

## На грани фантастики: забугорные деликатесы

Отправляясь в путешествие, мы стремимся узнать, попробовать что-то новенькое. В погоне за самым интересным шерстим статьи в интернете, листаем путеводители. Немногие смельчаки, будучи уже за границей, решаются попробовать необычные блюда местной кухни.

Поговорим о самых странных деликатесах других стран. А вы отведали бы эту экзотику?

*Глаз тунца*



Самый изысканный деликатес из морепродуктов для японских и китайских гурманов – глаз тунца.

Блюдо можно заказать в ресторане, либо купить на рынке. Вкус у рыбьего глаза, мягко говоря, необычный и понравится далеко не каждому. Деликатес едят сырым, реже обжаривают в соевом соусе или отваривают. По заверению японского минздрава, глаз тунца чуть ли ни самый полезный продукт для здоровья человека еще и дешевый.

*«Извивающийся» осьминог*



Это экзотическое блюдо Южной Кореи порадует бывалых экстремалов. Саннакчи ( ) или салат из «извивающийся» осьминог. С осьминога живьем снимают кожу, режут на мелкие кусочки, приправляют

кунжутным маслом и быстро подают к столу, так что кусочки еще шевелятся. Иногда осьминога сервируют целиком. Такой салат чаще всего подают в качестве закуски к соджу (корейская водка).

Из-за того, что мускулы осьминога продолжают сокращаться, саннакчи надо есть осторожно. Иначе коварная закуска может вам отомстить и присосаться к небу. Прецеденты были, экзотическое блюдо стало причиной смерти нескольких человек.

#### *Кофе Luwak*



Самый дорогой кофе в мире. Ценители характеризуют терпкий напиток так: «Необыкновенно мягкий, тягучий вкус карамели с нежными нотками ванили и шоколада».

Готовится кофе не из собранных кофейных зерен, а из тех, что любезно «предоставили» любители кофе пальмовая циветта – милые зверьки с грустными глазами. Делятся они кофейными зернами после того, как сами их попробуют и частично переварят. Подарки от братьев меньших люди собирают вручную, чистят, обжаривают. Так и получается изысканный кофе Luwak. Килограмм кофейных зерен Luwak стоит \$250-1200.

#### *Лягушачий коктейль*



Перуанцы переплюнули французов: они не просто едят лягушачьи лапки, а готовят из земноводных коктейли. Прямо на улице вам могут предложить напиток из лягушки. Покупатели сами выбирают земноводное, с которого тут же снимают шкурку. Лягушку бросают в блендер, туда же кидают специи. Буквально пара минут и теплый сок уже готов.

*На заметку:* лягушачий коктейль считают лучшим афродизиак.

### *Печенье с осами*



Японское лакомство – печенье с осами. Десерт не является каким-то деликатесом, производят его в промышленных масштабах. Упаковка таких снеков обойдется вам не больше двух долларов.

Готовятся печенье просто. Сначала ос варят, затем подсушивают. После чего замешивают тесто на рисовой муке, добавляют туда высушенных насекомых. Из полученного теста делают несколько шариков, отправляют их в духовку. Готово. Японцы уверяют, что в этом лакомстве полно витаминов, магния и железа.

### *Суп из летучей мыши*



Суп из летучей мыши популярен во многих странах Юго-Восточной Азии. Рецептов этого блюда не счесть, неизменным остается только главный ингредиент – летучая мышь.

В Палау суп готовят только из тех летучих мышей, которые питаются фруктами. Пойманную мышь кидают в кипяток. В кастрюлю наливают кокосовое молоко, доводят до кипения, затем опускают туда летучую мышь и долго ее варят. Когда мышь почти готова, приправляют ее имбирем. Аборигены уверяют, что мясо мыши

очень похоже на курицу.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9312 20.10.2017, 08:10 📄 1040  
URL: <https://babr24.com/?ADE=166307> Bytes: 3770 / 3383 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](mailto: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](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto: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](#)