



Восток – это не только сухофрукты, орехи, сладости и чай, но и ароматные специи, которые принято хранить в сушеных тыквах



Вглядитесь в лица кукол. Какие характеры!



Узбекистан славится мастерами по дереву, металлу, текстилю

представить без чайханы. На мой вопрос, почему в Москве очень часто вижу вывески «Чойхана», мой друг Шухрат Шаназаров заметил: «Так по-узбекски «чай» – «чой». Кстати, отмечу одну особенность. Здесь зеленый чай подают не как у нас – в конце трапезы, а одновременно с пловом или любым другим горячим блюдом.

Может быть, поэтому многие из восточных мужчин до старости сохраняют стройную фигуру...

Восток без базара – все равно что Запад без супермаркета...

Но особый разговор о восточных базарах. Как и сотни лет назад, они оживают с первыми лучами солнца и притягивают посетителей изобилием сочных фруктов и овощей, густыми ароматами пряностей и запахами свежеспеченного хлеба, лепешек и самсы, разнообразием блюд, что готовятся тут же, на глазах у посетителей.

Кто-то красиво и очень возвышенно заявил: «О, Азия! Твои базары – это жемчужины перекрестка миров Великого шелкового пути, «котлы» культур». Это не просто места для купли-продажи товаров или магазины под открытым небом. Здесь происходит энергетический обмен. Здесь как нигде ярко проявляются людские эмоции. Торг идет на десятках языках. Побывать в Узбекистане и не пройти по базару, не потроговаться – значит, «проспать» самое интересное.

Восточные базары называют концентратом души народа, сравнивая их с выпаренными кристаллами сахарного навата. Это праздник жизни, где слились национальный колорит, поражающий экзотикой и богатством, яркие краски, игра цвета,



пьянящие ароматы, бесконечные ряды с восточными сладостями, изобилием орехов и сухофруктов. Здесь ты попадаешь в сказку, которую описывала Шахерезада в «Тысяче и одной ночи»...

«Чорсу» – самый колоритный рынок в сердце старого Ташкента. Здесь торгуют всем, что вашей душе и желудку угодно: свежайшим мясом и только что с грядки собранными овощами, по весне – ранней клубникой и черешней, по осени – румяными яблоками и медовыми грушами. На прилавках – гроздь черного, розового, янтарного винограда, персики, покрытые нежным пушком, чернослив и желтый инжир, заботливо укрытый зелеными листьями, гранаты с рубиновыми зернами, красно-оранжевая хурма... Поражают воображение горы громадных арбузов и дынь. Прилавки с блюдами национальной кухни, словно магнит, притягивают к себе волшебными запахами. Сюда приходят не только