

Сладкий вояж: где продают шоколадных кузнечиков

Порадовать себя чем-нибудь сладким любят многие. И у каждого из нас есть свое лакомство, от которого очень трудно отказаться. Кто-то не представляет свою жизнь без шоколада, кто-то - без печенья, а кто-то не может устоять перед кусочком свежеспеченного торта.

Только в разных странах и вкусы у людей разные. Попробовали бы вы эти иностранные десерты?

Джалеби



Джалеби - десерт, популярный в Индии, Северной Африке и на Ближнем Востоке. Выглядит он немного странно: кажется, что на тарелку положили обжаренных в тесте червячков. Но на самом деле в лакомство не входят насекомые.

Делают джалеби из пшеничной муки тонкого помола. Сначала тесто замешивают, а потом тонкой струйкой выливают в подогретое масло. Готовое блюдо поливают сахарным сиропом и подают на стол. Родиной десерта считается Ближний Восток. Рецепт лакомства впервые упоминается в поваренной книге Магомета-бен-Хасан-аль-Багдади в XIII веке.

Жареные конфеты



Следующее блюдо очень популярно в Шотландии. Когда и кто его придумал, точно не знает никто. Просто однажды некий экспериментатор пожарил во фритюре шоколадные батончики. Сначала это явно не полезное, но вкусное блюдо завоевало всю страну, а потом и несколько других государств.

Американцы пошли дальше и изобрели настоящее «углеводное бедствие». Зачем обжаривать какие-то батончики, решили они, когда можно сразу обжарить масло. Сначала кусочки сливочного масла окунают в смесь из корицы, муки и сахара, замораживают и жарят во фритюре. Готовое угощение поливают медом.

Кузнечики в шоколаде



Следующий десерт посвящается всем любителям шоколада. В Таиланде вы найдете множество экзотических блюд, которые 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 кузнечиков. 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.

Пикаронес



Пикаронес - перуанские пряные пончики из дрожжевого теста на основе пюре из тыквы и батата. В отличие от обычных пончиков пикаронес получаются более легкими и воздушными. В Перу это лакомство можно недорого купить прямо на улице. Продают их по три штуки на порцию, щедро поливают пряным сиропом из тростникового сахара и цитрусовых.

Сначала в кастрюльке с гвоздикой и корицей отваривают тыкву, батат. Затем из готовых ингредиентов делают пюре, в полученную массу добавляют дрожжи, анис, соль, муку и замешивают тесто. После того как тесто поднимается, из него делают небольшие колечки и обжаривают в масле.

Пудинг бедняка



Пудинг бедняка или хлебный пудинг - традиционный десерт Великобритании. Придумали его еще в XIII веке. Тогда этот десерт в основном готовили нищие. Они брали черствый хлеб, заливали его водой и добавляли немного сахара, специй (если были).

В наши дни рецепт серьезно изменился. Теперь пудинг делают из сладкого хлеба: булочек, круассанов, панеттоне, багетов. И в отличие от хлебных пудингов прошлого, хлеб смачивают в более богатой смеси из яиц, сахара, масла, ванильного экстракта, шоколада, сливок и специй. Сейчас трудно назвать блюдо пудингом бедняка. Этот вкусный сливочный десерт входит в меню многих популярных ресторанов Туманного Альбиона.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9391 19.01.2019, 14:25 🔄 1483

URL: <https://babr24.com/?ADE=185103> Bytes: 3934 / 3417 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: 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](#)