

Кошмар для вегана, или Немного о монгольской кухне

В разгар туристического сезона Бабр продолжает рассказывать о вещах, которые могут представлять интерес для гостей Монголии. В этот раз материал посвящен национальной монгольской кухне.

Наряду с культурным и экологическим направлениями туризма, Монголия может предложить немало интересного и поклонникам гастрономических трипов. Страна достаточно плотно интегрировалась в мировую культуру, потому, кроме традиционной монгольской кухни, может порадовать гостей богатым меню, представляющим разные уголки мира. Например, в Улан-Баторе можно посетить как корейские, турецкие или китайские рестораны, так и кафе с русской, итальянской, белорусской и украинской кухнями.

Однако этот материал Бабр посвятил именно местной кулинарной традиции. Монгольская кухня основана на культуре пастухов и кочевников. Потому очевидно, что ее основой является мясо. Самые распространенные его виды: баранина, конина, говядина, реже верблюжати́на. Кроме того, кое-где можно встретить и мясо яка.



Несмотря на обилие мяса в национальных блюдах, оно не единственный их ингредиент. В процессе приготовления часто используют крупы, муку, тесто и некоторые овощи. Например, брендовые для Монголии **бузы** представляют собой большие пельмени, начиненные фаршем или рубленным мясом (зависит от мастерства и совести повара), приготовленные на пару. Такое блюдо для представителей многих российских регионов не покажется экзотикой, однако определенные отличия существуют. В частности, вкус местного мяса может показаться отличным от выращенного в России.

Еще один флешбэк россияне могут пережить, попробовав **хушуры**. По сути, это чебуреки различных форм и размеров. Только в Монголии не важно, где вы купите этот фаст-фуд – в ресторане или уличном киоске. В 99,7% случаев **хушур** будет стоить потраченных на него денег. Он обязательно порадует вас вкусным тестом и обилием мясной начинки. То же самое сложно сказать о российских чебуреках, которые часто выполняются

в виде большой двухслойной салфетки с небольшим комочком из мясных субпродуктов неизвестного происхождения внутри.

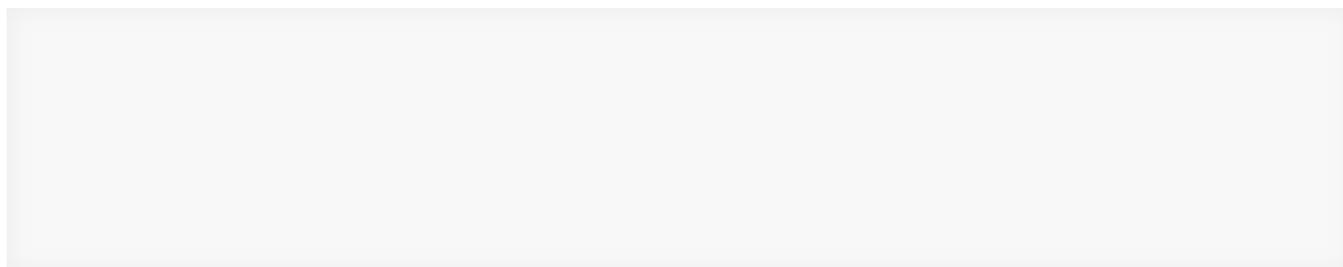
Для тех, кто предпочитает что-то более основательное, чем мясо в тесте, есть **цуйван**. При его приготовлении используются те же ингредиенты с добавлением овощей. По сути, цуйван – это лапша, приготовленная на пару и затем обжаренная с мясом и овощами. Строгой технологии приготовления цуйвана нет. Она может заметно различаться в зависимости от региона, страны и настроения повара. Однако с уверенностью можно заявить, что в тех же 99,7% случаев мяса при его приготовлении не пожалеют.



Если говорить о национальных напитках, пожалуй, самый культовый из них — **сутэй цай** — зеленый чай с молоком, который готовится с добавлением топленого масла, соли, муки и риса. Многим такой компот может показаться непривычным, но попробовать стоит. Хотя бы ради того, чтобы понять, заказывать его в следующий раз или нет.

Кроме чая существует **тарак** — это что-то среднее между кефиром и простоквашей. В него часто добавляют фрукты, ягоды или их концентраты, а по вкусу **тарак** напоминает йогурт. Вообще, как и в любой скотоводческой культуре, у монголов много вариаций различных кисломолочных продуктов, в том числе и алкогольных.

Если говорить о десертах, то нельзя не отметить **борцок** — кусочки теста, приготовленные во фритюре на растительном масле или в животном жиру, часто с добавлением сахара. Вообще, десертом **борцок** можно назвать в тех случаях, когда он сладкий или подается с вареньем или сгущенным молоком. Но бывает, что его подают и как хлеб, например, к супам. Есть и молочные десерты. **Арул**, который готовят из любого молока, иногда добавляя сахар. Он представляет собой высушенный творожный сыр, о который иной раз можно сломать зубы. Но если не получить при употреблении травму, **арул** может показаться достаточно вкусным.





Говоря о действительно экзотических блюдах, необходимо отметить **бодог** — мясо, запеченное в желудке или шкуре животного. Иногда для его приготовления используют мясо тарбагана — местного сурка. Звучит необычно и кому-то может показаться варварством. Этим людям Бабр спешит напомнить о французских лягушачьих лапках или шведском сюрстрёмминге.

Стоит отметить, что в монгольской кухне достаточно умеренно используются приправы. Их спектр часто ограничивается привычными для россиян солью, перцем, луком и чесноком. Потому для тех, кто не очень хорошо переносит острую пищу, местные блюда могут оказаться идеальным вариантом. А любителям блюд поострее персонал любого монгольского кафе с радостью предоставит дополнительную порцию какого-нибудь корейского соуса.

Фото: trip-advice.ru

Автор: Эрнест Баатырев © Babr24.com ОБЩЕСТВО, МОНГОЛИЯ 👁 7434 23.06.2023, 14:18 📌 502

URL: <https://babr24.com/?IDE=247323> Bytes: 5022 / 4589 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра в Монголии:

bur.babr@gmail.com

Автор текста: **Эрнест
Баатырев.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:kрасyаr.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)