

Чем закусывать: рецепты разных стран

Как бороться с похмельем: рецепты разных стран

У каждой страны есть своя культура, традиции, особенная кухня. Застолье проходит иначе, соблюдаются другие обычаи. Царит совершенно иная атмосфера. Предлагаем в нее окунуться и посмотреть, чем закусывают алкоголь в других странах.

США



За последние три года в США резко увеличилось число пьющих людей. В среднем один житель штатов выпивает 8,6 литров спирта в год. Самым популярным напитком считается пиво. Обычно его закусывают крылышками «баффало», сырными палочками, ребрышками барбекю, луковыми кольцами.

НО: традиционной закуской считаются маринованные яйца.

Способ приготовления:

Шесть яиц варят вкрутую, чистят. В кастрюле смешивают 300-500 миллилитров воды, 16 столовых ложек уксуса, столовую ложку сахара, столовую ложку специй для маринада. Измельчают луковицу и два зубчика чеснока, добавляют в кастрюлю. Маринад варят пять минут. Яйца кладут в небольшую баночку и заливают горячим маринадом. Когда баночка остывает, ее убирают в холодильник. Через неделю закуску можно подавать к столу.

Германия



В Германии водку пьют, не закусывая. В этой стране принято перед началом застолья обильно «перекусить» (жирным мясным блюдом с гарниром). Тогда можно не опасаться страшного зверя «похмелье».

А вот пиво уже принято закусывать. В качестве закуски подаются баварские колбаски, соленые кренделя (брецель), ржаные сухари, варенная свиная рулька, сыр.

Традиционной закуской считается баварская капуста.

Способ приготовления:

Для приготовления блюда обязательно используют утиный жир – тогда закуска приобретает абсолютно другой вкус. Капусту тушат не свежую, а кислую. Постепенно в процессе приготовления добавляют копчености, лук, чеснок и специи.

Белоруссия



Белорусы никогда не пили без закуски. К пиву у них сушеная рыба, к крепким напиткам – хлеб с медом и соленым огурцом (или луком) и, конечно, сало.

К настойке корня аира на коньяке с пряностями и апельсиновой цедрой традиционно падают: колдуны, бигос и зразы.

Способ приготовления зразы:

Куски говяжьего мяса хорошо отбивают, затем скручивают с начинкой. В качестве начинки – жаренная с луком свиная печень, консервированный горошек и размоченный хлеб. Полученные колбаски жарят до золотистой корки, а потом тушат.

Грузия



В Грузии существует целая культура питания. Понять ее проще во время застолья «супра», где предлагается огромное количество национальных блюд, вина.

Существуют различия между традиционными кухнями западной и восточной Грузии.

Так, в западной делают лепешки из кукурузной муки, большую часть мясного рациона составляет домашняя птица, острые соусы, а крепкий алкоголь здесь закусывают чурчелой, сухофруктами и фруктами.

В восточной Грузии хлеб делают из пшеничной муки, основным мясом считается говядина, традиционной закуской – мжавеули.

Мжавеули – маринованные овощи. Обычно маринуют зеленый стручковый перец, зеленый помидоры, капусту. Подается «соленой ассорти» с сыром сулугуни, свежей зеленью: петрушкой, кинзой, базиликом, зеленым луком.

Китай



В Поднебесной существует целый культ алкоголя. И вот вам местный лайфхак: чтобы утром голова не болела, перед застольем выпейте стакан подслащенной воды.

Популярной закуской в КНР считается столетнее яйцо. Необычную закуску готовят несколько месяцев.

Способ приготовления:

Свежие куриные, либо утиные яйца обмазывают смесью из чая, извести, соли, золы и глины. Затем яйца помещают в среду с сильнощелочной реакцией, перекрывают поступление воздуха. Все это дело кладут в корзину и закапывают в землю на три-четыре месяца. Затем достают, очищают яйца от скорлупы, нарезают их дольками.

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, ЗДОРОВЬЕ, МИР 👁 7961 26.09.2017, 14:32 📌 1111
URL: <https://babr24.com/?ADE=165467> Bytes: 3928 / 3603 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](#)