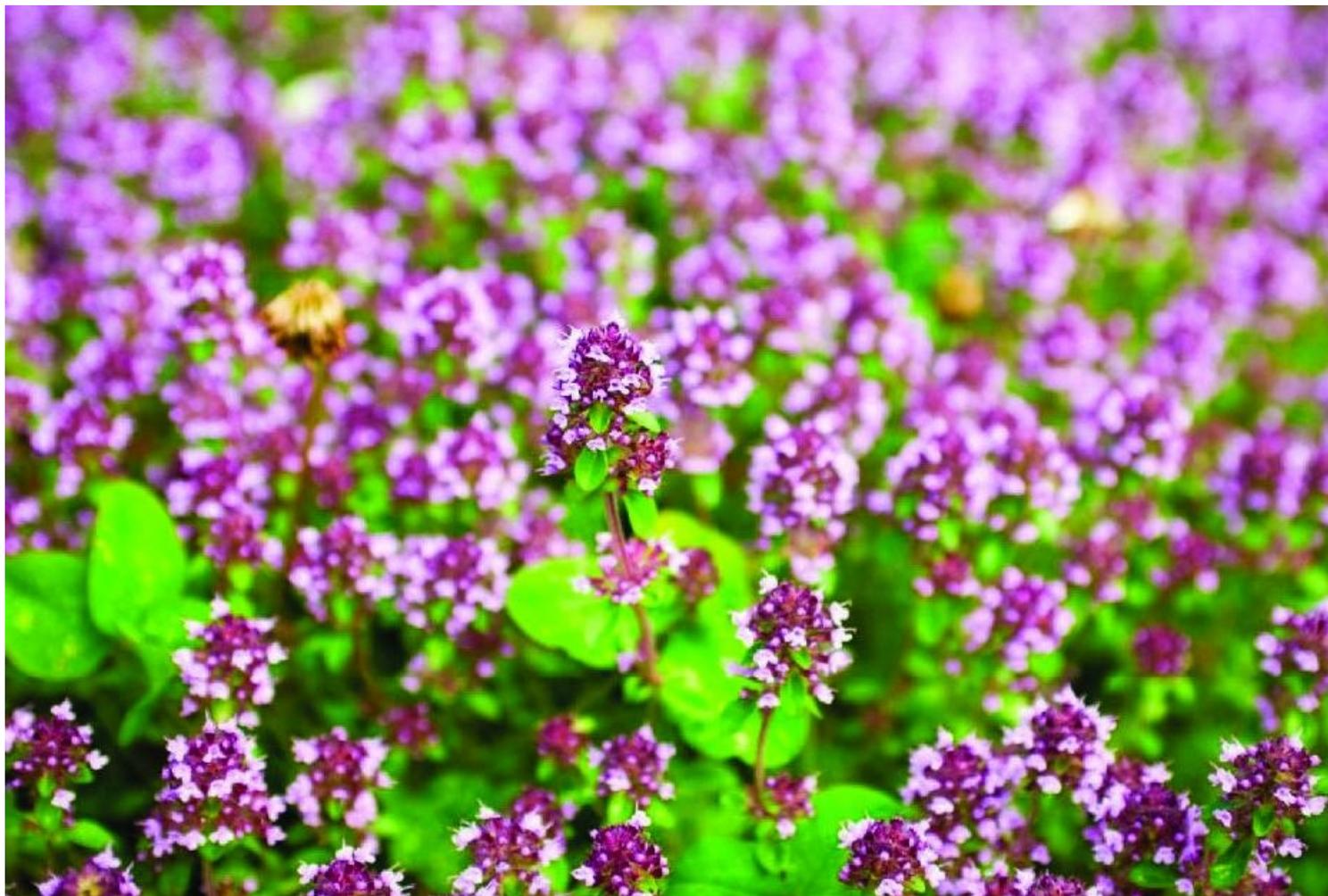


Майоран

Вид многолетних травянистых растений из рода Душица семейства Яснотковые.

На Ближнем Востоке более известен под названием «бардакуш, мардакуш».



Стебли прямостоящие, ветвистые, высотой 20–45 (50) см, у основания деревенеющие, серебристо-серые.

Листья продолговато-яйцевидные или лопатчатые, черешковые, тупые, цельнокрайные, с обеих сторон серо-войлочные.

Соцветия продолговатые, войлочно-мохнатые, из трех-пяти округлых, сидячих, яйцевидных, коротких колосковидных пучков на концах ветвей. Цветки мелкие, венчик красноватый, розовый или белый.

Плод – яйцевидный гладкий орешек.

Цветут в июле-августе.

Родина майорана – Средиземноморье и Малая Азия. Культивируют его и в европейских странах, и в Америке, и в Китае, он также произрастает на огородах Украины и Прибалтики. В Центральную Европу майоран попал еще в XVI веке, где по сей день используется как пряная трава. Промышленное производство растения распространено в Египте и Алжире.

Использование майорана в кулинарии

В кулинарии многих стран майоран пользуется большой популярностью. Он обладает устойчивым ароматом и пряным, слегка жгучим вкусом, немного напоминающим тимьян.

В качестве пряности в промышленном производстве пищевых продуктов и в домашней кулинарии используют свежие и сухие листья, а также сухие цветочные почки. Иногда майоран применяется в виде смеси из растертых листьев и цветов. Такая смесь имеет более интенсивный вкус и запах.

Зеленые листочки кладут в салаты, холодные закуски, в мясные, рыбные, овощные, бобовые и грибные супы. Майоран добавляется в салаты, блюда из овощей и грибов, а также блюда из яиц. Это великолепная приправа для всех видов изделий и блюд из мяса, включая мясные фарши, колбасы, соусы и подливки. Она не только улучшает запах мяса, но и делает его более нежным. Майоран придает пикантность и существенно улучшает вкус вторых блюд из дичи и рыбы.

Специю довольно часто включают в смеси с другими приправами. Одна из наиболее известных – «букет гарни»[\[2\]](#), который великолепно подходит к блюдам с помидорами. Хорошо сочетается эта пряность с тмином, петрушкой, тимьяном. Уже много столетий в Европе майоран используется в производстве безалкогольных напитков, пивоварении и виноделии. Он входит в состав многих европейских сыров.

Пряность довольно широко применяется при консервировании овощей, в первую очередь томатов, огурцов, кабачков.

Рецепт

Чай из майорана с сухофруктами

Майоран сушеный 2 чайной ложки

Сухофрукты (яблоко) 10–12 долек

Вода 400 грамм

1. Смешать майоран с сухофруктами и залить кипятком.
2. Дать напитку настояться 15 минут.
3. Процедить содержимое и разлить в стаканы. Приятного чаепития!

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 12,7 гр

Жиры 7,0 гр

Углеводы 60,6 гр

Калорийность: 271 кКал

Содержит витамины: А, В, С, Е, К, РР.

Содержит кальций, калий, железо, магний, медь, марганец, цинк, натрий, фосфор, селен, кремний, каротин, пектин, дубильные вещества, эфирное масло и органические кислоты.

Использование майорана в медицине

Древние греки лечили майораном нервные расстройства, греческие воины употребляли эту специю для настроения и смелости. Используется растение в медицине и сегодня:

- снимает боль;
- помогает при заболеваниях легких, в том числе и при астме, является хорошим отхаркивающим средством;
- рекомендовано женщинам в период климакса, а также при нарушениях менструального цикла;
- помогает диабетикам;
- рекомендуется употреблять майоран при сердечно-сосудистых заболеваниях;
- нормализует пищеварение, снимает воспаление в кишечнике, им лечат метеоризм, особенно у детей;
- оказывает мочегонное действие, лечит воспаление мочевого пузыря;
- успокаивает и улучшает сон;
- настой рекомендован при воспалении десен, их кровоточивости, а также мелких ранках во рту и стоматитах.

Из майорана готовят мазь, которую используют в качестве противоревматического средства, она снимает боль при растяжениях, вывихах и невралгиях. Ее также применяют для лечения насморка у детей. Такое средство можно найти в аптеке.

Но у растения есть некоторые противопоказания. Майоран нежелательно употреблять во время беременности, так как он содержит большое количество фитоэстрогенов. Его также не рекомендуют есть людям с повышенной свертываемостью крови и такими состояниями, как тромбофлебит и тромбоз вен.

Использование майорана в эзотерике

Как утверждал Джерард, дикий майоран, подобно сладкому майорану, поднимает настроение людям, пребывающим в депрессии и «приносит облегчение тому, кто находится в печали». Кульпепер писал, что это растение находится под управлением Меркурия и под созвездием Ариев. Он рекомендовал использовать его как тонизирующее средство для мозга и головы.

Вскоре после того, как первые поселенцы ввезли майоран на североамериканскую землю, это растение стали применять как лекарство от респираторных заболеваний – бронхита и астмы (в виде чая). Майоран положительно влияет на процесс пищеварения: его используют как лекарственное средство при расстройствах желудочно-кишечного тракта. Смесью дикого майорана и оливкового масла растирают пораженные ревматизмом суставы и растянутые связки.

В наше время фитотерапевты рекомендуют дикий майоран как лекарственное средство от кашля, простуды и гриппа. Из него производят антисептическое полоскание для рта, помогающее при инфекционных заболеваниях ротовой полости и горла. Чай из дикого майорана помогает при головной боли, разведенное масло из дикого майорана облегчает боль в мышцах.

Использование майорана в косметологии

Это растение можно использовать в домашней косметологии, так как оно обладает только положительными качествами и прекрасно действует на кожу. Вот несколько рецептов по применению майорана:

- настой листьев можно использовать в качестве лосьона для очищения кожи и сужения пор;
- настой подойдет и для ванночек, для смягчения кожи рук и ног;
- если настой смешать с медом и творогом, получится маска для улучшения цвета кожи.

Для красоты можно использовать не только растение майоран, но и эфирное масло, полученное из его цветков. Оно прекрасно воздействует на кожу, обладает следующими свойствами:

- смягчает, очищает и питает кожу;
- способствует заживлению ран;
- лечит мозоли;
- устраняет синяки и гематомы.
- Несколько способов по применению данного масла:
 - его можно добавить в лосьон для ухода за проблемной кожей;
 - несколько капель масла можно смешать с кремом для рук;
 - если смешать оливковое масло и масло майорана в соотношении 10:1, то получится прекрасное антицеллюлитное средство;
 - укрепить волосы поможет лосьон с добавлением масел майорана, лаванды и шалфея.

Майоран для похудения

Диетологи рекомендуют добавлять в пищу майоран в связи с тем, что он улучшает вкус несоленых блюд.

Также эта специя облегчает переваривание тяжелой и жирной пищи.

Однако увлекаться этим растением не стоит, так как оно повышает аппетит.

Это интересно...

С какими пряностями сочетается майоран? Его принято сочетать с такими же остропряными травами, как и он сам, потому что нежные травы бесполезно добавлять в блюдо, если там уже есть эта ароматная специя.

Майоран можно смешивать с гвоздикой, перцем, лавровым листом. Также к нему можно добавлять и мускатный орех, который тоже входит в состав многих мясных блюд.

На Ближнем Востоке популярна приправа, в которую, кроме майорана, входит соль и кунжут.

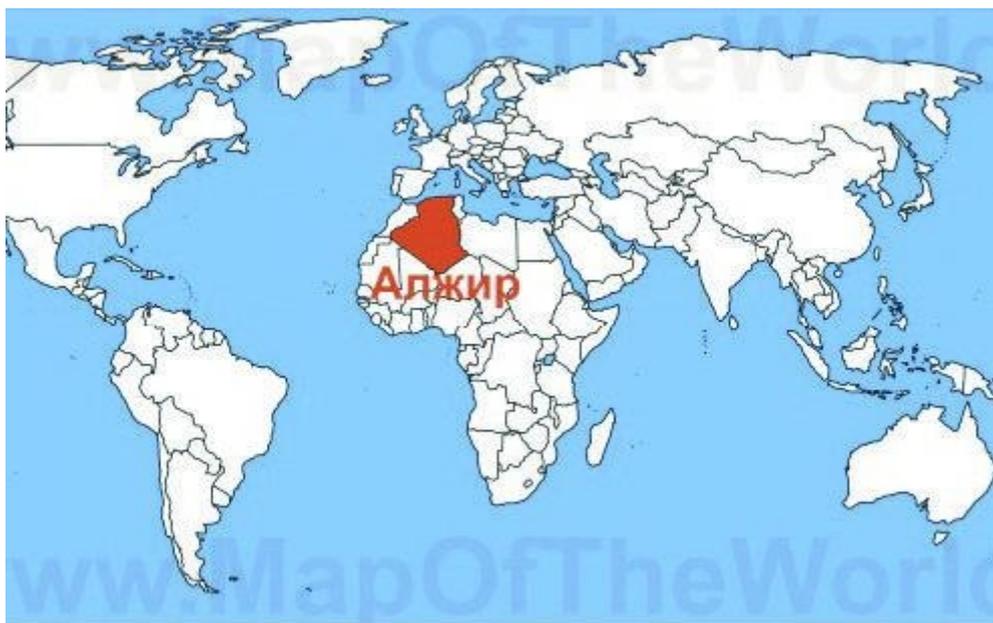
Хорошую композицию дает микс из майорана, шалфея, тимьяна или базилика.

Майоран можно сочетать с тмином или рутой.

Среди букетов из пряных трав особое место занимает приправа хмели-сунели, популярная в Грузии и ближайших к этой стране областях. Именно в ней собраны все самые пикантные и сильно пахнущие растения, которые кавказцы используют для маринования мяса, приготовления шашлыков, сациви, блюд из фасоли, чечевицы, нута.

А теперь отправимся в путешествие в Алжир, где развито промышленное производство майорана...

Алжир, Народная Демократическая Республика



Алжир – государство в Северной Африке в западной части Средиземноморского бассейна, крупнейшая по территории африканская страна. Алжир граничит с Марокко на западе, Мавританией и Мали – на юго-западе, Нигером – на юго-востоке и Ливией и Тунисом – на востоке. Большая часть территории страны лежит в пустыне Сахара.

Столица – город Алжир.

Численность населения – более 40 млн человек.

Государственное устройство

Согласно конституции, Алжир – республика. Глава государства – президент, избираемый населением на 5-летний срок.

Законодательный орган – двухпалатный парламент. Сенат – 144 места, треть назначается президентом, две трети избираются непрямыми выборами на 6-летний срок. Народная ассамблея (в настоящее время – 389 мест) избирается населением на 5-летний срок.

Крупнейшие партии, представленные в парламенте, – левоцентристский Фронт национального освобождения (208 мест), консервативное Национальное демократическое объединение (68 мест), исламистский блок «Зеленый Алжир» (48 мест). Эти три партии входят в «Президентский альянс», лояльный президенту. Парламентскую оппозицию представляют кабийский Фронт социалистических сил (27 мест), троцкистская Партия трудящихся (24 места) и ряд мелких партий.

История

Около 11-го века до нашей эры в Северной Африке финикийцы, прибыв с восточного Средиземноморья, основали государство. Столицей этого государства стал город Карфаген.

Основным врагом и конкурентом Карфагена была Римская Империя. Войны между этими государствами называли Пуническими. Вследствие этих войн Карфаген был разрушен, а лидер берберов провозгласил Нумидию, которая стала первым Алжирским королевством. Нумидия стала известна, как «зернохранилище Рима», т. к. на территории страны в это время производилось большое количество зерна и оливкового масла.

Закат Римской Империи ознаменовал кардинальные изменения в Северной Африке. Рим вывел свои войска для защиты европейских границ. В V веке н. э. варвары вошли в Нумидию и основали здесь свое государство. Период их правления длился около 100 лет. Только императору Византии Юстиниану удалось восстановить былой паритет сил.

В VII веке на территорию Северной Африки пришли арабы, которые ввели в регионе ислам. Территория Алжира вошла в состав Умайядского Халифата, центр которого находился в Дамаске. Берберы вынуждены были принять ислам, но их сопротивление арабам не прекратилось.

С X века территория современного Алжира находилась под властью нескольких династий. Столица государства Алжир превратилась в один из прекраснейших городов современности.

В XVI веке испанцами были завоеваны северные территории страны. Алжир вынужден был платить дань завоевателям, т. к. оказался отрезанным от своих портов. Поставленное в тяжелое положение, правительство страны обратилось за помощью к Османской Империи. В 1518 году государство перешло в подчинение к Султану. Со временем, освободившись от бремени завоевателей, Алжир стал сильным государством.

Долгое время страна жила за счет доходов от пиратства. Чтобы защитить свои торговые корабли, европейские государства должны были платить дань, которая наряду с доходами от пиратства являлась основным источником дохода местных правителей. Грабительство на море было прекращено только в XIX веке, когда Алжир стал колонией Франции. На территорию Северной Африки начали заселяться европейцы. Так в 1880 году их число составляло не более 375 тысяч жителей, а в 1930-м – более 5 миллионов.

Французские колонисты стали формировать на территории Алжира винодельческую промышленность. Виноград преимущественно выращивали в провинции Оран. Многие художники Франции написали в Алжире свои лучшие картины. Здесь творили Дега, Моне, Ренуар. Но правление иностранцев устраивало не всех коренных жителей. Конфискация земель переполнила чашу терпения, и в 1954 году в Алжире началась война за обретение независимости.

Президент Франции Шарль де Голль заключил мир только в 1962 году. В соответствии с подписанным соглашением, Алжир стал независимым государством. Первым президентом молодой страны стал Ахмед Бен Булла, а уже в 1963 году была принята конституция. В 1965 году в Алжире случился военный переворот, вследствие которого власть захватил Хурари Бумедьен. В стране начались репрессии. После падения режима новоизбранный президент Бенджадит Шадли стал налаживать дружеские отношения с другими странами. В 1992 году Мухаммед Будиаф установил в Алжире военный режим.

На сегодняшний день Алжир является мирной и спокойной страной, одним из доходов которой является туризм. Государственные власти особое внимание уделяют тому, чтобы гостям страны было

приятно и комфортно в ней находиться.

Экономика

В экономике Алжира по-прежнему доминирует государство, как наследство социалистической модели развития страны. В последние годы правительство Алжира приостановило приватизацию государственных предприятий и ввело ограничение на импорт и иностранное участие в экономике.

Углеводороды давно являются основой экономики, на них приходится около 60 % бюджетных доходов, 30 % ВВП и свыше 95 % экспортных поступлений. Алжир занимает 10-е место по величине запасов природного газа в мире и является шестым экспортером газа по объему.

Страна занимает 16-е место по размеру нефтяных запасов.

Значительные доходы от экспорта углеводородов принесли Алжиру относительную макроэкономическую стабильность, объем валютных резервов приближается к \$ 200 млрд.

Кроме того, внешний долг Алжира крайне низок и составляет около 2 % от ВВП.



Тем не менее в Алжире слабо развиваются отрасли, не связанные с углеводородами.

Усилия правительства мало влияют на снижение высоких показателей безработицы среди молодежи, а также нехватки жилья среди населения.

Волна экономического протеста в феврале и марте 2011-го побудила правительство Алжира предложить более чем \$ 23 млрд общественных грантов и увеличения зарплат задним числом.

Долгосрочные экономические проблемы включают диверсификацию экономики от зависимости экспорта углеводородов, укрепление частного сектора, привлечение иностранных инвестиций, а также предоставление адекватных рабочих мест для молодых алжирцев.

ВВП – состав по секторам происхождения:

- сельское хозяйство: 9,4 %;
- промышленность: 62,6 %;
- услуги: 28 % (2013 оценка).

Алжир является членом ОПЕК, ВТО, Африканского союза. В сентябре 2005-го получил статус ассоциированного члена Европейского союза.

Туризм

Туризм в Алжире может быть очень разносторонним. Ландшафт Алжира, крупнейшей страны в Африке, очень разнообразен – от городов на севере до пустыни на юге. Многие никогда не ступают дальше северных портовых городов – Алжира или Орана, и по понятным причинам. Север страны, колонизированный еще финикийцами и римлянами и усыпанный развалинами городов, представляет собой зеленый и плодородный регион, а величественная столица Алжир («белый город») предлагает множество интересных мест для исследования и позволяет увидеть перспективу на современную алжирскую жизнь. В столице расположен объект Всемирного наследия ЮНЕСКО – Касба, старый город, окруженный стенами, в котором полуразрушенные руины соседствуют с новыми современными домами.

Достопримечательности

1. *Нотр-Дам д'Африк* (он же Собор Африканской Богоматери) – католический собор в столице Алжира, городе Алжир. Расположен в северной части города на 124-метровой скале, которая возвышается над морем. Построен он в неовизантийском стиле по проекту французского архитектора Jean Eugene Fromageau, закладка фундамента состоялась в 1855 г. на месте временной часовни, непосредственно строительство длилось с 1858 г. по 1872 г.

2. *Тимгад* (римское название – Тамугас, берберское – Тамугади) – древнеримский город в Северной Африке, в 25 км от современной Батны в Алжире. Основан в 100 г. н. э. по приказу императора Траяна как укрепленный военный лагерь на перекрестии шести торговых путей и поначалу был населен ветеранами-парфянами римской армии. В то время на месте нынешних песков была плодородная равнина, и Тимгад быстро развивался, превращаясь в город и достигая своего расцвета во II–III веках н. э.

В V веке город был разграблен во время берберского восстания, позже восстановлен византийцами и, наконец, окончательно разрушен арабами в 647 г. К тому времени некогда плодородная земля начинает превращаться в пустыню, развалины заносит песком, и лишь в 1881 г. французская археологическая экспедиция заново открывает этот когда-то процветающий город.

3. Тассилин-Аджер (в переводе с туарегского – «Плато рек») – горное плато в юго-восточной части Алжира, в пустыне Сахара, к северо-востоку от нагорья Ахаггар. Длина плато – около 500 км, высочайшей точкой является гора Адрар Афао (2158 м).



Ближайший город – Джане, около 10 км на юго-запад.

Современная наука считает Тассилин-Аджер одним из древнейших центров обитания человека в Сахаре, и в 1972 году ЮНЕСКО включило Национальный парк Тассилин-Аджер (а это не только удивительные фигуры из песчаника и огромное количество древних рисунков, но и рощи эндемических исчезающих видов сахарного кипариса) в списки Всемирного наследия.

4. *Мзаб* — долина в северной части алжирской Сахары, примерно в 500 км от столицы, города Алжир. В X веке берберскими мусульманами-ибадитами, бежавшими от преследования религиозными фанатиками-фатимидами, в долине были основаны пять ксуров – укрепленных городов, еще два ксура были основаны значительно позже, в XVII веке. Это содружество ксуров, которое называют Гептаполис, существовало обособленно (практически как отдельное государство) вплоть до XIX века, когда оно добровольно, но на особых условиях вошло в состав французского Алжира.

5. *Королевский мавзолей Мавритании* был построен в 3-м году до нашей эры по приказу короля Мавритании Джубы II и его жены Клеопатры Селены II. Это сооружение считается одним из самых интересных археологических памятников в Алжире.



Сооружение полностью построено из камня и имеет форму пирамиды. Одной из главных тайн мавзолея считаются его потайные двери.

Кстати, мавзолеем Мавритании очень похож на мавзолей, который построен в честь первого римского императора Августа в Риме.

6. *Национальный парк Белезма* является одной из главных природных ценностей Алжира. Созданный в 1984 году, парк занимает территорию более 260 квадратных километров, уникальность которой заключается в том, что в пределах ее границ климат неоднократно меняется – от влажного холодного до сухого полупустынного.

Парк Белезма стал уютным домом для нескольких сотен видов растений и животных. Здесь произрастает около 14 % всех видов растений Алжира, а также около 59 вымирающих видов животных. Среди наиболее охраняемых значится газель Кювье, встречающаяся лишь в восьми странах Африки. Общая численность популяции этого вида составляет всего около двух тысяч особей. Второй вид, находящийся на грани вымирания – это газель Доркас, популяция которой в последние годы сильно уменьшилась из-за разгула браконьерства. И это только малая часть длинного списка уникальных представителей животного мира, которых можно увидеть воочию на территории парка.

7. *Джурджура* – это великолепный национальный парк, расположенный на севере Алжира. Он был назван в честь одноименной горной цепи. Здесь находится много гротов, лесов и каньонов, а также редчайшая фауна, которая включает вымирающих приматов – маготов. Территория парка составляет около 72 000 км².

8. *Кала-Бени-Хаммад* – это уникальный древний город, расположенный в северной части Алжира, в провинции Мсила. Он был основан в 1007 году и изначально использовался как крепость. До 1090 года город выступал столицей Хаммадидов. В 1152 году Кала-Бени-Хаммад был разрушен Абд аль-Мумином из

династии Альмохадов. В наше время от него остались только руины.

9. *Гурья* – это национальный парк, который относится к числу прибрежных природоохранных зон Алжира и расположен в провинции Беджая, неподалеку от города Сиди-Туати. Его площадь составляет 20,8 км². Его назвали в честь горы Гурей, заключенной в его пределах. Парк был основан в 1984 году, а немного позже включен в биосферные резервы ЮНЕСКО. Основой для этого послужил тот факт, что на его территории проживают очень редкие, признанные вымирающим видом в Северной Африке приматы маготы.

Флора парка является довольно разнообразной. Самые интересные ее представители – это колючий можжевельник (*Juniperus oxycedrus*) и дерево молочай (*Euphorbia dendroides*). Также по-своему интересны алеппо-сосны (*Pinus halepensis*), которые размещаются на известняковой части горы Гурья.

10. *Касба* – это удивительный старый город в Алжире. Его первозданный вид сохранился еще с XVI века. Своей формой он напоминает огромный лабиринт, состоящий из узких извилистых улочек, которые усеяны домами, лесенками и тупиками. Касба может быть покорным и тихим, а может переливаться в лучах солнца и бурлить жизнью.

Здесь нет площадей, нет зелени, а жилища нагромождены одно на одном, как будто нарастая над переулками и закрывая собой солнечный свет. Все жилища громоздятся на склонах холмов. Их двери достаточно низкие, украшенные резьбой. Среди цветов доминируют голубой и зеленый. Над дверным проемом в обязательном порядке размещают мистическое изображение руки Фатимы, которое служит защитой от нечистой силы.

Местные улицы очень извилисты и переходят одна в другую под углом.

Перевозки людей и любой поклажи осуществляются здесь исключительно с помощью осликов. Знойными летними вечерами местные жители отдыхают, сушат белье, а их дети шумно играют и перебрасывают камешки с крыши на крышу.

Объекты ЮНЕСКО Алжира

В Алжире семь объектов, внесенных ЮНЕСКО в список мест мирового наследия.

1. *Мечеть Кала-Бени-Хаммад* (см. п. 8 Достопримечательности).

2. *Город Типас*. Руины древнего города Типаса выглядят настолько впечатляюще, что внесены ЮНЕСКО в список мест мирового наследия.

3. *Город Тимгад* (см. п. 2 Достопримечательности)

4. *Плато Тассилин-Аджер* (см. п. 3 Достопримечательности). 5. *Долина Мзаб* (см. п. 4 Достопримечательности).

6. *Древний город Джемила* расположенный в провинции Сетиф, был построен еще на заре нашей эры в 1-м веке древними римлянами, которые назвали его Куикуль. С падением Римской империи город опустел. Арабы, пришедшие в эти места, подивились красоте города и дали ему другое имя – Джамиля, что значит – «красивая»! Город был настолько красив, что они решили оставить его в первозданном виде, а рядом построили свой. С тех пор город разрушился, однако его необычная красота видна до сих пор. Сегодня Джемила входит в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО и считается самыми красивыми руинами из всех римских городов. Однако археологическим ценностям сегодня угрожают песчаные бури и хищение камня окрестным населением на постройку жилищ. 7. *Город Касба* (см. п. 10 Достопримечательности).

Национальная кухня Алжира

Национальная кухня Алжира формировалась под влиянием ближайших соседей, вобрав в себя лучшие кулинарные традиции арабской, французской, турецкой, марокканской и тунисской кухонь. Существует более широкое понятие – «магрибская кухня», которая объединяет кухни народов, проживающих в Северной Африке, в том числе и Алжира. Несмотря на мощное внешнее влияние, национальная кухня Алжира сумела сохранить свою неповторимость, оригинальность и местный колорит. Кухня в Алжире – особая часть культуры, которую по достоинству оценят любители гастрономического туризма и самые изысканные гурманы.

Основным национальным блюдом считается кус-кус. Готовят его из манной крупы. Крупу смачивают в оливковом масле, затем из нее делают небольшие комочки, добавляют разные специи и готовят на пару. Подается как готовое блюдо или в качестве гарнира к рыбе, мясу и овощам. Иногда к кус-кусу добавляют орехи, сухофрукты, изюм, и получается уже сладкий десерт, который называется мас-фус.

В национальной кухне Алжира полностью отсутствуют свинина и алкогольные напитки.

Традиционная алжирская кухня достаточно разнообразна. Большую популярность имеют различные мясные блюда, одно из таких блюд – хубизет с сыром и шпинатом, подаваемый обычно на горячее, или турту с мясом, которые у нас бы назвали пирогами.

Также алжирцы любят блюда, приготовленные различными способами из рыбы с применением разных соусов.



Наряду с мясными и рыбными блюдами в меню алжирцев в широком ассортименте присутствуют овощные салаты, такие как, например, перец с оливковым маслом, огурцы со сливками, салат из жареного перца и помидоров, анчоусы с чесноком и многие другие.

Важные кулинарные традиции связаны с праздником мусульман Рамадан, во время которого приготавливаются особые блюда. Одно из них – это традиционный густой пшеничный вегетарианский суп с добавлением кинзы и мяты. Или эль Хам Лалу – баранина с фруктами – блюдо, которое готовят в

последний день Рамадан.

Сладкое любят все. Алжирская кулинария предлагает огромное количество сладкой выпечки и десертов. Компот из сухофруктов со сливками и орехами традиционно готовят на праздник Рамадан. Популярны миндальные печенья, рогалики в виде полумесяца, фаршированные финики, сладкие пирожки из тоненького хрустящего теста и самодельные конфеты из манной крупы – рфис.

К сладкому столу традиционно подают чашечку черного ароматного кофе. В Алжире вкус кофе особенный. Он пропитан ветром из Сахары, запахом Средиземного моря, пряными ароматами Востока и любовью народа, населяющего эту необыкновенную, сказочную страну.

В Алжирской кухне широко применяются пряности и специи. Это цейлонская корица, мускатный цвет, мускат, куркума, анис, имбирь, гвоздика, кумин, острый и черный перец, чили, черный и зеленый кардамон, кориандр и тмин.

10 интересных фактов об алжире

1. 80 % Алжира занимает пустыня Сахара.
2. Знаменитый дизайнер Ив Сен Лоран родился в Алжире.
3. В 16–17-м веках Алжир был страной корсаров (пиратов), самый известный из которых – Барбаросса – был правителем Алжира.
4. В Алжире растут белые песчаные трюфели. Эти грибы считаются реликтовыми грибами великой африканской пустыни Сахары.
5. В Алжире находится 7 объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО.
6. Алжир – одна из богатейших стран Африки по запасам нефти и газа.
7. Гостю в Алжире подают финики и стакан молока – традиция.
8. Алжирское колдовство считается одним из самых сильных в мире (особенно в районе Сахары).
9. Тассили – одно из самых потрясающих мест в Алжире, там обнаружены древние наскальные рисунки, говорящие о том, что Сахара не всегда была пустыней.
10. «Битва за Алжир» – один из самых известных фильмов, снятых об этой стране.