

Отвратительные деликатесы: за что платят богачи

Иногда так хочется попробовать что-нибудь новое, необычное. Мы идем в кафе, заказываем иностранное блюдо и смакуем экзотический вкус. А в поездках так вообще грех не попробовать местную кухню. Правда, в бюджетных вояжах не до деликатесов – дорого. Да и не всегда высокая цена гарантирует, что вкус пищи придется вам по душе.

Кукурузный трюфель



Кукурузный трюфель или уитлакоче – мексиканский деликатес. Выглядит он, мягко говоря, отталкивающе: споры грибка уитлакоче поражают кукурузные зерна – они чернеют и разбухают. Собирают пораженные початки быстро, через две-три недели после заражения, - трюфель уже приобрел сладковатый древесно-землистый вкус. Если оставить початок расти дальше, он полностью высохнет и станет невкусным.

Сложно представить, что кто-то действительно ест нечто столь ужасное и не съедобное на вид. Но факт остается фактом: в Мексике кукурузный трюфель считается ценным продуктом. Из него готовят такие традиционные блюда, как омлет с уитлакоче, тако и кесадильи с уитлакоче, тушеные бобы с уитлакоче.

Мактак



В Канаде, Гренландии, на Чукотке можно попробовать традиционное блюдо эскимосов и инуитов – мактак. Мактак – это замороженная китовая кожа и сало. Чаще всего для приготовления блюда используют кожу и жир гренландского кита, реже – сало белухи или нарвала.

Едят мактак сырым, иногда его нарезают на тонкие пластинки и обжаривают в масле, тогда к блюду подают соевый соус. В суровых условиях Крайнего Севера эта традиционная еда эскимосов – ценный источник витаминов С и D. Вкус у мактака весьма своеобразный – понравится далеко не каждому.

Мороженое из грудного молока



В меню лондонского кафе Icescreamists можно найти холодный десерт из человеческого молока Baby Gaga. Стоит один шарик мороженого около \$23. Для создания натурального лакомства основатель кафе Мэтт О'Коннор покупает молоко у 15 разных женщин.

Идея создать мороженое из человеческого грудного молока появилась у Мэтта в 2011 году. Он придумал рецепт, рассчитал пропорции и стал искать добровольцев: сделал пост на форуме для молодых родителей. На это необычное объявление откликнулись сразу несколько женщин.

Пьяные креветки



Пьяные креветки – это вполне себе обычные креветки, правда, не совсем трезвые. В отличие от России, в Поднебесной не принято выпивать, а потом закусывать. Здесь словосочетание «пьяная креветка» надо понимать буквально. В Китае этих морских рачков обычно не варят и не жарят, их предпочитают есть сырыми.

Пьяные креветки готовят так: живых креветок заливают крепким алкоголем, часто это байджи (60 градусов), оставляют на несколько минут. Затем уже опьяневших малоподвижных морских рачков подают к столу. Еле трепыхающиеся креветки почти не оказывают сопротивления при очистке и поедании.

Шиокара



В японской кухне полным-полно блюд из морепродуктов, поэтому неудивительно, что большинство странных и необычных деликатесов – тоже родом из морской пучины. Шиокара – кальмар, замаринованный в своих внутренностях.

Готовится блюдо так: свежего кальмара моют, чистят, затем нарезают. Нарезанного кальмара выкладывают в герметичную посуду и заливают его внутренностями, иногда добавляют кишки рыб, все перемешивают и оставляют мариноваться. Через месяц можно подавать на стол. Пахнет шиокара к тому времени «шикарно».

ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 11089 30.05.2018, 09:44 📌 1525
URL: <https://babr24.com/?ADE=177092> Bytes: 3614 / 3288 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](#)