

Заграничная еда: попробуй, если сможешь

Приближается лето - пора отпусков и ленивого пляжного отдыха. Страны постепенно открывают границы туристам, - и заядлые путешественники уже планируют ближайшие поездки. В предверии горячего сезона мы подготовили подборку заграничных блюд, за которые точно надо доплачивать. Покупателям.

Людам со слабым желудком лучше не читать (мы предупредили и полностью снимаем с себя всякую ответственность). Запаситесь бумажными пакетами: редакция БАБРа расскажет, какие традиционные блюда предлагают попробовать туристам.

Балют

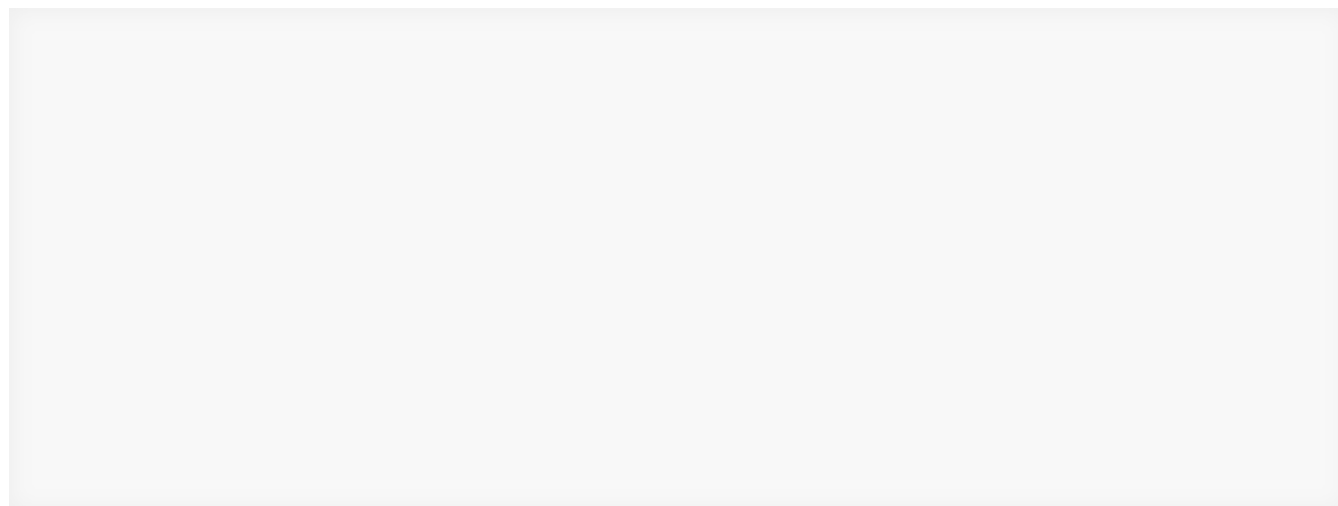
Экзотическое (для нас) блюдо часто подают в ресторанах Филиппин, Лаоса, Камбоджи, Вьетнама и Таиланда.

Балют – вареное утиное яйцо с 17-дневным зародышем внутри. За это время у эмбриона появляется: клюв, оперение, 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. Большинство поклонников балюта - мужчины. Они свято верят, деликатес повышает потенцию лучше всяких таблеток.

Тунцзыдань



Еще одно блюдо из яиц - тунцзыдань (в переводе с китайского «яйцо мальчика»). Деликатес придумали в китайской провинции Чжэцзян. Собственно, и едят его только там. Весной (это важно).

Тунцзыдань варят только в весенние месяцы. Местные верят, именно в это время года блюдо имеет лекарственную ценность: действует как жаропонижающее и кровоостанавливающее средство (научно не доказано). Для приготовления тунцзыданя берут куриные яйца (а не те, что вы могли подумать) и варят их в моче мальчиков, не достигших полового созревания.



Для сбора такого важного ингредиента в школах региона стоят специальные ведра. К слову, мочиться туда могут только здоровые ребята до 10 лет. Вернемся к технологии приготовления. После закипания желтой жидкости яйца достают и аккуратно надбивают скорлупы, чтобы моча точно проникла внутрь яйца. Готовят блюдо целый день. Когда жидкость выкипает, просто добавляют еще и еще, до тех пор, пока скорлупа не растрескается. Солёный на вкус тунцзыдань считается пригодным для употребления.

Зловонные яйца пользуются огромным спросом и разлетаются, как горячие пирожки, по двойной цене за штуку. Кстати, туристы в восторге. Правда, вряд ли в курсе рецептуры.

Лютефиск



Скандинавы обожают рыбу и всячески с ней экспериментируют. Их кулинарные изыски сносят наповал. Буквально. Лютефиск - популярное блюдо, которым местные изо всех сил стараются угостить туристов. Видимо чтобы иностранцы сели на жесткую диету (хлеб и воду или только воду). Сейчас сами все поймете.

В общем, лютефиск (по-другому «мыльная» рыба) готовят так: сначала ловят треску, затем рыбу подвешивают вялиться на зимнем ветру. Через несколько дней снимают и кладут в щелочной раствор каустической соды (гидроксид натрия, ранее использовали березовую золу) на трое суток. Когда мясо и кости становятся желеобразными, блюдо приобретает невероятное стойкое амбре тухлятины. Это признак того, что филе пора промыть и поставить в духовку на 10 минут. Запах от этого становится более насыщенным. Готово.

Можно подавать на стол.

У блюда есть легенда. Поговаривают, однажды в корабль викингов ударила молния и сожгла весь склад рыбы. Чтобы хоть как-то спасти провиант, куски обгоревшей сушеной трески пришлось вымачивать в морской воде. В результате получилась и еда, и смертоносное оружие для врагов (запах убивает наповал).

Ангулас

Ангулас (или спагетти с «глазами») - популярный деликатес на севере Испании. Блюдо очень дорогое, - не все могут его себе позволить. Поэтому некоторые едят ангулас только раз в год, на Рождество. Ангулас - мальки угря. По сути это единственный вид мальков, который официально разрешено ловить королевским



законом рыболовства. Стоимость самого первого в году улова доходит до шести тысяч евро за килограмм. В ресторанах разного уровня 100 грамм ангуласа обходится посетителю в 100 евро.

Готовят мальков угря с чесноком и горьким перцем. Звучит абсолютно не страшно, даже вполне аппетитно. Только все же немного странно, видеть на тарелке не маленьких рыбок, а длинных белых «червей».



Если дочитали до конца, поздравляем, у вас крепкие желудки. На самом деле все мы люди разные. Кому-то нравятся макароны по-флотски, кому-то - сырая рыба. Никого не осуждаем, просто делимся любопытными фактами. На вкус и цвет, как говорится.

Фото: открытые источники

👍 [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](#)