



Саудовская Аравия славится своей неординарной кухней, сформированной под двумя важными факторами. Это климат и религия. Однако стоит учитывать, что практически все арабские страны руководствуются одними и теми же кулинарными традициями и продуктами. Но, как правило, одинаковые блюда в разных местах называются по-разному. Этот факт зависит от местного диалекта и особенностей говора.

Достаточно часто случается так, что смешение ингредиентов приводит к созданию новых, достаточно оригинальных блюд. К примеру, если брать кухни кочевых народов и местных жителей, то можно заметить разницу в пропорциях и различии приправ к блюдам. По религиозным убеждениям, арабы не едят свинину, поэтому в качестве мяса используется говядина, баранина, птица, рыба. Обычно мясо подлечит обжарке на углях или сковороде, причем без жира, тем самым мясо обретает особый вкус и аромат. Традиционными мясными блюдами обычно считается мясо на вертеле, птица или ягнятина (култра), шашлык обыкновенный (тикка), шашлык из маринованной баранины (кебаб). Вариаций последнего блюда примерно полсотни, от шиш-кебаба до шашлыков из рубленного мяса «кофта». Большой популярностью пользуются мясные супы с рисом, горохом, лапшой, картошкой и т.п.

Блюда из птицы также завоевали широкую популярность, например курица "дадждж" тушится в томатном соусе, курица с медом "аль-манди" и другие блюда. Главным гарниром ко всем блюдам из мяса обязательно используют или рис, или зелень, а также различные салаты из овощей вперемешку с приправами.

Арабская кухня невероятно богата своим всевозможным выбором блюд. Даже самый

Автор: Administrator
28.04.2013 00:00 -

привередливый человек найдет для себя что-то интересное. У арабов существуют и традиционные блюда, например салат "фатуш", включает в себя классический набор ингредиентов – тут и помидоры и огурцы, зелень, салат, оливковое масло и самое главное без чего многие блюда бы не имели "изюминки" это специя "сумак" из плодов барбариса.