

Экзотические деликатесы: что не каждый рискнет попробовать

Какое может быть знакомство с другой страной без дегустации национальных блюд? Правильно, никакого. В поездках мы стараемся попробовать местную кухню, выбираем необычные лакомства. Правда, в погоне за «экзотикой» легко нарваться на нечто, мягко говоря, омерзительное.

Акутак



Акутак - излюбленный десерт эскимосов с Аляски и Северной Канады. Само название лакомства дословно переводится как «перемещенное жирное нечто».

Готовят блюдо из жира оленя, моржа, тюленя, лосося. Жир немного нагревают, чтобы его можно было легко размешивать, и добавляют ягоды (клюкву, чернику, морошку), травы и сахар. После чего все ингредиенты тщательно перемешивают и убирают в холодильник. В народе этот деликатес называют эскимосским мороженым. Согласитесь, оно разительно отличается от того лакомства на палочке, что мы когда-то могли купить в магазине.

Мямми



Мямли - традиционное финское пасхальное угощение. С виду блюдо похоже на пудинг. Готовят финское лакомство из ржаной муки, солода и сахара. Все ингредиенты хорошо перемешивают (до однородной консистенции). Затем полученную кашу ставят в печь и запекают при низкой температуре несколько часов. После чего мямли охлаждают. Перед подачей на стол блюдо поливают сливками или ванильным кремом.

В этом финском угощении мало калорий, а еще оно очень полезно. В нем содержится много белка, витаминов и микроэлементов. Вкус у блюда весьма специфический и нравится далеко не всем.

Натто



Этот деликатес родом из Японии. Его обычно едят как закуску на завтрак или добавляют к другим блюдам. Натто готовится несколько дней. Сначала вареные соевые бобы обматывают рисовой соломой и на сутки опускают в воду. После ферментации для создания тягучести продукт кладут на неделю в прохладное место (около нуля градусов).

Готовый деликатес отпугивает туристов своим стойким амбре - сильно пахнет аммиаком. Но находятся смельчаки, которые все же рискуют его попробовать. Правда, вкус мало кому нравится.

Парнаг



Паппаг - еда филиппинских бедняков, которым не хватает денег даже на самое дешевое мясо. Термин используют не столько для названия блюда, сколько для обозначения street food в целом. Причем речь идет не о той уличной еде, к которой мы привыкли, паппаг - это в прямом смысле пища с улицы: ингредиенты ищут на свалках и в мусорных баках. Затем продукты моют (иногда нет) и жарят.

Неудивительно, что такая опасная еда вызывает инфекционные заболевания, в том числе холеру, брюшной тиф, гепатит А. Смертоносный паппаг лучше никогда не пробовать неподготовленному человеку, и хотя продавцы клянутся, что после него никто еще не умер, не хочется стать исключением, правда?

Черепаховое желе



Черепаховое желе - десерт из Поднебесной. Готовят его не из самого пресмыкающегося, а из нижней части его панциря. Сначала твердую пластину измельчают до состояния муки, затем долго варят вместе с травами. В результате получают довольно твердую желеобразную массу темно-коричневого цвета со специфическим горьковато-пряным вкусом. Едят десерт с сиропом из сахарного тростника. Это если по правилам. А если нет, то со сгущенкой или джемом.

В китайской медицине черепаховое желе считается лекарством. Врачи рекомендуют его при проблемах с почками и кожных воспалениях.

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 👁 11075 30.11.2018, 13:20 🔄 1978
URL: <https://babr24.com/?ADE=183503> Bytes: 4283 / 3766 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](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/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](#)