

10 странных блюд со всего мира

В каждой стране свои обычаи. И своя кухня. Где пьют змеиное вино, а где едят эмбрион утки? Посмотрите на блюда, которые вносят разнообразие в меню на Филиппинах, в Исландии или у подножья Скалистых гор. Увидев эти деликатесы в своей тарелке, вы, скорее всего, удивитесь. Приятного аппетита?



1. Змеиное вино, Юго-Восточная Азия. Любимое тонизирующее и придающее силу средство, например, в Китае и Вьетнаме. Змеи, предпочтительно ядовитые виды, используются ради своеобразного привкуса, запаха и яда, растворенного в алкоголе. Благодаря этанолу змеиный яд становится неопасным.



2. Хаукарль, Исландия. В Исландии мясо гренландской полярной акулы либо гигантской акулы на несколько месяцев вывешивают на воздух, чтобы оно немного подсухло. Происходит ферментация, и получается хаукарль. В свежем виде мясо полярной акулы ядовито из-за высокого содержания аммиака.



3. Балют, Филиппины. Это блюдо для всех, кому уже надоели простые вареные яйца и яичница. На Филиппинах считается деликатесом вареное утиное яйцо, в котором уже сформировался плод с оперением, хрящами и клювом. Такие яйца также едят в сыром и жареном виде и под соевым соусом. Балют филиппинцы считают исключительно мужским блюдом.



4. Беондеги, Корея. Вареные личинки – традиционная закуска в Корее. Беондеги часто можно приобрести у уличных торговцев. В магазинах это блюдо можно найти в банках, перед употреблением личинки необходимо сварить.



5. Шиокара, Япония. Это разные виды морепродуктов, замаринованные в своих собственных внутренностях. Это блюдо в течение месяца должно созревать в закрытой посуде.



6. Петушиный гребень, юг Европы. Украшение головы петуха занимает свое место в традиционной французской и итальянской кухнях. Итальянцы из петушиных гребней готовят свой знаменитый соус чибрео.



7. Жареные пауки, Камбоджа. Деликатес Камбоджи - жареные пауки. Особенно высоко ценится блюдо из тарантулов.



8. Копальхен, блюдо ненцев, чукчей и эскимосов. Копальхен из моржа, тюленя или оленя - ненецкий, чукотский и эвенкийский вариант блюда. Его готовят из свежего мяса с помощью ферментирования под прессом. Из-за образования в процессе приготовления трупного яда копальхен смертельно опасен для представителей большинства других народностей.



9. «Особые устрицы». В Соединенных Штатах, особенно у подножья Скалистых гор, и в Испании можно отведать «особую разновидность устриц» - так называют бычьи яйца. Чаще всего их подают в жареном виде.



10. Столетнее яйцо. Китайцы этот деликатес называют «тысячелетним яйцом» или «столетним яйцом». В массовом производстве яйца «зреют» 14 дней. Согласно традиционной рецептуре, яйцо, погруженное в смесь из пепла, чая, извести, соли и глины, должно «отдыхать» около трех месяцев.

Источник: "iHNed.cz", Чехия

Автор: Артур Скальский © inoСМИ.Ru ТУРИЗМ, РОССИЯ 👁 13761 16.11.2013, 12:38 📌 2360
URL: <https://babr24.com/?ADE=120687> Bytes: 3335 / 2748 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/@kras24_link_bot)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)