

UZBEKISTAN



7 ПРИЧИН
ВЛЮБИТЬСЯ
В УЗБЕКСКУЮ КУХНЮ

ПУТЕШЕСТВУЯ ПО УЗБЕКИСТАНУ,

каждый гость нашей страны может познакомиться с самобытной и богатой культурой узбекского народа через вкуснейшие национальные блюда.

Узбекская кухня – это не только закреплённые традиции, но и эстетика оформления, и веселое времяпрепровождение.

1. УЗБЕКСКИЙ ЗАВТРАК – ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БРЕНД

Новый день в Узбекистане начинается с вкуснейшего узбекского завтрака – нонушта. Завтрак отличается своей сбалансированностью и полезностью. Сюда входят каймак, хлеб, узбекские фрукты и овощи, орехи и сухофрукты, и даже узбекские сладости.



2. УЗБЕКСКИЕ ЛЕПЕШКИ

В Узбекистане самый вкусных хлеб. Нет ничего вкуснее узбекской лепешки, испеченной в тандыре. В каждом регионе Узбекистана выпекают свою фирменную лепешку.



3. ДЕВЗИРА ПЛОВ – ДЛЯ РАЗЖИГАНИЯ АППЕТИТА

Плов – ароматное блюдо из риса, мяса и овощей. Традиционно готовится на костре в чугунном котле. В каждом регионе плов готовят по-своему, но ферганский плов, с небольшим добавлением перца чили, выделяется своей остротой и помогает хорошо прогреться.



4. СРЕДНЕАЗИАТСКИЕ СПАГЕТТИ – УЗБЕКСКИЙ ЛАГМАН

Лагман в Узбекистане очень популярное блюдо, по сути, это спагетти, но только в среднеазиатском стиле. Считается, что лагман родом из Древнего Китая, но по прошествии нескольких столетий блюдо менялось под влиянием разных культур и народностей.



5. РАВИОЛИ, ТОРТЕЛЛИНИ ИЛИ ПЕЛЬМЕНИ? НЕТ, ЭТО ЧУЧВАРА!

Чучвара – вкусное и сытное блюдо. Нежнейшие пельмени подаются в ароматном и насыщенном бульоне. Чучвара без бульона называется «ковурма чучвара», что означает «жареные пельмени». Для этого чучвару обжаривают в казане до румяной корочки.



6. УЗБЕКСКАЯ САМСА – ЭТО НЕ FAST FOOD!

Самса – неотъемлемая часть традиций Узбекистана. О ней нельзя сказать, что это просто мучное изделие с начинкой из мяса или овощей, это традиция, которая передавалась из поколения в поколение.

Самсу любят все и готовят ее везде. На базаре большой выбор самой разной самсы: с разными формами, начинками и способами выпекания.



7. УЗБЕКСКИЕ СЛАДОСТИ

Парварда, пашмак, халва, нишалда, хворост, хаштак – традиционные узбекские сладости.

Вопреки общепринятому мнению, такие сладости не только радость, но и польза для организма, ведь они изготавливаются исключительно из натуральных и экологически чистых продуктов.



Узбекская кухня – одна из самых колоритных в Центральной Азии. Веками собиравшиеся кулинарные традиции оседлых и кочевых народностей региона, сегодня собраны в единый и понятный всем рецептурный пазл из вкуснейших блюд узбекской кухни.

ПУТЕШЕСТВУЙТЕ СО ВКУСОМ
ВМЕСТЕ С UZBEKISTAN.TRAVEL



UZBEKISTAN.TRAVEL



@UZH_TRAVEL



@UZBEKISTAN TRAVEL



UZBEKISTAN TRAVEL