

Gourmetfreuden in der Karibik von Afrika

Die Restaurantszene in Freetown bietet eine große Auswahl an internationaler Küche, darunter libanesisch, europäisch, koreanisch, japanisch und chinesisch. Afrikanische Restaurants, darunter senegalesisch und ghanaisch, bieten ebenfalls einen Hauch von Kontinent, aber für die typischen Speisen ist die lokale Küche der richtige Weg.

Reis ist das Grundnahrungsmittel der Region, das von Plassas (Soße) wie Maniok, Erdnusssuppe, Binch oder Eintopf mit Huhn, Rindfleisch und / oder Fisch begleitet und in großzügigen Portionen serviert wird. Rindfleisch- und Hühnergerichte sind weit verbreitet, aber Fisch ist König, besonders an Küstengebieten, wo Barrakudas, Groupa, Schnapper, Hummer und andere Fische weit verbreitet sind.

Streetfood besteht aus knusprigen Ziegen- oder Rindfleischspießen, gebratene Kochbananen, geröstete Maniokknollen und Kokosnusskuchen. Zudem gibt es frisch gepflückte, saftige, sonnengereifte Früchte wie Ananas, Mango, Papaya, Banane und Orangen bei Marktfrauen, die sich außerhalb der wichtigsten Supermärkte befinden.

Probieren sollte man den Palmwein, der gemeinhin als das Getränk bezeichnet wird, das von Gott zum Menschen kommt. Er wird frisch von Ölpalmen gewonnen und ist ein natürliches und billiges alkoholfreies Getränk, das besonders in Dörfern beliebt ist. Manchmal wird er verwässert.

Alternativ können Biertrinker Star probieren, das nationale Lagerbier, das mit Sorghum von Bauern aus Sierra León gebraut wird, und das in den meisten Bars und Restaurants des Landes eiskalt angeboten wird. Für alkoholfreie Erfrischungen schmeckt frisches Kokoswasser, das direkt aus der Muschel an

Straßenecken serviert wird, oder würziges Ingwerbier.

Regionen

Geschichte

Bevölkerung

Kultur

Musik

Wirtschaft

Religion