

Сумасшедший мир: где едят цветы и круасуши?

Современного человека трудно удивить. Особенно если дело касается еды. В погоне за популярностью, признанием искушенной публики повара, кондитеры придумывают все более удивительные блюда и их подачу. Поэтому неудивительно, что в приоритете для них внешний вид еды, а не ее вкус и польза.

Предлагаем список самой модной и сомнительной пищи. Попробовали бы?

Аволатте



Авокадо – пожалуй, один из самых популярных фруктов сейчас. Приверженцы правильного питания добавляют его всюду: в салат, в низкокалорийные бутерброды, диетическую пиццу, суп. В Австралии же год назад стали варить аволатте.

Началось все с того, что бариста Truman Cafe решил пошутить и подал кофе в шкурке из-под авокадо. Розыгрыш записали на видео и разместили в соцсетях. Ролик быстро набрал миллион просмотров и комментариев. В кафе повалили посетители: каждый хотел попробовать кофе в «необычной чашке». С тех пор люди все чаще стали заказывать именно его: стоит как обычный латте, а подача оригинальная.

Грибной кофе



Кофеманов решили порадовать и финны. Компания Four Sigmatic разработала особый вид кофе, который сохраняет энергетические преимущества традиционного напитка, но в разы полезнее. Сотрудники фирмы уверяют, что грибной кофе является противовоспалительным средством, регулирует уровень сахара в крови и улучшает обмен веществ.

В его состав входит обычный кофе и измельченные в порошок грибы: чага, трутовик березовый, рейши (используется в традиционной китайской медицине) и грибы рода кордицепс (растут на насекомых). Вкус у напитка своеобразный. Эксперты предупреждают: не стоит пытаться приготовить чудо-кофе самостоятельно – смесь в неправильных пропорциях опасна.

Круасуши



Шеф-повар пекарни Mr Holmes в Калифорнии решил добавить в классическое блюдо изюминку. Несколько экспериментов спустя он предоставил посетителям кулинарный шедевр «Калифорнийский круассан» или круасуши.

Круасуши – классический французский хрустящий круассан с копченым лососем, морскими водорослями и васаби внутри. Сверху блюдо щедро посыпано кунжутными семечками, подается с соевым соусом. Несмотря на неожиданное сочетание, круасуши стал визитной карточкой пекарни – от желающих его попробовать отбоя нет. Стоит чудо кулинарии \$5.

Напечатанный десерт



Техника уже давно и прочно вошла в нашу жизнь. Многие повара экспериментируют с новыми технологиями в попытке создать симметричные блюда с идеальными формами. Все больше кондитеров печатают свои десерты на шоколадных 3D-принтерах.

А началось все с ресторана Food Ink. Именно там впервые стали готовить еду с помощью 3D-печати. Тамошние повара загружают в прибор byFlow, похожий на автоматизированный кондитерский шприц, пастообразные ингредиенты и печатают блюда.

Цветочная еда



Раньше цветами просто любовались, наслаждались ароматами, а теперь их едят. Разнообразием цветочной пищи могут похвастаться испанские рестораны. Там цветами украшают разную еду и создают из них главные блюда.

К выбору цветов подходят основательно: некоторые из них ядовитые. Готовят в основном из фиалок, календулы, хризантемы, жасмина, мальвы, анютиных глазок, гладиолусов, маков, лепестков роз, цветов кабачка, апельсина и тыквы.

Одними из самых знаменитых цветочных десертов в мире считаются засахаренные фиалки кондитерской La Violeta.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 7881 11.05.2018, 16:41 📌 1217

URL: <https://babr24.com/?ADE=176430> Bytes: 3539 / 3288 Версия для печати Скачать PDF

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](#)