

Стаканчик змеиной крови под Новый Год

Новый 4698 год по китайскому Лунному календарю наступит 24 января. В Китае отношение к наступающему году Белой Змеи особенное, поскольку на Востоке знак этого пресмыкающегося считается наиболее благоприятным для людей. Однако свое уважение к змее китайцы высказывают довольно странно. В предновогодние дни жители Пекина не упускают возможности выпить стаканчик змеиной крови и полакомиться змеиным мясом. Поскольку редкие виды этих пресмыкающихся охраняются законом, чаще всего кулинарам приходится пускать под нож обыкновенных ужей. И все же повара находят возможность реализовать свои фантазии. Посетителям предлагают супы из змеиного хребта, разнообразные салаты, в которых, благодаря бесконечному разнообразию соусов и пряностей, змеиное мясо приобретает самые необыкновенные оттенки вкуса. Предлагается широкий ассортимент змей маринованных в вине с приправами. "Змеиное мясо обладает мочегонным действием", - говорит менеджер ресторана Вай Юлинь в интервью НТВ. По его словам, змеиное мясо очень полезно для здоровья и помогает избавиться от шлаков. В Китае грань между едой и лекарством вообще очень тонкая. Традиционно пресмыкающихся употребляют в пищу в южных провинциях Китая. Северяне же до последнего времени относились к подобным кулинарным изыскам как к чудачествам. Однако сейчас в Пекине могут исполнить прихоть даже самых утонченных гурманов. В ресторане "Тай Хуа Кун" вы можете заказать себе вино со свежесваренной змеиной кровью. Напиток сделают прямо на ваших глазах, правда, зрелище это не для слабонервных. Посетителей, осведомленных о целебных свойствах такого коктейля, процесс приготовления не смущает. Они смело прикладываются к пиалам, хотя насладиться букетом напитка у них при всем желании не получается. "Очень горько, - говорит один из них. - Наше крепленое сорговое вино гораздо вкуснее". Ресторан "Тан Хуа Кун" открылся в Пекине в 1998 году. Пока что недостатка в клиентах он не испытывает. В то же время удачный опыт заведения заставляет многих предпринимателей искать новые подходы к потребителю. Общепит тринадцатимиллионной китайской столицы не боится нововведений. А пекинские повара продолжают трудиться над удовлетворением спроса.

Автор: Артур Скальский © http://ntv.ru ГЕО, МИР 👁 2461 22.01.2001, 17:48 📌 278

URL: <https://babr24.com/?ADE=57400> Bytes: 2169 / 2169 [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*

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: 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](#)