

ЛИЧНЫЙ ОПЫТ



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ МИНИСТЕРСТВА ТУРИЗМА ОМАНА



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ МИНИСТЕРСТВА ТУРИЗМА ОМАНА



AFP



JON ARNOLD IMAGES RM / DIOMEDIA



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБОЙ МИНИСТЕРСТВА ТУРИЗМА ОМАНА

чин это белое платье дишдаша и шапочка комма или тюрбан массар, а у женщин — черное платье абайя, голова оманок обязательно должна быть покрыта платком. Это официальная форма одежды. Вне работы допустима одежда любого цвета, но это все равно должны быть дишдаша и абайя. Оманцы очень трепетно относятся к семье, к своим матерям. Как правило, под одной крышей в оманском доме живут несколько поколений. Оманский дом — это чаще всего вилла. Если дом принадлежит бедуинам, скорее всего, он будет разделен на женскую и мужскую половины, так же, как разделены навесы в пустыне, под которыми до сих пор живет часть бедуинов-кочевников. Коренное население Омана делится на пастухов, жителей гор, и бэду — это общее арабское название всех бедуинов. Пастухи и горцы могут называться по-разному, так как диалектов здесь очень много. Часть бедуинов отказывается менять свой традиционный уклад и продолжает жить в пустыне, хотя государство предоставляет им возможность переселиться в современные дома в городах. Чтобы поддержать бедуинов и их традиционный промысел — разведение верблюдов, палаточные кемпы в пустыне размещают неподалеку от их поселений. Все деньги, которые туристы платят за экскурсии к ним и за катание на верблюдах, палаточный кемп перечисляет бедуинам.

В Омане нужно обязательно попробовать праздничное арабское блюдо шува, его приготовление занимает двое суток. Мясо, чаще всего баранину или козлятину, маринуют в смеси специй около 24 часов. Затем заворачивают в свежий банановый лист и обматывают травяным жгутом, сверток кладут в корзину из пальмовых листьев и опять обматывают жгутом. Корзинку кладут на дно ямы на тлеющие угли, закрывают большой деревянной крышкой, присыпают песком и оставляют томиться на сутки. Мясо подают с пряным рисом, свежеприготовленной острой томатной заправкой и стручковым перцем, а также шурпой (наваристым мясным бульоном) и салатом из свежих овощей. Рис и крепкие мясные бульоны — обязательная часть оманской кухни, их подают ко всем блюдам. Еще в Омане любят карри, его привезли выходцы из Индии и Бангладеш, которых здесь очень много. К местным специалитетам можно отнести верблюжье мясо и вяленое мясо акулы. Верблюжатину едят с рисом и бульоном, как и любое другое мясо. А вот чтобы попробовать вяленую акулу, которую вымачивают при вас в томатном соусе и подают с карри, нужно будет отправиться в нетуристический ресторан. Это очень оманская еда, в отелях вы такой не найдете.

- 1__Праздничное блюдо шува
- 2__Мехенди — рисунки хной, которые делаются в честь значимых событий
- 3__Традиционное приветствие бедуинов
- 4__Верблюжьи гонки
- 5__Маха Аль Балуши — первая женщина-пилот Омана

Что привезти



Оманскую халву, которая варится на кукурузном крахмале с добавлением сахара, шафрана, кардамона, масла гхи, орехов. Ладан, которым с древних времен славится Оман. Местный ладан — это смола деревьев босвеллии сакра, внесенных в список всемирного наследия ЮНЕСКО. Серебряные украшения, традиционные оманские клинки ханжар с короткой рукояткой. Духи и другую продукцию бренда Amouage —



предмет национальной гордости Омана. В дешёвых фирменных магазинах и в дьюти-фри в аэропорту они гораздо дешевле, чем в России и других странах.