В самых крупных городах Марокко – Касабланка, Марракаш и Рабат – а также в других городах вы можете насладиться не только древней и современной архитектурой, но и кухней. На марокканскую кухню оказали воздействие различные европейские кухни, в частности, французская и испанская, а также арабские и средиземноморские кулинарные традиции. Это логично, ведь Марокко расположено на стыке всех этих цивилизаций, а в историческом аспекте – не раз подвергалась насильственному воздействию со стороны крупных европейских стран.

В первую очередь, марокканскую кухню нельзя представить без специй. Они присутствуют и в первых блюдах, и гарнирах, в мясе, рыбе, курице, в выпечке и десертах.

Марокканские супы – густые, ароматные и сытные. И готовят из мяса, рыбы, курицы, известен также хлебный суп – «ебаба» из хлебных сухарей, меда и изюма. На столе марокканцев всегда присутствует мясо. Это может быть просто обжаренные со специями кусочки мяса, либо более сложные блюда – например, пастилла. Она готовится из курицы или другого мяса и теста фило, в начинку добавляется сахарная пудра, миндаль и корица. Интересное и ароматное блюдо – баранина с черносливом и медом. Чернослив замачивают в крепком черном чае, баранину готовят в духовке в посуде с крышкой вместе с пряностями – карри, мускатным орехом, корицей, имбирем и черным перцем. Когда мясо готово в форму с мясом добавляют чернослив, смесь воды, шафрана и меда и готовят ещё полчаса.

Марокканские сладости – отдельный вопрос. Пирожки-рулетики мханша из слоеного теста с миндальной начинкой, пахлава, макарун – запеченные в духовке шарики из миндаля и взбитых яиц, гхуриба – тоже шарики-печенья, но на основе манки и кокосовой стружки, пирожки с финиками – из теста на основе йогурта и маргарина, макрут – тоже пирожки с финиками, только из манной крупы, бабуши – пирожки с арахисом – устоять невозможно!