

## Осторожно: экзотика. Что не стоит тянуть в рот

Во время своих поездок за границу мы, понятное дело, обращаем внимание на местную кухню. Во-первых, так можно поближе познакомиться с культурой страны и сэкономить (блюда местной кухни стоят дешевле). Во-вторых, некоторым гурманам доставляет удовольствие пробовать новые деликатесы.

Правда, бывают случаи, когда свое любопытство стоит держать в узде и не тянуть в рот всякую экзотику.

### Балют



Это блюдо очень часто подают в ресторанах Филиппин, Лаоса, Камбоджи, Вьетнама и Таиланда.

Балют – вареное утиное яйцо с 17-дневным зародышем. За это время у эмбриона появляются клюв, перышки, даже начинает формироваться опорно-двигательная система. Некоторые вьетнамские рестораны делают блюдо из яйца с 19-21-дневным зародышем. Предварительно яйцо долго варят в воде с уксусом, солью и чесноком.

Азиаты уверены, что это блюдо способно продлить молодость.

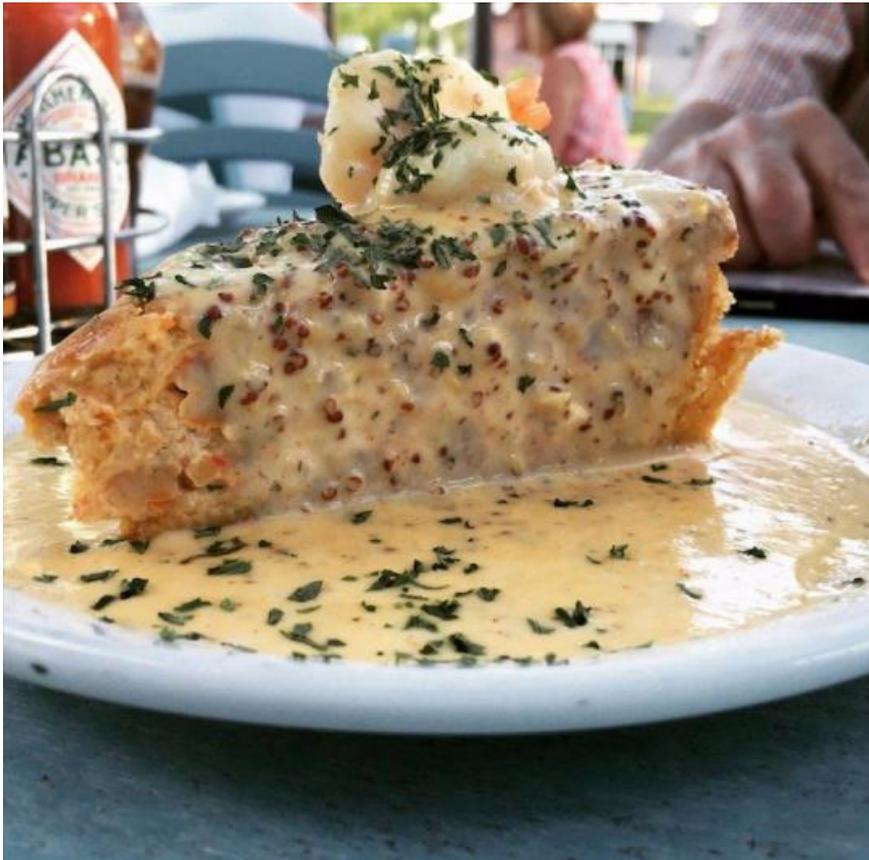
### Коровье вымя



В Италии коровье вымя тушат и жарят. Оно полезно даже тем, кто не переносит лактозу. Традиция есть эту часть коровы появилась очень давно, еще в те времена, когда аристократия предпочитала вырезку высшего качества, а крестьянам приходилось есть то, что оставалось.

Именно бедняки придумали несколько рецептов из коровьего вымени, чтобы хоть как-то разнообразить свой рацион и придать сносный вкус остаткам «с барского стола».

#### **Крокодиловый чизкейк**



Сложно представить себе что-то более несовместимое, чем сливочный нежный творожный торт, креветки и фарш аллигатора. Сочетание этих ингредиентов, мягко говоря, странное. Однако в американском кафе Jasque-Imo в Новом Орлеане есть умельцы, которые делают такой несладкий крокодиловый торт ежедневно.

Мясо аллигатора довольно популярно в Луизиане - на юге штата этих рептилий выращивают в коммерческих масштабах. Самая доходная часть аллигатора - кожа, - ее и мясо продают раздельно. Последнее купить можно и в обычных супермаркетах. Ничего удивительного, что аборигены придумали нехитрый рецепт блюда из сыра, аллигатора и креветок.

## Крыса в собственном соку



В свое время крыс ели во Франции, Таиланде, Гане, Перу, Филиппинах и Китае. В США до сих пор существует компания, которая занимается доставкой освежаванных замороженных тушек (деликатесов для любителей экзотики).

Еще жаренных в собственном соку крыс с хрустящей корочкой на спине активно поглощают во Вьетнаме. Местные втолковывают туристам, что готовое мясо этих грызунов на вкус ничем не хуже курятины или свинины. А вообще в стране стали есть крыс несколько десятков лет назад, когда в селах люди страдали от голода.

## Тако из кузнечиков



Тако - традиционное мексиканское блюдо, в былые времена оно пользовалось успехом и у коренных жителей американского континента. Не так давно в одном из местных заведений в тако стали добавлять сушеных кузнечиков. Кстати, по оценкам ООН, эти насекомые богаты белками и именно они могут решить проблему голода в странах третьего мира.

Интересно, что некоторые мексиканцы считают тако из кузнечиков блюдом для слабаков. Эти любители экзотики пошли дальше и добавили в национальное блюдо червей.

*Фото из открытых источников*

[Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[newsbabr@gmail.com](mailto: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](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto: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](#)