



МАЛАЙЗИЯ АСХАНАСЫ

Орындағандар: Науашева А.,
Ербөлекова А.
МІЖМБ – 1301

МАЛАЙЗИЯ

Малайзия – көпұлтты мемлекет. Әрбір ұлт өкілі өздерінің ұлттық аспаздық дәстүрлерін енгізді. Сондықтан, малайзия асханасы сан қырлы. Мұнда тай, үнді және қытай, сонымен қатар еуропа асханалары кездеседі. Көп уақыт бойы Малайзия ағылшын отары болды, сондықтан, Малайзияда, басқа азиялық елдерге қарағанда, еуропаның аспаздық дәстүрлері көбірек кездеседі.



МАЛАЙЗИЯ АСХАНАСЫНЫҢ ЕРЕКШЕЛІГІ



Малайзия асханасының негізі – күріш. Мұнда оны әр түрлі тәсілдермен дайындайды. Күрішті олар, таңғы асқа да, түскі асқа да, кешкі асқа да қолданады. Оны буға пісіреді, кокос сүтіне қайнатады, майда қуырады. Айта кетсек, кокос сүті де көптеген тағамдарында кездеседі.

Сонымен қатар, малайзия асханасында дәмдеуіштерді дұрыс таңдауға үлкен назар аударылады. Дәмдеуіштердің жүздеген түрлері бар. Бірақ, көбінесе, карридің түрлері қолданылады. Үнді және тай асханаларымен салыстырғанда, малайзия асханасы тым ащы болмайды.



Сондай-ақ, малайзия асханасында балғын жеміс-жидектер мен теңіз өнімдердің көптеген түрлері қолданылады. Олар жыл бойы қол жетімді болады. Алайда, малайзиялықтар жергілікті экзотикалық жемістерді ұнатады – рамбутан, дуриан, чику, мангустин және т.б. Теңізөнімдерінен ең танымалы – асшаян, мидиялар және кальмар.

Ет жайлы айтатын болсақ. Малайзия – мұсылман мемлекеті болғандықтан, шошқа еті көп таралмаған. Ұлттық асханада, шошқа етінен жасалған тағамдар өте аз, оларды көбінесе, үлкен қалаларда және курорттық жерлердегі тай, қытай және еуропалық мейрамханаларында кездестіруге болады. Сиыр еті де, онша танымал емес. Етті тағамдарды көбінесе құс және қой еттерінен дайындайды. Сонымен қатар, малайзия асханасында теңіз балығынан дайындалатын тағамдар көп.



МАЛАЙЗИЯНЫҢ ЕҢ ТАНЫМАЛ ТАҒАМАЛАРЫ

Малайзияның ең танымал тағамы – сатэй. Ол маринадталған құс немесе қой етінен дайындалатын, бамбук сабақтарында ұсынылатын кәуап. Сатэй грильде, ашық көмірдің үстінде қуырылады. Оның қасына, әдетте, күріштен жасалған котлеттер және балғын жемістен (қияр және пияз) дайындалатын, тәтті-ащы тұздық қосылатын салат. Сатэй негізінен түскі немесе кешкі асқа беріледі.

Малайзияға барсаңыз, міндетті түрде наси лемак тағамын жеп көріңіз. Бұл өте танымал тағам, таңғы асқа беріледі. Бұл тағам кокос сүтіне пісірілген күріштен тұрады. Күрішке, пісірілген жұмыртқа, көкөніс тілімдері және қуырылған жержаңғақ қосылады. Малайзияның кейбір аймақтарында, анчоус қосады.





Әрбір кафеде сізге таңғы асқа – роти канай ұсынылады. Бұл ұлттық малайзиялық құймақтар. Оларды бидай ұны мен шайқалған жұмыртқадан (взбитые яйца) дайындалады. Олар өте құнарлы және тойымды.

Түске жақын, көптеген мейрамханаларда наси горенг ұсынылады. Бұл тағам, жержаңғақ немесе басқа да майға қуырылған күріш пен асшаян немесе тауық тілімдерінен тұрады. Сонымен қатар, наси горенгке балғын көкөністер қосылады. Бұл тағам орта азиялық палауға ұқсас, бірақ бұл тағам ащылау және экзотикалық дәмімен ерекшеленеді.



Наси горенгпен бірге, сізге роджак ұсынуы мүмкін. Роджак – ең танымал салат. Оның негізін, балғын, ұсақ туралған ананас құрайды. Ананасқа пісірілген жұмыртқа және қияр қосылады. Кейбір аймақтарда асшаяндар қолданылады.



СОРПАЛАР ЖӘНЕ КЕСПЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Малайзияда көптеген дәмді сорпалар дайындалады. Олар тек түсте ғана емес, сонымен қатар кешкі аста да ұсынылады. Ең танымал сорпа – лакса. Ол бірнеше балық түрлерінен және мидия мен асшаяндардан дайындалады. Міндетті түрде зімбір және басқа да дәмдеуіштер қосылады. Сорпа қышқыл болып келеді. Әрбір аймақта бұл тағамды әртүрлі дайындайды.

Тайландпен шектесетін аймақтарда, том-ям тағамы өте танымал. Бұл кокос сүтіне жасалған, тауық немесе теңіз өнімдері қосылатын ащы тайлық сорпа. Малайзиялық том-ям ащы болмайды. Керісінше, татымды және көп мөлшерде карри қосылады.



Барлық азиялық мемлекеттерде танымал болып келетін, бұл – күріштен жасалған кеспе (лапша). Малайзияда мұндай тағамды, барлық дәмханалар мен мейрамханаларда ұсынады. Ең танымал, чар квай той – теңіз өнімдері, бұршақ өркені мен езілген сарымсақ қосылған күріштен жасалған кеспе. Кей кезде, соя немесе ащы чили тұздықтары қосылады.

Сонымен қатар, карри лакса – тауық еті мен бірнеше карри түрлерінен жасалған тұздық қосылатын күріш кеспесі. Кейбір аймақтарда, тауықтың орнына маринадталған қой етін қосады.



АЛКОГОЛЬДІ ЖӘНЕ АЛКОЛЬСІЗ СУСЫНДАР



Малайзия мұсылман мемлекеті болғандықтан, мұнда өткір күшті алкогольді, жергілікті тұрғындар ішпейді, ал ішімдіктер (сырадан басқа) Малайзияда өндірілмейді.

Малайзияда алкоголь қымбат және барлық дүкендерде сатыла бермейді. Туристік жерлерде ғана алкоголь кездеседі, бірақ олар да қымбат. Мейрамханаларда тек малайзиялық сыра ұсынылады.



Малайзиялықтардың сүйікті сусындары – шай және кофе. Мұнда бұл сусындар сүтпен немесе қойылтылған сүтпен араластырылады. Кейде дәмдеуіштер қосылады.

Сонымен қатар, Малайзияда тропикалық жемістерден жасалған балғын шырындар ұсынылады. Азия мемлекеттерінен басқа, мұндай шырындарды сіз еш жерде таба алмайсыз. Балғын кокос шырыны мен кокос сүті де танымал. Мұндай сусын кез келген көшелерде сатылады. Кокос жаңғағын сіздің көзіңізше жарып, трубочкамен ұсынады.



НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА РАХМЕТ!!!

