



Многие гурманы интересуются особенностями кухонь разных народов. Кто-то даже целенаправленно делает походы в рестораны с соответствующей кухней. Единицы решаются приготовить найденные блюда в домашних условиях. А существуют еще люди той категории, которые осуществляют гастрономические поездки в различные страны. Но все это касается именно тех людей, которые имеют своим хобби изучение кухни иных народностей. В противовес им простые туристы и отдыхающие, едущие за границу, редко задаются вопросом питания, полагаясь на туры, в которых «все включено» или же рассчитывая «разобраться на месте». Тем не менее есть и те, которые вопросами питания все же задаются перед поездкой. И если с ближним зарубежьем все более-менее понятно и давно уже не в новинку, то как быть с такими экзотическими местами, как Мальдивы? Об этом и пойдет речь дальше.

Живительная влага

Давно известный факт, что без воды человеческий организм может выдержать гораздо меньше времени, чем без пищи. Поэтому правильным будет ознакомиться с тем, чем же нас будут поить на Мальдивских островах. В первую очередь, особенно это касается русских туристов, следует помнить о том, что Мальдивы – мусульманская территория и предлагать распитие алкогольных напитков местным жителям может вызвать

некоторые осложнения, ведь здесь это считается моветоном. Тем не менее, гостеприимные хозяева держат в своих барах горячительные напитки для гостей. Правда цены космические. Вот несколько примеров:

1. Водка будет стоить от 50\$ за бутылку;
2. Вино примерно в ту же стоимость;
3. Джин и вовсе обойдется не меньше чем в 90\$;
4. А любителям пива придется раскошелиться не менее 10\$ за бутылочку холодненького.

А вот чай, один из самых любимых напитков всех мусульман, да еще и с большим количеством молока и сахара здесь вам нальют с превеликим удовольствием. Кроме этого имеется здесь еще такой напиток как гаа. Это перебродивший безумно сладкий сок с верхних частей пальмы.

Путь к сердцу

Что же касается еды, то здесь тоже все в привычном для Индии и Арабских стран виде – с большим количеством специй и жгуче остро приправлено. Тем не менее, международную пищу на Мальдивах тоже подают. Но нам ведь интересна местная кухня. А к ней относится вареный рис с соусом карри. Это блюдо является традиционным для данной местности. Также на курорте можно вкушать местную выпечку, напоминающую самсу. Начинкой может быть в том числе и рыба или пряности. Многие удивятся, но на Мальдивах любят готовить шарики из овощей, в том числе и из кабачка. Ну и куда же без фруктовых десертов, здесь их уйма и среди них есть сладости на основе кокосового молока. Учитывая, что Мальдивы – это островная местность, то и морепродуктов здесь в избытке, самых разных и разных способов приготовления. И наконец, самая знаменитая закуска Мальдивских островов – гулг. Это рулет с луком и кокосом, но вкус просто незабываемый. Кстати, хлеб здесь тоже свой. И называется он роши. Подается в виде пончиков.