

Самые ужасные блюда мира





1. Балют

- Балют – вареное утиное яйцо, в котором уже сформировался плод с хрящами и клювом. Употребляется в пищу преимущественно народами Камбоджи. Те, кто пробовал это блюдо, отмечают особо хрустящий вкус (возможно, из-за полусформированных костей)

2. Хакарл

• Хакарл - это ни что иное, как прогнившее до последней мышечной клетки мясо гренландской акулы. Те, кто видел и пробовал это блюдо, отмечают, что запах кусков мяса напоминает царящий в неухоженных общественных туалетах. Хакарл бывает двух сортов: из гнилого желудка и из гнилой мышечной ткани. Для магазинов хакарл фасуется, как наши кальмары к пиву. Неопытным едокам советуют при первой дегустации затыкать нос, потому что запах гораздо сильнее вкуса. В Исландии этот деликатес входит в обязательную программу гуляний на Рождество и Новый год. Поедать гнилую акулятину - значит, быть стойким и сильным, как настоящий викинг.



3. Сыр Casu marzu

- Casu marzu - вид сыра, который производят на Сардинии. Наиболее известен этот «деликатес» содержанием в нем живых личинок насекомых. В переводе с сардинского casu marzu означает «гнилой сыр», а в разговорной речи также используется выражение «червивый сыр».
- Личинки похожи на небольших (до 8 мм) по размеру червей. Если их побеспокоить, они способны прыгнуть на расстояние до 15 сантиметров. По этой причине, желающим отведать этот сыр рекомендуют во время еды защищать глаза.





4. Креветки Odori Ebi

- Название этого деликатеса можно перевести как "танцующая креветка". Когда odori ebi - молодые рачки вида *pandalus borealis* - с помощью традиционных палочек попадают в рот человеку, живые креветки начинают щекотать ей язык своими усиками и ножками. Это считается приятным.

Непосредственно перед подачей на стол блюдо поливают специальным соусом, приготовленным по секретному токийскому рецепту.

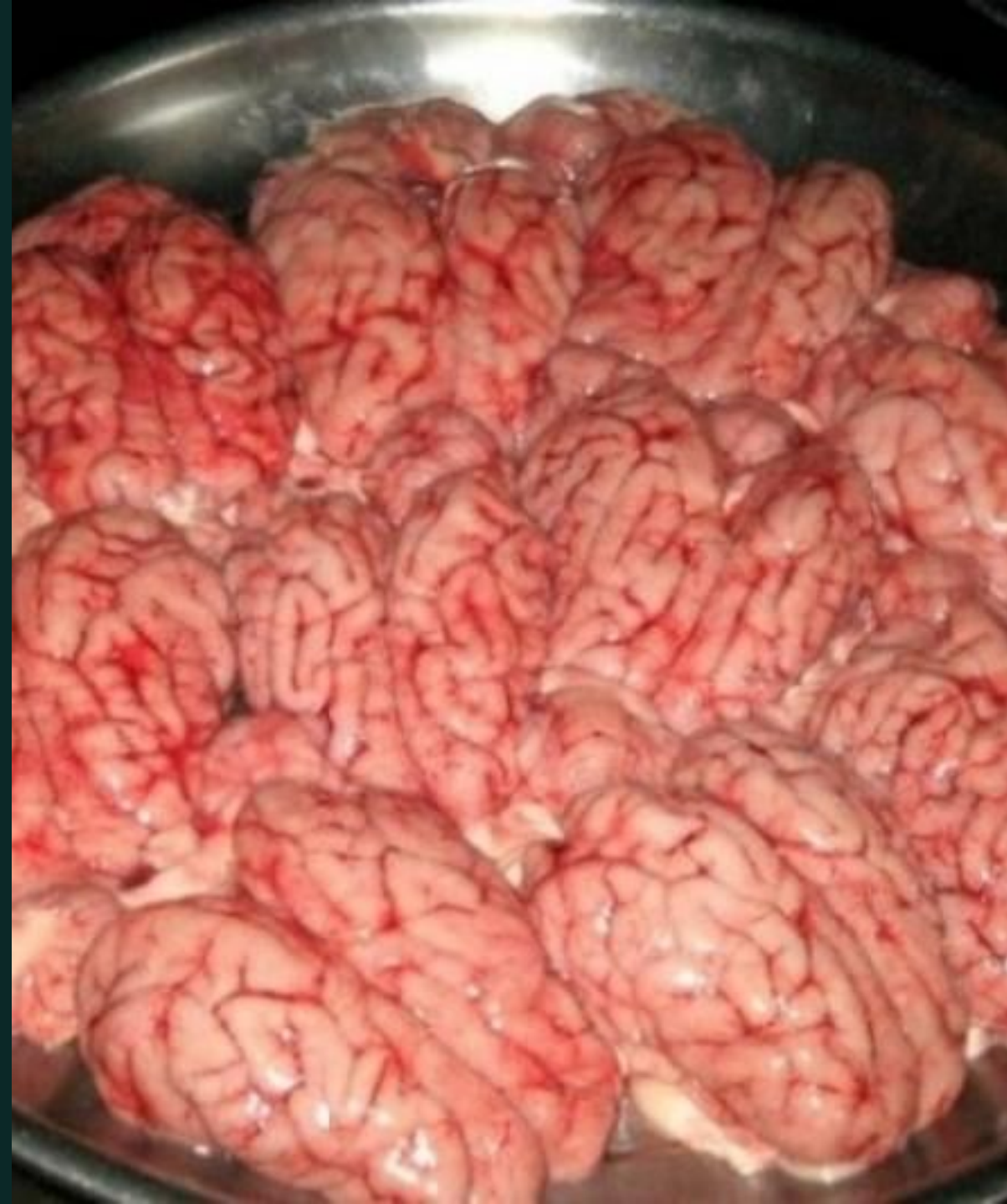
5. Сасими из китового мяса

- Несмотря на строгие международные табу и ограничения, японцы продолжают убивать китов ради мяса - мягкого, жидкого, и воняющего "козлом".
- Сасими готовится из сырой китятины, приправленной васаби, имбирем и соевым соусом. На вкус китовые сасими напоминают сырую красную рыбу, парочку дней полежавшую вне холодильника.



6. Мозг обезьяны

- Мозг обезьяны, как блюдо - это не только туристический миф или сцена из "Индианы Джонса": есть люди, которые регулярно питаются сырыми обезьяньими мозгами. В Камбодже на базаре можно запросто и недорого купить кило-два обезьяньих мозгов и тут же, на месте, скушать. Никто не сочтет это странным или безобразным.



7. Икра морского ежа

- Из колючих шариков добывают икру, что содержится в половых железах - гонадах. Ярко-оранжевая субстанция нежная на вкус, но немного воняет. Ее достают, вспарывая ежа специальным приспособлением или просто ножницами. Кто-то выковыривает массу ложкой, кто-то слизывает. На итальянских курортах организуют специальные морские прогулки для ценителей ежовой плоти.





8. Сердце лягушки

- Специально выращенных земноводных держат в аквариумах на кухнях ресторанов. Клиенту предлагают самому выбрать "кусочек" пожирнее. На его глазах из лягушки сдирают кожу, тушку потрошат, нарезают на куски. Земноводное бьется в конвульсиях, размахивая лапами прямо в тарелке.
- Украшают деликатес еще живой головой с моргающими глазами. Отдельно подают сердце, которое все еще продолжает биться.



9. "Живая пицца" - Sannakji (Саннакчи)

- Sannakji – это живой осьминог на тарелке. В Корее считается большим деликатесом. Увидеть и выбрать осьминога можно в больших аквариумах, которые обычно располагаются при входе в ресторан. Еще живой детеныш осьминога нарезают и подают, присыпая специями.
- Пока человек ест, щупальца продолжают шевелиться и, если не работать челюстями активнее, могут присосаться к языку

10. Мясо кобры

- В Джакарте, столице Индонезии, расположенной на острове Ява, знают толк в экзотической кухне. Особой популярностью у местных жителей и туристов пользуются блюда из мяса кобры. Например, здесь можно отведать шашлык и даже гамбургер из змеиного мяса. Говорят, на вкус напоминает нечто среднее между рыбой и цыпленком.



11. Кухня Гуоличжанг



- Ресторан Гуоличжанг (Guolizhuang), расположенный в Пекине, имеет довольно специфическую кухню: в меню представлено около 30 блюд, которые готовятся из гениталий разных животных, также здесь можно заказать лапки павлина, голову оленя или эмбрион овцы. На фото изображено блюдо под названием «Сила в горшке». Основные ингредиенты: пенис быка и собаки, специи, коренья, овощи. Хотя туристы утверждают, что вкусом это угощение не особо радует, азиаты считают, что такие блюда имеют свойства афродизиака и положительно влияют на организм.



12. Десерт из мучных червей

- Арнольд ван Хьюис является одним из активистов, которые разработали целую книгу рецептов блюд из насекомых. Он и другие ребята из университета Вагенингена уверены, что таким образом им удастся избавить растущее население земли от голода и недоедания. Отличная цель, в реализации которой мучные черви занимают одно из ведущих мест. Несмотря на всю полезность, десерты с участием этих червей с непривычки смотрятся довольно ужасно. Тем более, что в отличие от ребят из Micronutris (печеньки на 19-м месте), Арнольд и компания явно не поскупились на начинку.



13. Лепешка из грязи

- Гаити одно из самых бедных государств западного полушария. Малоимущие гаитяне вынуждены кормиться лепешками из прибрежной грязи. В состав лепешек могут входить кусочки овощей, растительный жир или маргарин. Грязевые печенки сушат прямо на солнце, после чего развозят по местным магазинам. Стоит такая лепешка около 5 центов.



14. Кивиак

- Народам крайнего севера приходится прибегать к различным хитростям, чтобы прокормить свои семьи. Для приготовления кивиака понадобится тюлень (1 шт.) и птица, из семейства чаек (400 шт). Тюленя потрошим и фаршируем ощипанными, но не потрошеными птицами. Закапываем в землю на срок от 3 месяцев до полутора лет. А когда закончится ягель или захочется соленья, откапываем тюленя и вуаля! Чайки готовы к употреблению.



15. Яйцо мальчика

- Не бойтесь, это блюдо готовится безо всякого членовредительства. Оно является визитной карточкой китайской провинции Чжэцзян. Каждую весну здесь собирают мочу мальчишек-девственников (это принципиальное условие), после чего в ней варят куриные яйца. Яйцо должно вариться целый день.

- Особо интересно даже не то, кто и почему додумался до такого рецепта сотни лет назад, а то, насколько масштабно жители провинции подошли к процессу — в школах устанавливаются специальные тазики, в которые мочатся ученики младших классов. Местные жители уверены, что яйца в моче обладают не только отличными вкусовыми качествами, но и весьма полезными свойствами. Такая вот уринотерапия по-китайски.



16. Беондеги

- Куколок тутового шелкопряда варят и тушат, это очень популярная закуска. Беондеги едят, как самостоятельное блюдо с соусом и специями, или добавляют в другие рецепты. Некоторые ценители считают, что по вкусу они похожи на дерево, и жуются, как резина.



17. Суп из летучей лисицы



- В Юго-Восточной Азии и некоторых регионах Южной Америки употребляют в пищу мясо летучей лисицы. Оно вполне съедобно и не вызывает отвращения. В Палау же лисицу варят целиком, даже с шерстью. Мало кто из туристов отважился попробовать сей деликатес.

18. Гусеницы мопане

- Большие гусеницы бабочки-павлиноглазки являются хорошим источником белка для многих африканцев. Их обычно собирают на деревьях, варят и высушивают на солнце. В ЮАР этот деликатес выращивают на фермах, и даже подают в ресторанах.



19. Столетние яйца



- В Китае эта закуска очень популярна. После того, как яйца выдерживают, от двух недель до четырёх месяцев, в щелочной среде, используя для этого: известь, золу и соль, они приобретают поистине отвратительный вид. Вместо привычного белка, желеобразная субстанция, а желток превращается в жижу болотного цвета. Как ни странно, на вкус это не так мерзко, как на вид. Только желток немного отдаёт аммиаком.



20. Печенье с осами

- Это блюдо появилось в Японии достаточно недавно, оно стало популярно в XXI веке. Печенье изготавливают из рисовой муки, смешанной с отваренными дикими осами. Автор этого деликатеса неизвестен, и большинство туристов не спешат его пробовать, хотя в крекерах, благодаря осам, много белка.

21. Уитлакоче



- В Мексике, уитлакоче называют ещё «кукурузным трюфелем». Он представляет собой грибок-вредитель, который паразитирует в кукурузном початке. Он разрастается в отвратительного вида нечто, которое совсем не хочется пробовать. Но местные жители так не считают, уитлакоче очень ценится в Мексике, и считается деликатесом.



22. Шиокара

- Ещё один «шедевр кулинарии» из Японии. Шиокара мало кто знает за пределами страны, и если судить по способу приготовления, становится понятным почему. Кальмара маринуют примерно месяц, с его же внутренностями, в запечатанной посуде. О вкусе сего деликатеса спорить не приходится, но представить себе, как воняют протухшие внутренности рыбы вполне можно.

23. Глаза тунца

- В Стране восходящего солнца, можно встретить разные экзотические блюда, чего там только не готовят! Но одно из самых гадких кушаний – это рыбы глаза. Их едят тушёными или жарят. Когда вы прокусите похожую на резиновую калошу оболочку, внутри вас будет ждать сюрприз в виде склизкой субстанции, которая по вкусу отдалённо напоминает кальмара.



The background is a solid teal color. It is decorated with several thick, hand-painted style brushstrokes in an olive green color. These strokes are scattered across the page, some horizontal and some diagonal, creating a textured, artistic feel.

Спасибо за
внимание!