las hojas sin abrir de los helechos denominados de avestruz por su tamaño se recogen en la primavera y se congelan para delicia del gourmet en todo el año. Otros platos que forman parte del legado de las Marítimas son el pastel de carne y papas a la rapina Acadiense, el arenque escabechado denominado Salomon Gundy y las tortas de harina de avena del Cabo Breton.

En honor del buen alimento

En Quebec se puede descubrir esta reverencia especial hacia el alimento y el vino. En la ciudad de Quebec abundan



El Chef Antonio Lachance muestra los alimentos servidos en la Henry House de Halifax, Nueva Escocia.

EXTERNAL AFFAIRS
AFFAIRES EXTERIEURES
OTTAWA
JUN 17 1981
LIBRARY / BIBLIOTHÈQUE

Publicado por la División de Información, Ministerio de Asuntos Exteriores, Ottawa, K1A 0G2.