



Иорданская кухня заслуживает самого пристального внимания. Повара готовят блюда из говядины, телятины, баранины, курицы, подавая как гарниры к ним картофель или рис. Больше всего местные жители любят мэнсаф. Его можно отведать на свадьбе. Его кушают все без исключения гости, так как его готовят из баранины, которую варят в кислой сметане, риса (наличие похлебки при нем обязательно), жареных кедровых орешков.

Кухня Иордании не такая острая, как, к примеру, корейская. Есть, конечно, острые блюда, но все зависит от того, кто их готовит.

Иорданские сладости отличаются существенно от других «восточных» и подаваемых к столу в арабских странах. Чаще всего кулинары готовят вкусности с фисташками, сыром, печеньем, кунжутом и т.д. Прохожие хотят отведать сладости, которые на рынке продаются на каждом углу и в каждой лавочке. Они пахнут вкусно, а их запах просачивается, в том числе и сквозь стекла витрин в магазинах. В отелях и ресторанах гостям подают свежавыжатый сок. Конечно, лучше кушать мясные блюда, но если девушка следит за калориями, то ей можно порекомендовать фруктово-овощную диету. Она может поесть апельсины, бананы, инжир, арбузы, дыни и т.д. Кстати, можно кушать даже плоды кактуса. Кактус имеет желтовато-сочную мякоть, которая схожа по своим вкусовым качествам со вкусом дыни. Можно кушать мякоть с косточками. Перед тем как есть кактус, надо очистить его от колючек, но надо стараться действовать аккуратно, чтобы они не просочились под кожу рук, иначе не избежать неприятных ощущений.

Автор: Administrator
09.05.2013 14:16 -

Приехав в Иорданию, надо попробовать местное вино. Оно стоит в магазинах не более 3,5 долларов. Также можно пропустить кружечку другую пива. Можно остановить свой выбор на анисовой водке, которую местные жители зовут «арак», разбавив наполовину ее водой. Напитки, производимые в стране, продают в сувенирной посуде, которую можно увезти впоследствии в Россию.