



Кухня Касабланки – это кухня контрастов, заключающихся в сочетании порой абсолютно не сочетаемых блюд. В целом же это дает просто поразительный вкус. В национальной кухне мастера поварского дела практически во все блюда добавляют самые разнообразные специи, придающие им неповторимый аромат и необычность вкуса.

Самое популярное здесь мясо – это баранина. Причем приготовленная самыми различными способами: ее и запекают, и жарят, и варят, фаршируют, маринуют, коптят. Одним словом, национальная кухня этого региона отличается необыкновенным разнообразием блюд, вкусов, приправ и ингредиентов. Любителям первых блюд придется по вкусу суп из баранины с бобами, приправленный ароматными травами, и легкий куриный суп «Бозбаш».

Но есть удивительные и необычные для европейца блюда, которые, конечно же, стоит попробовать. Это, например, обязательное для всех важных мероприятий угощение, представляющее собой так называемый пирог, приготовленный из тонких слоев теста, и начинки из голубятины, миндаля и голубиных же яиц. Причем в конце его посыпают сахарной пудрой. И чем важнее мероприятие, тем выше и больше данный пирог.

Домашний хлеб, который, кстати, выпекают здесь повсеместно, необыкновенно вкусный. И к столу его обязательно подают с тмином и солью.

А национальные десертные блюда представлены огромным количеством разнообразных фруктовых пирогов, которые можно отведать в любом ресторане. Прекрасно оттенит вкус десерта и утолит жажду чай с мятой. А еще обязательно попробуйте знаменитое марокканское вино, обладающее богатым ароматом и отличным вкусом.