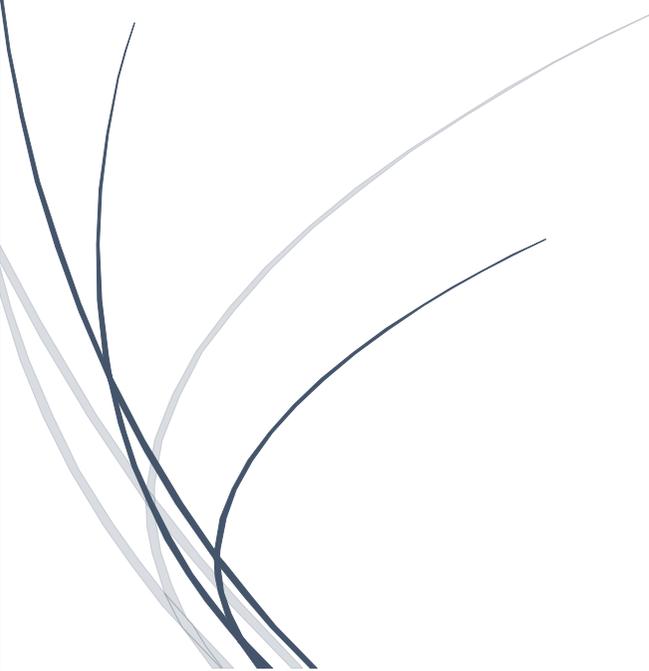




# *REFERAT*

**Bajardi:** 4-kurs talabasi *Qodirova Saida*

**Tekshirdi:** JOT tillari kafedrası o'qituvchisi *Muxtarova Munisa*



2013yil

# Кухня Индонезии

В силу специфического положения в азиатско-тихоокеанском регионе Индонезия постоянно подвергается влиянию других культур и народов. Это нашло отражение во всех сферах жизни общества страны, в том числе и в кулинарных особенностях и пристрастиях. Национальная **кухня Индонезии** – это уникальный микс кулинарных традиций различных стран, в особенности Китая.



В индонезийских блюдах активно используются специи и пряности: множество видов перца, имбирь, чеснок, соевый и арахисовый соусы. В качестве гарнира, в основном, идет рис, который выращивают в Индонезии повсеместно. Рис для большинства жителей – основная пища; а если они едят, например, лапшу, то сделана она обычно также из рисовой муки.

Одно из традиционных индонезийских блюд, которое очень нравится туристам – суп Сото. Он бывает различных видов: в каждой местности его готовят по-особому, но в Сото всегда много пряностей и трав, от чего суп получается очень ароматным. Обязательный ингредиент для супа – мясо. Причем практически любое: свинина (в немусульманских регионах), курица или морепродукты. Хотя чаще всего Сото готовят с цыпленком.



На основе риса в Индонезии делают блюдо, похожее на плов. Называется оно Наси Горенг, что в буквальном переводе означает «жареный рис». Конечно же, туда добавляются множество приправ, овощей, различные морепродукты и мясо. Наси Горенг везде готовят по-разному – также как и Сото, это блюдо имеет свои культурные и региональные особенности.



Так как Индонезия – страна экваториальная, то здесь растет очень много экзотических фруктов, из которых в ресторанах делают вкусные десерты. Сами индонезийцы предпочитают есть фрукты без какой-либо дополнительной обработки. На островах Индонезии произрастает несколько разновидностей бананов, папайя, манго, и еще множество фруктов, про которые большинство туристов ничего не знают.

Основные кулинарные принципы в разных регионах Индонезии одинаковы, но самой приспособленной к желудку и вкусу западных туристов считается кухня острова Ява. Здесь готовят блюда на основе овощей и различных сортов бобовых, иногда без использования мяса. Так что и вегетарианцы смогут по достоинству оценить разнообразие индонезийской кухни.