

Экзотика по-русски: готовим и путешествуем

Россия – страна многонациональная. Здесь переплетаются разные культуры, традиции и рождается что-то особенное, невероятное. Вот и среди традиционных российских блюд затесались весьма экзотические кулинарные чудеса.

Соленый чай, варенье из шишек, талкан – что только не попробуешь на широких просторах нашей Родины.

Варенье из сосновых шишек



Все мы пробовали кедровые орешки, покупали шишки родственникам в подарок. А лакомились ли вы вареньем из сосновых шишек? Родиной этого экзотического продукта считается Кавказ.

Приготовить необычное варенье можно и дома. Для этого вам потребуются шишки, вода и сахар. Положите шишки в кастрюлю, залейте их водой. Варите 50 минут, затем добавьте сахар и поварите еще два часа. Варенье должно получиться немного жидким, тягучим. Вкусное смолянистое лакомство лучше подавать с травяным чаем. Не бойтесь откусить кусочек шишки: развариваясь, они становятся мягкими.

Жареный папоротник



Папоротник готовят не только в Малайзии и Таиланде, но и на Дальнем Востоке России. Пригодными для еды считаются молодые побеги папоротника орляка, их собирают, пока не развернулись листья.

Затем орляк замачивают в соленой воде, промывают и отваривают. Только после этого папоротник можно тушить, жарить или добавлять в салаты. Если орляк правильно приготовить, на вкус он напоминает грибы.

Талкан



Практичный и весьма экономный продукт – талкан или мука, крупа из жареного ячменя. Талкан варить не надо, залил кипятком и сытный обед для долгого перехода в горах готов. Ну, а для детей асфальта, которые вечно куда-то спешат это полезный завтрак.

В России родиной талкана считается Алтай. Тут его по традиции добавляют в соленый чай или просто заливают кипятком, приправляют сахаром, сметаной или маслом. Больше всего талкан любят в Тибете, там его называют цампой. Цампа по-тибетски – это крупа из жареного ячменя, сдобренная измельченным сухим сыром, большим куском масла, залитая соленым чаем. Этакая густая каша приходится по вкусу не каждому иностранцу. Зато тибетцы уплетают ее за обе щеки.

Чай с солью и маслом



Солёный чай с молоком и маслом – традиционный напиток кочевников. Его до сих пор охотно пьют в Тибете, Монголии, Бурятии, Калмыкии и других районах Центральной Азии. Для большинства жителей России чай непривычен на вкус из-за привкуса соли.

Попробуйте провести день в горах на пронизывающем ветру, перегоняя на новое пастбище упрямых баранов, и вы поймете, что сытный молочный чай – полезный напиток. Масло убирает раздражение в горле, соль поддерживает водно-солевой баланс.

Шхомчхантхупс



Шхомчхантхупс – это суп с каштанами – теми самыми, которые насыпают в кульки на рождественских базарах в Европе. Экзотический суп легко приготовить самому. Сварите фасоль до полуготовности, добавьте очищенные каштаны, доведите до готовности. Приготовьте зажарку: пожарьте нарезанный лук и перец. Зажарку добавьте в суп. Шхомчхантхупс готов.

Плоды каштана очень сытные. Их можно сравнить с картофелем или рисом. Вкус и аромат плодов почти нейтральный, поэтому их используют в приготовлении закусок, супов, салатов и даже десертов.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, РОССИЯ 👁 6238 14.10.2017, 08:05 📌 1172
URL: <https://babr24.com/?ADE=166109> Bytes: 3361 / 3109 [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: krsyar.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](#)