

«Смертельная» экзотика: что лучше никогда не есть

Как это - поехать отдыхать в другую страну и не попробовать местные блюда? Ведь в каждом государстве своя национальная кухня. Казалось бы, что может быть проще, чем выбрать необычную, но вкусную еду. Однако зачастую в состав деликатесов входят такие ингредиенты, что при одном взгляде на них содержимое желудка просится наружу.

А-пинг



Это интересное блюдо можно попробовать на улицах Камбоджи. А-пинг - крупные тарантулы, примерно с ладонь человека. Часто будущий «ужин» собирают в лесу или разводят возле дома в специальных ямах. Затем пойманных пауков обжаривают в масле, когда блюдо почти готово, добавляют специи и чеснок. Иногда тарантулов опускают в настойку из рисовой бражки, чтобы придать напитку пикантность.

Поговаривают, а-пинг помогает при болезнях легких и опорно-двигательного аппарата, повышает иммунитет.

Копальхен



Копальхен - эскимосское блюдо из сгнившего спрессованного мяса. Готовится оно так: берут крупное животное, например, оленя. Его несколько дней морят голодом - очищают кишечник. Потом душат. Тушу животного опускают в болото на несколько месяцев, после чего достают и едят.

Людам, которые не ели копальхен с пеленок, он категорически противопоказан. В продукте сильная концентрация трупного яда. В лучшем случае гурман просто отравится, в худшем его ждет летальный исход. Вообще смельчаков попробовать этот деликатес не так много: специфическое амбре отпугивает еще на подходе.

Мозги



Это блюдо трудно отнести к национальной кухне какой-то определенной страны - его едят почти везде. Благо, что «серое вещество» берут не у людей, а у животных. Однако вкус и внешний вид этой еды оставляют желать лучшего. К тому же мозги вредны для здоровья - организм их тяжело усваивает, еще в них высокий уровень холестерина.

Однако кулинары разных стран уверены, что вкусное блюдо из этого ингредиента приготовить можно. Просто надо взять мозг недавно появившихся на свет животных - теленка, поросенка, ягненка. Затем залить его подкисленной водой и снять верхнюю пленку. После чего мозг можно сварить, добавив специи, либо обжарить.

Суп из крови



Следующее блюдо родом из Вьетнама, его не надо варить, только охладить, чтобы «бульон» стал гуще. И так, повара берут утку или гуся, выпускают кровь. Затем кровь охлаждают и для улучшения вкуса добавляют птичьего потроха, пряности и арахис. Однако последнее время местные власти пытаются запретить этот необычный суп. Почему? Все просто. С распространением птичьего гриппа кровавый суп стал причиной

заражения десятков человек. Многие гурманы не выжили. Но, несмотря на это, большинство аборигенов верят, что пользы от блюда больше, чем вреда, мол, риск заболеть минимальный.

Три писка



В китайских ресторанах искушенные гурманы нередко заказывают блюдо «Три писка». Себестоимость деликатеса мизерная - главный ингредиент легко достать. Крыс полно везде. Правда, для этого блюда нужна беременная самка. Желающих попробовать экзотику уйма - ведь, по словам «специалистов», именно это блюдо украшало торжественные трапезы китайских императоров. И как ни странно, люди ведутся.

Почему «Три писка»? Потому что крысят извлекают из крысы на сносях живыми и кладут на блюдо. Первый раз детеныш пищит, когда его берут столовым прибором, второй - когда его макают в специальный соус, третий - когда его начинают есть.

ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 14343 25.11.2018, 21:59 📄 2920
URL: <https://babr24.com/?ADE=183337> Bytes: 3755 / 3323 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](#)