

Национальное блюдо
Молдавии
работу выполнила
ученица 3 «Б» класса
Шамонина Варя



Введение

- ▶ 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. Кстати сама кукуруза появилась в Молдавском княжестве сравнительно недавно – примерно 300 лет назад, а блюдо из неё уже успело приобрести национальный характер. Мамалыга - это очень древнее блюдо, и изначально его готовили из проса. Считается, что предком мамалыги выступает итальянская полента. Это простое и вместе с тем очень полезное блюдо всегда приписывали к пище бедняков, и когда-то в бедных молдавских семьях мамалыга была заменой хлебу. 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.



СЫРБУШКА

- ▶ Сырбушка - это овощной суп молдавской кухни, готовится не на бульоне, а на смеси воды и молочной сыворотки.
- ▶ Следует напомнить, что сыворотка - это жидкость, которая остаётся после извлечения творога из кислого молока.
- ▶ В такой суп обязательно добавляется крупа, кукурузная или манная
- ▶ При подаче в сырбушку добавить сметану и по желанию щепотку молотого красного острого перца



Плацинды с творогом и зеленью

- ▶ Плацинды - румяные лепёшки с начинкой, которая, кстати, может быть абсолютно любой. В данном случае начинкой выступает творог с зеленью. Готовятся эти лепёшки из бездрожжевого теста на кефире и жарятся на сковороде.



- ▶ Национальную молдавскую кухню называют сокровищницей уникальных рецептов. И это неудивительно. Ведь сама Молдавия сказочно богата всевозможными продуктами и способами их приготовления. Повелось так еще с древности, так как она оказалась в нужное время в нужном месте. Проще говоря, страна находилась на оживленном пути «из варяг в греки», который византийские и греческие купцы использовали для перевозки заморских товаров. Стоит ли говорить о том, что впоследствии они «поделились» с молдаванами не только ими, но и маленькими кулинарными хитростями, которые местные хозяйки тут же использовали в быту.

