

Молдавская национальная кухня





Национальная кухня Молдавии начала формироваться ещё в 14 веке. Большое влияние на неё оказали народы, которые жили по соседству с молдаванами — украинцы и румыны. Также, в молдавской кухне есть след от турецкой кухни, поскольку почти 300 лет Молдавия была порабощена Турцией. Природа щедро одарила Молдавию тёплым климатом и плодородной почвой, поэтому в кухне, в большом изобилии, присутствуют овощи и фрукты. Все молдавские блюда имеют хорошие вкусовые качества, острый вкус (чаще чесночный) и, весьма, привлекательно-оформленный внешний вид.

Мамалыга

Начнём с самого важного блюда этой страны – мамалыги! Готовится оно из кукурузы, точнее говоря из кукурузной муки. Это простое и вместе с тем очень полезное блюдо. Его можно подавать как самостоятельное блюдо, но обычно что-нибудь добавляют для вкуса: это может быть сметана, тертая брынза, сливочное масло, молоко, чеснок, сыр, шкварки или грибы. Самое интересное что, мамалыгу не принято резать ножом, её разделяют нитью или ломают руками. Далее кусочек мамалыги сминают в руках и обмакивают в сметану или тёртую брынзу.



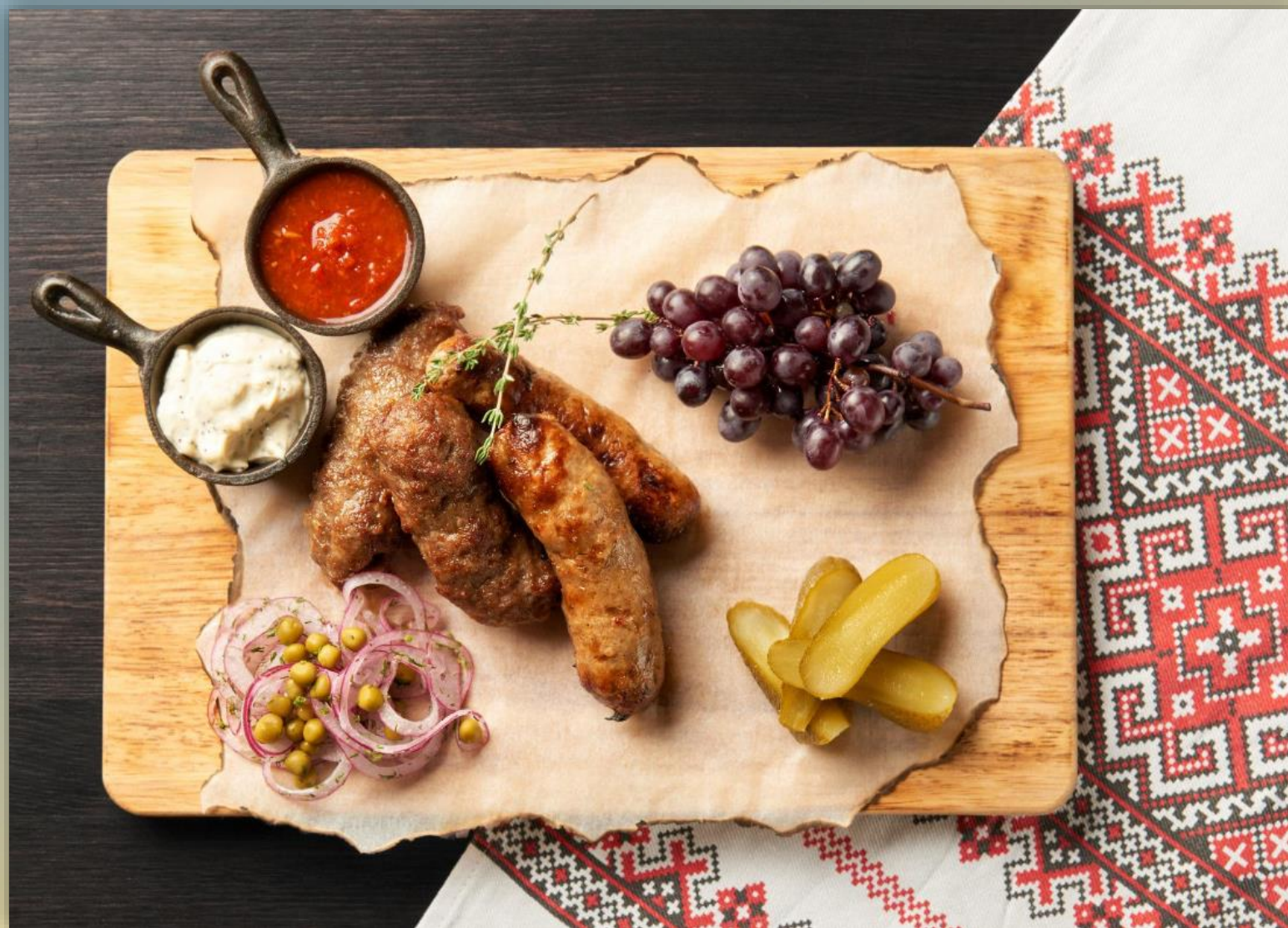
Зама



Зама - это вкуснейшее первое блюдо, которое умеет готовить каждая молдавская хозяйка. Аромат свежеприготовленной замы для молдованина – это вкус домашнего уюта, семейного спокойствия и благополучия. Зама – это горячий кислый суп, в качестве основы в нём выступает бульон из курицы, рыбы или овощей. Более тяжелое мясо – говядина, свинина и баранина – в зама не используется. Рецепт этого супа обычно предусматривает добавление сырого яйца, взбитого со сметаной. Зама может подкисляться квасом, а может – лимонным соком.

Мититеи

Мититеи – очень вкусное и весьма популярное мясное блюдо в молдавской кулинарии. По виду мититеи напоминают маленькие колбаски из телятины или баранины, без оболочки. Едят мититеи горячими с картофелем, салатом, завернутыми в лепешки..



Сармале

Сармале- рубленое мясо с рисом, специями, овощами заворачивают в виноградные/ капустные листья, а затем тушат в казане. Подают сармале с мамалыгой, брынзой, соусами.





Вертута

Вертута – популярная выпечка в молдавской кулинарной традиции, представляет собой рулет из вытяжного теста с начинкой. Начинка для вертуты может быть как сладкой, так и несладкой. Обыкновенно начинку готовят из тёртой брынзы (овечий солёный сыр), творога, картофеля, тушёной капусты, мясного фарша, тыквенного пюре или свежих фруктов (яблок, абрикосов, персиков и других).

Плацинда

Плацинда – особый вид пирога, напоминающий плоскую лепёшку круглой и иногда квадратной формы. Плацинды изготавливаются из вытяжного, дрожжевого и слоёного теста. На середину лепёшек кладётся начинка, края плацинд защипываются встык, внахлёст, в виде расходящихся от центра лучей и другими способами. В качестве начинки используется: нарезанная соломкой капуста, брынза, творог с зеленью, творог сладкий, творог солёный, картофель, нарезанное мелкими кубиками мясо, тыква, яблоки.



*Спасибо за
внимание !!!*

