

INFLUENCIA DE LOS EXTRANJEROS EN LA ALIMENTACIÓN DEL ESTADO SUCRE

Sus platos son producto de una síntesis cultural en la cual, lo español, lo hindú, lo inglés, lo francés y africano se mezclan con la gastronomía aborigen.

FRANCIA



De la cocina sucreña, la paiana es la que tiene más influencia de la cultura antillano-francesa. Como ejemplos se pueden citar el cuguyon o corguyon que se acompaña con arroz de coco y la calla que normalmente se acompaña con bola de plátano.



Salsas picantes



Calla



cochino frito



Pescado frito frances



Cuyon sucrene

ESPAÑA



Los españoles introdujeron el cultivo del plátano, la caña de azúcar, así como también, la cría de diversos tipos de ganado y aves de corral, y legaron sus exquisitos pasteles para enriquecer la gastronomía de la región.

Introdujeron



Platanos

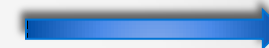


Huevos



Trigo

Gracias a ellos tenemos



Cuajado oriental

INGLATERRA



Los colonos llegados de las vecinas islas británicas introdujeron a la península de Paría el pan, que compitió ventajosamente con la arepa, dando así lugar a la variedad de panes que hasta hoy se fabrican en las casas: la flota (pan frito), y la beka, galeta o doplina.

Introdujeron



La flota (pan frito)



La Beka



Torta negra



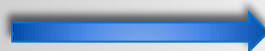
Yinyabie

AFRICA



La llegada de negros africanos esclavizados a la zona estimuló la incorporación de algunas técnicas culinarias y la afición por algunos rubros farináceos como el ocumo, el ñame y el quimbombó.

Gracias a sus técnicas tenemos



Arepa pela



Casabe



Naiboa

