Автор: Administrator
21.12.2012 00:00



Мальдивская кухня состоит в основном из двух ингредиентов – риса и даров Индийского океана, которые готовятся здесь по-особенному: пойманную рыбу предварительно высушивают, оставив ее под палящим солнцем, чтобы она хорошенько затвердела. Готовые блюда обильно сдобрены пряными приправами (карри, душистым перцем), а также мякотью кокоса, что делает их невероятно ароматными и вкусными!

Мальдивские острова изобилуют самыми разнообразными ресторанами, как традиционной, так и кухонь многих стран мира, включая японскую, китайскую, европейскую, итальянскую. Настоящими кудесниками считаются шефы из Шри-Ланки. Лучший из них когда-то готовил еду самому королю Иордании! Любая трапеза на Мальдивах отличается изысканностью и отличным сочетанием современных кулинарных тенденций со старинными национальными рецептами. Самая популярная здесь рыба — средиземноморский тунец, среди местных угощений очень вкусно готовят курицу с рисом, овощами и множеством специй. Уникальные деликатесы предлагают отведать в ти-шопах: розовое или апельсиновое молоко, кофейную пудру и др. Однако нужно соблюдать осторожность при дегустации экзотических лакомств, некоторые из них могут отрицательно сказаться на здоровье неискушенного в них европейца.

На Мальдивах растет много тропических фруктов и растений - манго, бананы, папайя, плоды хлебного дерева, но королем национальной кухни является кокосовый орех. Он употребляется в любом виде. В ход идет мякоть неспелой курумбы, молоко и пальмовый сок, стружка и др. Но самое важное, что все варианты блюд из кокоса и местной рыбы действуют магическим образом на мужскую силу, и способны даже заурядных любовников превратить в мастера сексуальных наслаждений. Мальдивский рацион позволит завести целый гарем, в котором все жены будут довольны!