

Кухня Мальдив основана на традициях индийской и в некоторой степени арабской культуры. Очень часто применяется рис, морепродукты и разнообразные пряности и приправы. Рыба, в копченом, сушеном и вареном виде используется в большинстве блюд.

Очень популярен здесь отварной тунец с рисом, сдобренный разнообразными соусами (и чаще всего - кокосовым карри) и перцем. Еще одно популярное блюдо - "хикимас", которое представляет собой сушеную и копченую рыбу. Вот еще несколько любимых лакомств : «баджия», что представляет собой пирог с рыбой, кокосом и луком , "кули боркиба" (это такой пирог из рыбы), "гарудия" (рыбный супчик) , "гулу" (котлеты из рыбы и кокоса) , "фихуну мас" (запеченная рыба с перчиком чили), "кимиа" (рыбные рулетики), "рихаукуру" (паштет из рыбы), "телули мае" (жаренная рыба с приправами) и др.

Из мяса здесь употребляют только птицу, и то лишь по праздникам и в каких то особых блюдах. Рис едят во всевозможных вариациях. Это может быть отварной в кокосовом молоке, приготовленный как гарнир к разнообразным овощам, рыбе и другим морским обитателям. Его готовят и со сладкими бананами, папайей, манго, тыквой, и плодами хлебного дерева.

На десерт подают блюда из кокоса в разнообразных вариациях, и еще сладкие блюда из риса и фруктов. Очень распространено кокосовое молоко, любые пудинги, салаты из овощей и фруктов и выпечка.

Из напитков, главным является чай. Причем его употребляют с большим количеством молока и сахара. В основном, здесь предпочитают зеленый чай, хотя черный найти тоже не трудно. В последнее время очень популярным становится кофе, и чаще всего приготовленный по-арабски, но цены на него здесь довольно высокие. Еще из напитков пьют соки, сладкое молоко "киру сарбат", "раз" (пальмовый сок), напиток "суджи" и "гаа" , который представляет собой перебродившее кокосовое молоко.

Кухня Мальдив - туры на мальдивы

Автор: Administrator
16.02.2011 18:21 -
