

Еда, я люблю тебя! А что именно любят есть в разных странах СНГ?

Category: Kitapcy, Sport we turizm
написано kitapcy | 24 января, 2025

Еда, я люблю тебя! А что именно любят есть в разных странах СНГ? ЕДА, Я ЛЮБЛЮ ТЕБЯ! А ЧТО ИМЕННО ЛЮБЯТ ЕСТЬ В РАЗНЫХ СТРАНАХ СНГ?

Национальная кухня – это отдельная достопримечательность каждой страны. И неслучайно существует даже такое понятие, как гастрономический туризм – ведь порой еда может рассказать о духе народа гораздо больше, чем архитектура и искусство.

В этом материале мы хотим устроить вам мини-тур по кухням стран СНГ, многие из которых близки нашей кухне, но все же имеют свои особенности.

- Азербайджан

Основная особенность азербайджанской кулинарии – использование большого количества приправ и специй, зелени для неповторимого вкуса и аромата блюд, а соль при этом используют в очень ограниченных количествах.

Традиционные блюда – довга (кисломолочный суп с зеленью), кюфта-бозбаш (бульон с мясными тефтелями), суп пити (в горшочке), люля-кебаб. И, конечно, как и у многих восточных народов, традиционным блюдом в Азербайджане является плов.

Но в отличие от других кухонь, здесь все компоненты плова готовят отдельно, и кушают чаще всего также: мясо заедают рисом, а следом пряной травой.

Самый распространенный напиток азербайджанцев, которым принято запивать плов – щербет. Это прохладительный напиток на основе кислых ягодных и фруктовых соков с добавлением настоев различных почек и семян.

- Армения

Все рецепты армянской кухни довольно сложные и требуют строго придерживаться алгоритма. Культ армянской кухни – мясные блюда. Одно из самых популярных: хоровац – шашлык из крупных кусков мяса. Все наверняка слышали и об армянской бастурме – валеном говяжьим мясе.

Самый известный армянский суп – хаш, который готовится из говяжьих ног и рубца.

Безусловно, каждый гость Армении должен попробовать долму – рубленое мясо, завернутое в виноградные листья.

Также в Армении высокая культура потребления национальных напитков: наиболее известный – кисломолочный мацун, а после обильного обеда армяне предпочитают пить сурч – кофе.

- Грузия

Грузинская кухня, известная и любимая во всем мире, опирается на контраст пряного и острого. Овощам придается большое значение как в качестве основного блюда, так и в дополнение к мясу.

Грузинская кухня предполагает большой выбор острых и кислых соусов, как, например, всем известная аджика.

Грузинские сыры тоже известны далеко за пределами страны. Кто не слышал о сулугуни? Он является основой национальной выпечки – хачапури. И вообще грузинская кухня начинается именно с хлеба.

Особым блюдом в Грузии считается хинкали (большие и сочные пельмени), а также сациви – пряное холодное рагу с мясом и грецким орехом.

Ну а о том, каким почтением пользуются грузинские вина, знают в любом уголке земного шара.

- **Туркменистан**

Как и у других среднеазиатских народов, у туркмен больше всего популярны такие блюда, как плов и манты. Еще одно национальное блюдо: дограма – накрошенные мясо и хлеб, залитые бульоном.

Что отличает туркменскую кухню от других среднеазиатских – это наличие в меню национальных рыбных блюд. Рыбу в основном обжаривают на вертеле или в кипящем масле. По старому обычаю туркмены пьют очень много чая.

- Казахстан

Главное традиционное кушанье казахов – бешбармак, состоящий из отварного мяса и крупной лапши с бульоном. К основным блюдам часто относятся и различные вареные колбасы, например, казы из конины. Традиционный хлеб под названием баурсаки – это жареные в кипящем масле в казане кусочки теста.

Любой прием пищи в Казахстане начинается и заканчивается чаепитием, причем чай по-казахски – это крепкий чай с молоком. Ну и, конечно же, к традиционным напиткам относится кумыс – кобылье молоко, или айран – кисломолочный напиток.

- Кыргызстан

Кухня Кыргызстана включает в себя кухню многих соседних народов: казахов, узбеков, уйгуров и дунган. У всех традиционных блюд основным ингредиентом является мясо, а готовят они исключительно из свежих продуктов, редко запасаясь впрок.

Хлеб в Киргизии считается священным, а запивают еду чаем, а также в стране популярен максым – слегка газированный напиток, приготовленный путем брожения зерна.

- Узбекистан

Узбекская кухня ближе всего переплетена с таджикской. О том, какое значение в узбекской кухне имеет плов, и говорить не нужно: его здесь около 100 видов.

Но не пловом единым славится местная кухня. Так, например, манты (с мясом или с тыквой) тоже относятся к традиционным блюдам.

Среди 60 видов супов наиболее вкусными является лагман, а также шурпа. А от одного только слова “самса” просто веет волшебным ароматом.

Зеленый чай (кок-чай) наиболее популярен в стране, а кора-чай (черный) пьют чаще всего в столице, причем чай в основном употребляют без сахара.

- Молдова

Молдавская кухня складывалась под влиянием многих народов, но все равно отличается своей самобытностью. Овощи – основа молдавской кухни: их жарят, варят, парят, запекают, солят и фаршируют и, конечно же, едят свежими.

Известное блюдо в Молдове – мамалыга. Это каша из кукурузной муки. Молдавские супы – чорбы и замы – готовят на овощных отварах и мясных бульонах, но неотъемлемым компонентом является кислый борш (квас).

К традиционным мучным изделиям относятся вертуты – рулет из пресного теста с фруктовой, овощной или ореховой начинкой. Также в Молдавии хорошо развита винная индустрия.

- Беларусь

Белорусская кухня равно картошка, поскольку большая часть национальных блюд готовится именно из нее, как например, драники, клецки, копытки или колдуны – те же драники, но с мясной начинкой. Есть ли традиционные блюда без картофеля? Конечно.

Например, бигос – тушеная квашеная капуста с мясом – воспевается белорусскими поэтами не меньше картошки. А слово “сбитень” обозначает традиционный белорусский напиток на травах.

- Украина

С чем прочнее всего ассоциируется Украина? Конечно же, сало и борщ с пампушками. Также на украинском столе вы можете увидеть галушки – отварные кусочки пресного теста. Именем нарицательным также стала котлета по-киевски – это рулет из куриного филе с кусочком сливочного масла внутри, обваленный в сухарях и обжаренный в большом количестве масла, а также «Киевский торт» – ореховое безе с масляным кремом.

В качестве традиционного украинского напитка можно считать ягодные компоты, а также кисломолочный варенец.

Оказавшись в любой из этих стран, непременно попробуйте то, что предлагает вам национальная кухня, чтобы лучше проникнуться культурой страны. А если ваши близкие живут или гостят в какой-то из стран СНГ и, не сумев удержаться от соблазнов и ароматов традиционной кухни, потратили все деньги, вы можете легко их выручить.

Ведь теперь в сервисе денежных переводов OSON есть возможность переводов из Таджикистана в страны СНГ с карты Visa на Visa. Перевод осуществляется по самому выгодному курсу и занимает не больше минуты.

OSON заботится о вас и ваших близких!

10 февраля 2021, «Промо». Sport we turizm