



Кулинария в Северном Мале в большей степени включает рыбу и морепродукты, нередко жители острова используют в пищу кокосы, рис, специи и лайм. Наличие специй в местных блюдах жители обязаны эмигрантам из Индонезии и Индии, прибывшим на Мальдивы. На курортах туристам предлагают более разнообразный выбор блюд. Здесь вы можете повстречать блюда европейской и азиатской кухни, так что если вы относитесь с опаской к экзотической еде, то не останетесь здесь голодными.

Особенности ресторанов Мале

Одним из самых популярных продуктов на атолле Северный Мале является тунец, который здесь готовится и подается в самых разных видах. Как правило, к нему подают разнообразные соусы и гарнир из рассыпчатого риса или просто с лепешкой роши. Среди местных жителей большую популярность получило карри из тунца. Помимо этого, нередко в пищу здесь употребляют папайю, бананы, батат, плоды хлебного дерева. А мясо мальдивцы почти не используют в своем меню. Его готовят в редких случаях, а баранина и курица появляются на столах местного населения только на праздники.

Практически в любом ресторане вы сможете отведать рыбу в сушеном или копченом виде, такое блюдо называется хикимас. Также распространенным угощением считается суп на бульоне из рыбы, тунцовые котлетки, рис гарудия, жареная или отварная рыба. В утреннее время практически все население на завтрак кушает масхуни роши – это своего рода паста с рыбой и специями, запеченная в лепешках. Вероятно, такой завтрак вам не понравится, а вот пироги, испеченные по мальдивским рецептам, попробовать просто необходимо. В таких пирогах кроме рыбы применяется кокос и жареный лук.

Что на счет десертов?

Рестораны Мале предлагают гостям много сладостей. Рис и кокосовое молоко, служащие основой для десертов, активно используются поварами. Например, рисовый пудинг, обжаренная или запеченная смесь кокосового молока с плодами хлебного дерева, десерты из арека (местного ореха). Все сладости обладают необычным вкусом. Их можно отведать в небольших кафе на набережной Мале, либо в ресторанах в центре города. Уличная пища весьма необычная, вы встретите в фургончиках или на лотках любопытные смеси из кокоса, манго, сухой рыбы масскаши. Стоит отведать кокосовые сладкие палочки – бонди, которые являются удобным для перекуса десертом.

Так как на Мальдивах нет алкоголя местного производства, ведь по исламским законам запрещено его употребление, то самым главным напитком для местных жителей является чай. Он здесь очень сладкий – с большим количеством молока и сахара, чем-то напоминает индийский марсала. Везде можно заказать кофе, однако стоит он дорого. Обязательно попробуйте раа – это мальдивский напиток с пальмовым соком или традиционный местный напиток суджи. Как правило, большинство ресторанов на острове расположены на курортах, а также в столице Мале. К примеру, Ресторанный комплекс Kam Hotel обладает необычным интерьером и широким выбором блюд из даров моря.