

Как бороться с похмельем: рецепты разных стран

[Винные путешествия по России: куда поехать?](#)

После удачной вечеринки, хорошего застолья на утро разболелась голова? А рассола под рукой не оказалось? В который раз обещаете: «Больше не буду пить»?

Тогда вам точно сюда. Возможно, рецепт той или иной страны подойдет именно вам.

Как бороться с похмельем?

Поговорим о том, как избавляются от побочного эффекта алкоголя в 10 странах.

Канада



Головную боль здесь заедают жирной пищей. Любители крепкий напитков на утро уплетают национальный фастфуд с картошкой фри. Запевают все это дело «Кровавым Цезарем». Алкогольный напиток придумали здесь же полвека назад, когда местный ресторатор смешал в бокале водку, томатный сок и бульон из малюсков.

Норвегия



Суровые норвежские мужчины после ночного загула глушат стаканами молоко и жирные сливки. Ну, а если тошнит от одного взгляда на «молочку» – берут забродившую форель, нарезают, крошат лук, перемешивают все в сметане и заворачивают в картофельный лаваш. Если совсем все плохо – идут в кебабную или бар.

Италия



Итальянцы борются с недугом более утончено. Местные кутилы выпивают с утра кружку крепкого кофе, заедая его бананом. После такого завтрака, жизнь снова играет красками, ненависть отступает на задворки сознания. Дело в том, то в эспрессо много кофеина, а в банане – калия, к тому фрукт усиливает выброс эндорфинов.

Кавказ



На Кавказе борются с похмельем жестко. Сначала мужчины выпивают стакан чистого соуса ткемали. А затем налегают на жирный горячий хаш.

Для справки:

Первые упоминания о «чудо - бульоне» появились в 1184 году в армянском лечебнике «Утешение при лихорадках». Доктора советовали с помощью мясного бульона лечить озноб при простуде.

Турция



Турки также решают деликатную проблему с помощью жирной пищи. Некоторые предпочитают снимать похмелье специальным супом из говяжьей требухи, яиц, лука и чеснока. Другие во имя избавления уплетают бараньи потрошки на вертеле с овощами и хрустящей лепешкой или свежем хлебом.

Ирландия



В стране – родоначальнице одного из старейших крепких напитков в Европе от похмелья избавляются элем. И не классическим элем, а имбирным. Если мысль об алкоголе заставляет желудок подскочить до горла, ирландцы заваривают имбирные чай. К чаю обязательно идет что-нибудь сладкое, чтобы повысить уровень сахара в крови.

Самые отчаянные съедают два сырых яйца на завтрак, а затем - еще два на обед.



Американцы недалеко ушли от канадцев. После ночной пьянки, чтобы жизнь не казалась чем-то беспросветным, они заказывают «Кровавую Мэри» или «Устрицу прерий». Иногда делают коктейль из яиц, томатного сока и острого соуса «Табаско». Есть те, кто просто плетется в ближайший «Макдональдс» за кока-колой и гамбургером.

Китай



У китайцев на семь бед – один ответ. От похмелья жители Поднебесной пьют зеленый чай.

Отсылка к истории:

Родина чая – Юго-Западный Китай. Само слово "чай" пришло к нам из тюркских языков, из северокитайского, *cha*, в Европе же источник названия – южнокитайское *te*.

Первое упоминание о чае встречается в легендах Китая, Индии и Японии. По одной из них, чай возник во времена творения Земли и Неба, его связывают с именем Государя Солнца Яньди. По другой, император Южного Китая, Чен Нунг (III тысячелетие до н.э.), однажды попробовал напиток, который случайно получился из листьев, упавших в кипяток. Напиток оказался настолько ароматным и вкусным, что император приказал собрать и сохранить эти листья и издал указ о применении его по всей стране.

А еще, чтобы точно не страдать от похмелья, перед застольем китайцы выпивают стакан подслащенной воды.

Япония



Местные жители похмелья особо не боятся, в их кухне почти все блюда могут сойти за «антипохмелин». Самым лучшим считается национальный мисо-суп. Также в Японии местные жители часто едят маринованные сливы (умэбоси) и пьют напиток Ukon no Chikara.

Корея



Корейцы пьют чуть ли не каждый день, поэтому в этой стране точно знают, как бороться с похмельем и выглядеть на работе, как огурчик.

Итак, в Южной Корее есть специальное блюдо – (хэджангук), дословно «суп для лечения похмелья». В каждом регионе - свой рецепт. Обычно в бульон из говяжьей голени кладут паровой рис, кимчи, зеленый лук и чеснок. При подаче в горячий суп разбивают сырое яйцо и добавляют кунжут, чесночное пюре и засоленные креветки сэучот.

У каждой страны свой способ бороться с похмельем. А какой способ используете вы? Поделитесь своими рецептами в комментариях.



Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ЗДОРОВЬЕ, ТУРИЗМ, МИР 👁 8133 14.09.2017, 13:43 📌 1291

URL: <https://babr24.com/?ADE=165000> Bytes: 5196 / 4476 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: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

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
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @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](#)