

Экстремальная еда: где готовят самую жуткую пищу?

У каждого народа своя многогранная колоритная кухня. В некоторых странах существует целый культ еды, настолько она прекрасна. Поэтому, казалось бы, турист, разъезжающий по миру, везде может попробовать что-то интересное, необычное и очень вкусное. Но не тут-то было. Иногда путешественникам предлагают такое, от чего волосы на голове встают дыбом.

Балют



Это блюдо очень часто подают в ресторанах Филиппин, Лаоса, Камбоджи, Вьетнама и Таиланда.

Балют – вареное утиное яйцо с 17-дневным зародышем. За это время у эмбриона появляется: клюв, перышки, даже начинает формироваться опорно-двигательная система. Некоторые вьетнамские рестораны делают блюдо из яйца с 19-21-дневным зародышем. Предварительно яйцо долго варят в воде с уксусом, солью и чесноком.

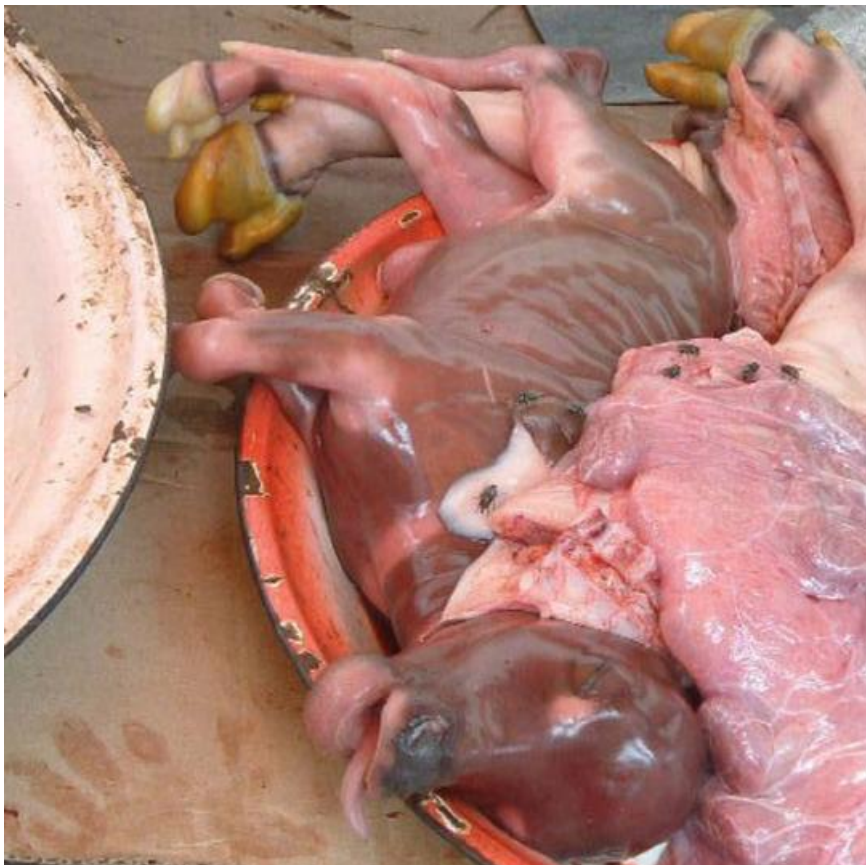
Куй



Куй – блюдо из морских свинок популярное в Перу. Семейство перуанских морских свинок – источник пищи для жителей деревень в Андах. Считается, что их мясо очень питательно и содержит много белка.

Как правило, готовят морских свинок целиком, их обжаривают и подают на стол с неотрезанными конечностями и головой. В качестве гарнира обычно выступает рис или овощи на пару. Мяса на свинках не очень много, по вкусу оно напоминает мясо кролика.

Кутти пи



Консервативное общество в Индии отвергает потомков смешанных браков между британцами и индусами. Эти люди вынуждены жить отдельными коммунами, у них свои традиции, своя кухня.

Кутти пи – одно из традиционных блюд этой коммуны, готовится из зародыша домашнего животного, часто козленка. Его делают, когда забивают скотину «на сносях». Местные жители уверяют, что это очень полезное блюдо, которое помогает справиться с туберкулезом, проблемами опорно-двигательного аппарата. Также его рекомендуют кушать беременным женщинам.

Пенис животного

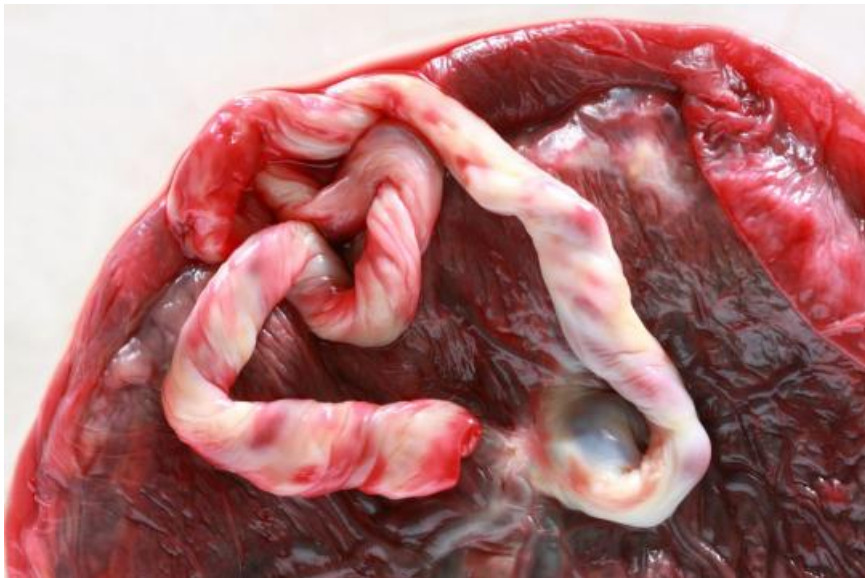


Блюда из гениталий животных популярны во многих странах, даже в России. Отметим, что сам половой орган несъедобен: жесткий, сколько его ни вари. Зато именно при варке он отдает в бульон полезные вещества, от чего тот приобретает своеобразный вкус.

Перед приготовлением пенис обычно замачивают, чтобы избавиться от неприятного запаха. Затем его нарезают, варят со специями около двух часов.

Цена порции такого супчика зависит от вида животного. Если его делают из гениталий домашней скотины, стоить он будет около семи долларов. Если, например, из пениса тигра (блюдо очень популярно в Японии, хотя тигров запрещено убивать), цена блюда может быть около \$300 за порцию.

Плацента



Человеческая плацента. Звучит ужасно, но это довольно-таки дорогое блюдо в Китае.

Сначала в Поднебесной было популярно блюдо из эмбрионов шестимесячных неродившихся младенцев. «Ингредиенты» покупали у рожениц из глухих деревень, которые не могли содержать ребенка, и в родильных домах, где делали аборт. За такой товар платили большие деньги. Со временем младенцев стало непросто достать, кулинары перешли на плаценту. Как они сами утверждают, в ней также много полезных веществ.

Человеческая плацента очень дорогая, потому что блюдо можно делать только из свежего ингредиента. Замораживать его или варить нельзя – утрачивает полезные свойства. Едят плаценту в сыром виде, иногда из нее делают напитки.

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: 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: 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](#)