

Похмельный синдром: как борются с проблемой иностранцы

После новогодней вечеринки, праздничного застолья наутро разболелась голова? Рассол выпили еще 1 января, а впереди целая неделя отдыха? Как избавиться от деликатной проблемы?

Если у вас такая ситуация, то вы обратились по адресу. БАБР собрал антипохмельные рецепты с разных уголков нашей планеты.

Германия



Немцы, как и некоторые наши соотечественники, клин клином вышибают. У них всегда в холодильнике припасено пиво, но не обычное, а специальное «опохмельительное» в 0,3-литровой баночке. Объем строго контролируется, иначе можно переусердствовать. К пенному напитку на закуску немцы делают рольмопсы - рулетики из сельди с луком и маринованными огурцами.

После «анпиохмельного» ритуала голодные жители Германии готовят специальный завтрак. Обычно он состоит из фруктов, салата с рыбой и яблоками, свинины по-баварски, яичницы с сосисками или говяжьим бульоном со шпинатом и яйцом.

Ирландия



Каждый житель Ирландии знает, что после веселого застолья надо съесть два сырых яйца на завтрак и еще два на обед. Знать-то знают, но не все это могут впихнуть в себя, особенно с похмелья. Таких людей с утра спасают яичница с сыром, беконом и имбирный эль.

Если даже мысль об алкоголе вызывает тошноту, а к горлу поднимается неприятный комок, эль заменяют чаем с имбирем (он помогает справиться с тошнотой и изжогой). К горячему напитку подают крекеры или тосты с джемом, чтобы поднять уровень сахара в крови.

Канада



Канадцы заедают головную боль жирной пищей. Любители крепких напитков наутро уплетают национальный фастфуд routine. По их мнению, ничто не избавляет от похмелья лучше, чем квебекская картошка фри с молодым рассольным сыром и сладковатой подливкой.

Запивают все это дело «Кровавым Цезарем». Алкогольный напиток придумали здесь же полвека назад, когда местный ресторатор смешал в бокале водку, томатный сок и бульон из моллюсков.

Норвегия



Суровые норвежские мужчины после ночного загула глушат стаканами молоко и жирные сливки.

Ну, а если тошнит от одного взгляда на «молочку», берут забродившую форель, нарезают, крошат лук, перемешивают все в сметане и заворачивают в картофельный лаваш. Если совсем все плохо – идут в кебабную или бар.

Франция



Еще в давние времена французским рецептом от всякой хвори было сытное блюдо «Рубец по-кански». Минуло не одно столетие, а местные до сих пор решают деликатную проблему по заветам предков.

Готовят блюдо так: на дно глиняного горшочка укладывают полоски свиной кожи, затем сверху кладут порезанный рубец, кишки, телячьи ножки, лук, морковь, поливают все сидром и добавляют специи. Затем горшочек ставят в печь на очень маленький огонь и оставляют тушиться минимум на 10 часов. Готовое блюдо подают с отварным картофелем.

Бонус



Корейцы пьют чуть ли не каждый день, - в этой стране точно знают, как бороться с похмельем и выглядеть на работе, как огурчик.

Итак, в Южной Корее есть специальною блюдо – (хэжангук), дословно «суп для лечения похмелья». В каждом регионе - свой рецепт. Обычно в бульон из говяжьей голени кладут паровой рис, кимчи, зеленый лук, проросшую сою, дайкон. При подаче в горячий суп разбивают сырое яйцо и добавляют кунжут, чесночное пюре и засоленные креветки сэучот.

ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 12540 02.01.2019, 15:18 📌 1645

URL: <https://babr24.com/?ADE=184571> Bytes: 3738 / 3227 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](#)