

الطعام في ماليزيا



Tom Yam Campur

لعلك لا تحتاج أن نقول لك بأن ماليزيا بلدا مسلم يتمتع بالطعام الحلال ، فليس بحاجة للتفكير مطلقا في ترديد من أين وكيف سوف أجد طعاما حلال ، ففي ماليزيا تخرج من حيرتك هذه لأنها ليس له أصل بالفعل .



اغلب سكان ماليزيا يفضلون الاستمتاع بتناول الطعام خارج المنزل ، في الهواء الطلق مثلا أو في مراكز التسوق ذات البوفيهات المفتوحة وهذا يدل على إن الشعب الماليزي شعب ودود ويحب الاجتماع على الطعام ، أن ماليزيا دولة ذات خليط عرقي وقد بصم هذا الجزء في طبيعة الطعام في ماليزيا فالطعام هنا مختلف ومتنوع فترى المطبخ الملاي والصيني والهندي وهي من أشهر المطابخ في ماليزيا ، ويمكننا رسم لمحة سريعة للمطابخ المذكورة مع أشهر الأطباق التي اشتهرت بها ماليزيا .

المطابخ في ماليزيا ، ويمكننا رسم لمحة سريعة للمطابخ المذكورة مع أشهر الأطباق التي اشتهرت بها ماليزيا .



Nasi Lemak



Laks

1- المطبخ الملاي

وهو يعتمد على النكهة الحارة جدا ووجود كميات كبيرة من التوابل والبهارات كما أن حليب جوز الهند يعد من العناصر الأساسية في الطعام الملاوي ، هذه البهارات تمنح الطعام رائحة لا تقاوم ، ومن قال بأننا نريد المقاومة فالاستمتاع بهذه الأطباق أفضل .

من العادات الشائعة عند الشعب الملاي تناول الطعام باليد .

2- المطبخ الصيني

للمطبخ الصيني أساليب مختلفة تماما عن المطبخ الملاوي فنكهاته مختلفة وتعد الخضروات المقرمشة من الأشياء الأساسية لدي المطبخ الصيني ليتضاعف الإقبال عليه ، إن أفضل الحالات للطعام الصيني أكله ساخنا ، طالما كذلك فأتنا ندعوكم بأن لا تدعوه يبرد .



أطباق صينية حلال



أطباق صينية نباتية

3- المطبخ الهندي

لا يغيب عن احدنا بان الأطباق الهندية إن لم تكن حارة ولاذعة فهي لا تعد هندية ، ويكفي أن نقول برياني ليهز كيائك وتقبل هرولة على الطعام .
هذه أشهر ثلاثة مطابخ اشتهرت بها ماليزيا مرنا عليها سريعا وأعطينا لمحة عن ملامحه اللذيذة .



ناسي كندار يعد من المطاعم المشهورة جدا ويمكنك العثور فروعا له في كوالالمبور ، وهو نظيف جدا ويقدم الأرز مع دجاج التندوري الساخن فهل أنت جاهز للقضاء على هذا الطبق .



أما بالنسبة لأشهر الأطباق في ماليزيا فأننا قد قمنا بتسليط الضوء على خمسة أطباق من أصل عشرة وهي التي تعد أكثر شعبية في ماليزيا .



1- ناسي ليما - Nasi lemak

عبارة عن أرز مطهوع مع حليب جوز الهند ومتبل بالبهارات بالإضافة إلى مقادير أخرى ويعتبر الماليزيين هذا الطبق من أفضل الأطباق لتبدأ به يومك .

2- روتي كاناي - Roti Canai

هو الإفطار الماليزي الشعبي المشهور وهو عبارة عن فطيرة محلاة حفيفه هشّة تصنع من دقيق القمح ومن الأفضل تناولها مع العدس وكاري الدجاج .



3-من المشروبات

(شاي تية تاريك - Teh Tarik)

هو الشاي الماليزي الحار الذي يتم تقليب به مارة من كوب إلى آخر لزيادة نكهته وتخفيف حرارته ويخلط بالحليب المكتف ، وهو يحظى بشعبية قوية بين أفراد الشعب الماليزي .



4- باسيمبور - Pasembur

هو عبارة عن سلطة محلية تتكون من خضروات مقطعة طوليا مع الحبار المنكه بالكاري والسرطان المقلي وتقدم مع الصلصة الحارة .



آيس كاجان ، Ais Kacang

لماذا الثلج يعني لنا الكثير ونحس بالانتعاش حيننا نشرب ماء باردا أو نأكل آيس كريم ربما لان برودته تلهب قلوبنا وتعطينا إحساسا آخر أفضل وأجمل ، في ماليزيا كبلد مختلف جدا يجب ان تعلم قبل سفرك بان ليس هناك دواء للحرارة في ماليزيا أفضل من آيس كريم كاجان فهو علامة باردة لا تقاوم و طعم فريد والألوان رائعة من الثلج تعبير عن قوس قزح بطريقة أخرى ومذاق آخر ، عبارة عن آيس كريم تغطية

