

Забугорные десерты: рискнете попробовать?

Побаловать себя вкусным десертом любят многие. У каждого из нас свое лакомство, которому трудно сказать «нет». Кто-то обожает шоколад, у кого-то к чаю обязательно должно быть печенье, ну а кто-то не может устоять перед кусочком торта.

Правда, в других странах у людей настолько отличаются вкусовые предпочтения, что диву даешься. Рискнули бы попробовать эти заморские десерты?

Зеленая дизентерия



Тайвань славится своими необычными заведениями. В частности, в его столице находится один из самых популярных ресторанчиков страны - «Modern toilet». Такой же, кстати, есть и в Южной Корее, в Сеуле. В заведении царит туалетная тематика: стулья в виде унитазов, тарелки в виде этого же керамического друга и больничных уток, есть несколько тематических фотозон. Многие кушанья выглядят не очень аппетитно, хотя на самом деле на вкус они очень даже ничего.

Именно тут вы можете заказать десерт «Зеленая дизентерия». Внешне блюдо напоминает фекалии черного цвета с жидкими зелеными или красными прожилками. Не пугайтесь. Ингредиенты блюда абсолютно нормальные: шоколадное мороженое, соус из киви и клубники.

Золотой торт



Если у вас заваялась лишняя \$1000 и вам не жалко ее потратить на золотую еду, то вперед, в Турцию. В Стамбуле, в ресторане отеля «Ciragan Palace Kempinski», закажите султанский торт. Обычно приготовление десерта занимает трое суток, а вот его ингредиенты подготавливают заранее. Сначала фрукты: грушу, абрикос, инжир, айву нарезают, затем заливают ямайским ромом и отправляют в герметичный контейнер мариноваться. Емкость не трогают целых два года. Только спустя это время ингредиенты достают, чтобы испечь изысканный торт.

Готовое лакомство сверху украшают редкой полинезийской ванилью, карамелью, шоколадными трюфелями, покрывают все это съедобными золотыми хлопьями 24-карат. Сам торт подают в серебряной коробочке с золотой печатью.

Пудинг из курицы



Еще одна сладость из Турции, но уже бюджетнее, - пудинг из курицы (tavuk göğsü). Во времена Османской империи этот традиционный турецкий десерт считался один из любимых блюд падишахов, халифов и султанов. Простому люду лакомство было недоступно. Зато сейчас tavuk göğsü можно заказать в любом кафе, ресторанчике или же купить в обычном супермаркете.

Вкус куриной грудки в десерте практически не ощущается. Готовится блюдо так: перетертое в пюре мясо птицы добавляют в смесь рисовой муки, крахмала, молока, сахара и сливочного масла. Ингредиенты тщательно смешивают и выкладывают в форму. Сверху десерт посыпают корицей и миндалем.

Сверчки в шоколаде



Следующий десерт посвящается всем любителям шоколада. В Таиланде вы найдете множество экзотических блюд, которые точно удивят вас. Например, сверчки в шоколаде. Попробовать это лакомство решится далеко не каждый. Разве что любители всего необычного рискнут пойти на очередной эксперимент.

Готовят десерт из настоящих сверчков. Сначала насекомых отлавливают, потом замораживают, удаляют им задние лапки. После чего ингредиенты выкладывают на противень и отправляют в духовку на два часа. Готовых сверчков окунают в растопленный шоколад, оставляют застывать. Блюдо готово.

Капля



Японская кухня никогда не перестанет удивлять. Торт «Мизу» - яркое тому подтверждение. Для его приготовления используют всего два ингредиента: чистую родниковую воду и агар-агар (азиатский желатин). Кажется бы, нет ничего проще, смешал воду с восточным желатином, и десерт готов. Но главное - сделать все правильно, чтобы торт получился прозрачный и плотный по консистенции. Важно соблюдать пропорции.

Чтобы придать капле вкусовые оттенки, десерт обычно подают с кленовым сиропом и поджаренной соевой мукой.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 8241 03.07.2018, 14:17 📌 1313

URL: <https://babr24.com/?ADE=178291> Bytes: 4181 / 3692 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: 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: 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](#)