



Несмотря на то, что еда Мальдив на первый взгляд не отличается особым разнообразием, гастрономические предложения являются на островах источником незабываемых наслаждений. Всего видов кухни здесь три:

1. Мальдивская.
2. Международная.
3. Кухня островных курортов.

Если богатство курортных блюд чаще всего ограничено удалённостью островов от ближайшего овощного и мясного рынков, то в знаменитых кафе города Мале ситуация обстоит несколько иным образом. Да, и здесь у еды Мальдив будет наблюдаться определённая очень ярко выраженная специализация, тяготеющая к однообразию, но некоторые блюда и обычаи приёма пищи уже могут удивлять и запоминаться. Больше всего местная кухня напоминает смесь индийской и арабской, хотя иногда прослеживается влияние кулинарного стиля с острова Шри-Ланка. Последнему обстоятельству способствует и то, что часть поваров коммерческих заведений перебралась на Мальдивы именно со Шри-Ланки.

Домашняя еда

Знаменитая шутка гласит, что на Мальдивах есть два типа еды: рыба с рисом и рис с рыбой.

И здесь есть доля истины, ведь рыба действительно является основным ингредиентом мальдивского рациона, а рис - главным источником углеводов. Интересен способ приёма пищи, при котором еда берётся пальцами правой руки, скатывается в шарик и отправляется в рот. При этом пользоваться левой рукой не нужно, если не хотите, чтобы вас сочли невежей, ведь по мнению местных жителей левая рука предназначена для посещения туалета.

Национальная кухня

Тунец, составляющий основу рациона, может называться по-разному в зависимости от способа приготовления. Распространён хикимас (вяленый или высушенный на солнце), валхоамас (копчёный в дыму), гарудхи (бульон с кусочками тунца). Многие закуски готовятся по принципу самсы, то есть слоёного теста, обернутого вокруг пряной или рыбной начинки. Популярна тунцовая паста (риха — акуру), которую смешивают с варёным рисом, чили и луком, а потом намазывают на особый хлеб - роши. В качестве ещё одного ингредиента используется свеженатёртый на специальном приспособлении под названием хуни гонди кокос. Кокос и его производные, такие как масло, здесь вообще используется довольно часто. Из приправ наиболее часто употребляемой является карри. Карри на островах не столь острое, как например индийское или шри-ланкское.

Мальдивы являются настоящим раем для любителей спокойного отдыха без ватаги нетрезвых граждан вокруг. Дело в том, что официально алкоголь на островах под запретом. Однако, как часто водится, всё хорошее конечно. На территории туристических яхт и отелей продажу разрешили, иначе безалкогольная разновидность досуга отпугнула бы изрядное количество туристов.

Если рассматривать мальдивскую еду в комплексе, то невзирая на некоторое однообразие используемых для готовки продуктов, талантливые повара различных эпох нашли решение, создав запоминающийся арсенал интересных блюд, способный скрасить

Еда на Мальдивах - туры на мальдивы

Автор: Administrator
07.07.2018 19:29 -

отдых любого туриста.