

Экзотика не для слабонервных: решитесь попробовать?

Отправляясь в путешествие, мы нередко ищем что-нибудь интересное о той стране, в которую едем. Многие в поисках экзотики решаются попробовать необычные блюда местной кухни. Порой такой опыт расширяет горизонты и вкусовые пристрастия. Но иногда один внешний вид деликатеса вызывает рвотные позывы.

А вы бы решились такое попробовать? *Задача для гурмана:*

Вино из чайки



Вино из чайки – алкогольный напиток, придуманный канадскими эскимосами (инуитами). Пойло на вкус очень гадкое, всего несколько глотков - и вы уже не можете стоять на ногах. А наутро – жуткое похмелье.

Готовится забористое вино так: берут мертвую чайку, заливают ее водой и ставят под прямые солнечные лучи. Спустя несколько дней напиток несколько раз профильтровывается и варится по местной рецептуре. Пойло готово.

Кивиак



Кивиак – праздничное блюдо, популярное среди народов Гренландии. Слабонервным лучше не смотреть и не пробовать.

Берут шкуру убитого тюленя, засовывают в нее 400 птиц. Запечатывают салом. Все это размещают под камнем на 3-18 месяцев. Затем будущий кивиак выкапывают, птиц избавляют от перьев и подают к столу. Говорят, что блюдо по вкусу напоминает очень старый и острый сыр.

Келле-пача



Келле-пача – суп, распространенный в странах Ближнего Востока. Готовится блюдо очень просто. Обработанные бараньи ножки, голову, рубец хорошо промывают. Затем все это кладут в кастрюльку с водой, варят. Образующуюся пенку снимают. Варить надо шесть-семь часов. Затем мясо вынимают, и самый уважаемый член семьи отделяет крупные кости, режет на кусочки весом 40-50 граммов. После чего мясо снова варят в бульоне.

К готовому блюду падают толченый чеснок с уксусом.

Хаукарль



Хаукарль – исландское национальное блюдо в виде вяленого мяса гренландской полярной акулы. Свежее мясо полярной акулы не едят, оно ядовито из-за высоко содержания мочевины.

Местный деликатес готовится долго. Для начала берут тушу акулы, свежую, режут на куски и складывают на шесть-восемь недель в контейнеры с гравием и отверстиями в стенках, чтобы соки, насыщенные мочевиной, свободно вытекали. Затем мясо достают, подвешивают на специальные крюки, оставляют вялиться на свежем воздухе еще на два-четыре месяца.

За это время куски акульего мяса покрываются коркой, которую надо срезать, чтобы добраться до внутренней части желтоватого цвета – ее и подают к столу.

Эскамолес



Эскамолес или муравьиная икра – мексиканское блюдо, для приготовления которого требуются яйца местных гигантских черных муравьев. Добыть такие яйца непросто: взрослые особи ядовиты, они всегда яростно защищают свое будущее потомство. Поэтому и цена эскамолеса довольно-таки высокая.

Муравьиная икра в готовом виде по консистенции напоминает творог. По вкусу похожа на сливочное масло с орехами. Вообще блюдо едят как сырым, так и приготовленным. Чаще всего мексиканцы тушат его с острым перцем чили и луком.

Фото из открытых источников

[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: eqquatoria@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](#)