

Сладкий вояж: нет, не слипнется

У каждого из нас есть свое любимое лакомство, от которого практически невозможно отказаться. Кто-то обожает шоколад и поглощает его плитками, кто-то любит тортики и балует себя по вечерам, а кто-то не мыслит свою жизнь без печенек к чаю.

Но есть вкусности, которые надо обязательно попробовать во время путешествий. Мы подготовили для вас несколько десертов, которые стали визитной карточкой своих городов.

Брюссельские вафли



Брюссельские вафли - это именно те вафли, которые мы знаем как бельгийские. Они отличаются своей воздушной мягкой текстурой. Их обычно подают с различными топингами: взбитыми сливками, шоколадом, карамелью, мороженым. Посыпают мягкими фруктами, свежими ягодами и сахарной пудрой. Устоять от такого углеводного искушения почти невозможно.

Бельгийские вафли начали делать еще в Средневековье, тогда их называли просто «вафлями». Готовили их в виде хрустящего печенья в вафельнице. Продавали лакомство в церкви, и только по большим праздникам - в городе. Постепенно блюдо стало настолько популярным, что появились его разные вариации.

Гонконгский яичный тарт



В Гонконге яичные тарты продают абсолютно везде: в дорогих ресторанах и кафе, в булочных и в обычных лотках на улице. Сочетание мягкого песочного теста и нежной яичной начинки так понравилось местным и иностранцам, что десерт быстро стал символом огромного города.

Как и когда придумали яичный тарт, точно не известно. По одной из версий, его начали готовить, когда регион принадлежал Британской империи. Тарт - китайская интерпретация английского пирожного «корзинка с заварным кремом».

Ленинградские пышки



Ленинградские пышки - лакомство родом из детства. Нотка ностальгии в этой выпечке - такой же обязательный ингредиент, как мука и сахарная пудра. Впервые пышки начали готовить здесь в далеких 1960 годах: они настолько понравились горожанам и туристам, что слава о них распространилась далеко за пределы Петербурга. Даже спустя полвека лакомство не перестает быть популярным.

Рецепт пышек тщательно скрывают. А высшей похвалой в заведениях Санкт-Петербурга считается отзыв о том, что тут «те самые пышки» или «тот самый кофе» (с цикорием и сгущенкой). Сегодня ленинградские пышки из незамысловатого десерта превратились в гастрономический бренд города.

Нью-йоркский чизкейк



Чизкейк - это восхитительный популярный десерт во всем мире. Одни обожают его за нежный и легкий вкус, другие - за то, что он не очень сладкий. Сейчас лакомство готовят на основе мягких сыров, но так было не всегда. Изначально для приготовления чизкейка использовали творог и твердые сорта сыра - вкус был совсем другим.

Десерт в том виде, к которому мы привыкли, появился в Нью-Йорке благодаря Уильяму Лоуренсу и Арнольду Рубену. Первый в 1872 году совершенно случайно создал cream cheese (сливочный сыр), когда пытался скопировать французский сыр. А второй добавил его в чизкейк. Новый десерт пришелся по вкусу многим горожанам, а потом и всей стране.

Парижский круассан



Круассаны пекут, продают и едят во всем мире. Парижане искренне считают эту выпечку своим изобретением. У них даже есть такое понятие, как завтрак по-парижски - это когда от круассана отламывают кусочки и макают в кофе.

На самом же деле впервые булочки в виде полумесяцев начали делать в Австрии еще в XIII веке. Во Франции же круассаны появились в 1770 году, когда их туда из Вены привезла Мария-Антуанетта. Выпечка быстро полюбилась французам и уже со второй половины XIX века стала неотъемлемой частью завтраков.

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](#)