

Романова Виктория

ЗИМБАБВИЙСКИЕ

Десерты и
Сладости



Романова Виктория

**Зимбабвийские
десерты и сладости**

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Зимбабвийские десерты и сладости / Р. А. Виктория — «Автор», 2025

В этой книге собраны лучшие рецепты традиционных десертов и сладостей Зимбабве — страны, где под палящим солнцем вызревают самые ароматные фрукты, а в простых ингредиентах рождается глубокий, насыщенный вкус. От карамелизированных ананасов и конфет из папайи до сладкой садзы с арахисом — каждая страница открывает двери в мир уникальных кулинарных традиций. Эти рецепты передают дух земли, где уважение к натуральным продуктам и любовь к простоте остаются неизменными ценностями. Подробные инструкции делают рецепты доступными даже для начинающих, а внимательное отношение к аутентичности блюд позволяет сохранить их подлинный характер. "Зимбабвийские десерты и сладости" — это книга о тепле, о щедрости природы и о древних кулинарных историях, которые можно прочесть сквозь вкус.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Зимбабвийские десерты и сладости

Мапопо Кэнди (Конфеты из папайи)

Ингредиенты:

1 спелая папайя



1 стакан сахара



½ стакана воды



1 чайная ложка лимонного сока



Приготовление:

Очистите папайю от кожуры и семян, нарежьте мякоть небольшими кубиками.

В кастрюле смешайте воду, сахар и лимонный сок. Доведите до кипения.

Добавьте папайю и варите на среднем огне, помешивая, пока сироп не загустеет, а кусочки станут полупрозрачными (около 30–40 минут).

Выложите папайю на противень, застеленный бумагой для выпечки, и оставьте сушиться на воздухе или в духовке при минимальной температуре.

После остывания храните в герметичном контейнере.

Садза Пудинг (Кукурузный пудинг)

Ингредиенты:

1 стакан кукурузной муки (тонкого помола)



2 стакана молока



½ стакана сахара



1 чайная ложка ванильного экстракта



½ чайной ложки корицы



1 столовая ложка сливочного масла



Приготовление:

В кастрюле нагрейте молоко до лёгкого кипения.

Постепенно всыпьте кукурузную муку, постоянно помешивая, чтобы избежать комков.

Уменьшите огонь, добавьте сахар, ваниль и корицу.

Варите на медленном огне, помешивая, до загустения (около 10 минут).

Добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте.

Подавайте горячим или холодным, по желанию посыпав дополнительной корицей.

Чакалка (Фруктовая смесь)

Ингредиенты:

2 банана



1 манго



1 папайя



1 стакан ананаса



2 столовые ложки мёда



1 чайная ложка лимонного сока



Приготовление:

Очистите фрукты и нарежьте кубиками.

В большой миске аккуратно перемешайте фрукты.

Полейте мёдом и лимонным соком.

Охладите перед подачей.

Сладкие бататы в сиропе

Ингредиенты:

2 крупных батата



$\frac{3}{4}$ стакана коричневого сахара



1 стакан воды



1 чайная ложка корицы



$\frac{1}{2}$ чайной ложки муската



Приготовление:

Очистите бататы и нарежьте толстыми ломтиками.

В кастрюле соедините воду, сахар, корицу и мускатный орех.

Доведите до кипения, добавьте бататы.

Уменьшите огонь и варите под крышкой 25–30 минут, пока бататы не станут мягкими и сироп не загустеет.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.