

«Золотые» деликатесы: на что тратятся забугорные богачи

Нередко мы интересуемся кухней других стран. Пробуем блюда в ресторанах и кафе, покупаем вкусности в стрит-фудах. С любопытством посматриваем на иностранные деликатесы. Зачастую стоят они баснословных денег. И не всегда вкус, мягко говоря, привычен для нас.

Предлагаем посмотреть на «золотую» еду разных стран.

Белый трюфель



Трюфель считается одним из самых дорогих деликатесов. Особенно ценится белый трюфель, растет он в Италии, в Пьемонте, в естественной среде под землей. Найти эти грибы не так-то просто. Поэтому к поискам подключают специально обученных собак и даже свиней.

На вид белый трюфель - это не очень привлекательные клубни. Но он славится своим ароматом, мясистой сочной мякотью и немного хрящеватой консистенцией. Гурманы также отмечают его утонченный вкус. Стоит в Европе килограмм таких грибов около 2000 евро.

Икра белуг-альбиносов



Если вы думали, что самая дорогая икра – черная, то спешим вас разочаровать. Больше всего ценится золотая икра. Такая икра считается редким деликатесом, мечет ее белуга-альбинос (крупная осетровая рыба водится в Каспийском море у берегов Ирана).

Икринки бывают разных оттенков: от бледно-серого до белого. Чем светлее икра, тем она дороже. В Европе золотую икру называют Golden caviar, в Иране – «Алмас» (Almas). Расфасовкой занимается всего одна иранская компания – House almas, пакует икру в баночки из чистого золота. Стоит одна такая баночка около \$25 тысяч за килограмм. Деликатес быстро портится, поэтому есть его надо сразу после покупки.

Лосиный сыр



Лосиный сыр – один из самых дорогих сыров в мире. Производят его только в одном месте – на ферме Moose House в Швеции. Делают сыр из молока обитающих там трех лосих. На вид деликатес чем-то похож на фету. Ценители отмечают его приятный вкус и полезные свойства.

Стоимость лосиного сыра – 1000 евро за килограмм. Цена напрямую связана с тем, что период лактации у лосей весьма короток, длится с июня по август – производят всего 300-500 килограммов сыра в год.

Суп из гнезд ласточки



Гнезда ласточек состоят почти из одной слюны без каких-либо примесей или растительных включений. Именно за это ценятся эти птицы, их гнезда - лакомый деликатес в китайской кухне.

Стоимость деликатеса - до \$3000 за килограмм. Дорогой ценник объясняется просто: добывать ласточкины гнезда опасно. Пернатые вьют домики на отвесных скалах, а там легко сорваться вниз.

Самым популярным блюдом из гнезд ласточки считается суп. Внешне кушанье похоже на желатинообразную похлебку, вкус у которой специфичен.

Черная курица



Аям цемани – индонезийская порода черных кур. Все у них черное – кожа, клюв, перья, язык, когти, мясо, кости, органы. Даже костный мозг черный. Их кровь, хотя и не черная, но очень темная.

Порода получила свою черную окраску из-за генетической особенности, известной как фибромеланозис, который способствует быстрому увеличению черных пигментных клеток.

В Азии высоко ценят черную породу кур, верят в ее мистические способности. Птиц иногда приносят в жертву в особых случаях. Вообще мясо этих кур содержит больше железа, поэтому его рекомендуют женщинам во время и после беременности. Аям Цемани – одни из самых дорогих кур в мире. Один птенец может стоить до 2,500\$.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9389 02.02.2018, 15:08 🔄 1406
URL: <https://babr24.com/?ADE=170284> Bytes: 3545 / 3236 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](#)