

БЛЮДО ИЛИ ФИГНЯ

САМЫЕ СТРАННЫЕ НАЗВАНИЯ БЛЮД МИРОВОЙ КУХНИ



АНГЕЛЫ НА ЛОШАДЯХ

АНГЕЛЫ НА ЛОШАДЯХ

АНГЕЛЫ НА ЛОШАДЯХ/ ДЬЯВОЛЫ НА ЛОШАДЯХ (ANGELS ON HORSEBACK/ DEVILS ON HORSEBACK)

“АНГЕЛЫ НА ЛОШАДЯХ” – ГОРЯЧАЯ ВИКТОРИАНСКАЯ ЗАКУСКА. ОНА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ УСТРИЦУ В “РУБАШКЕ” ИЗ БЕКОНА, ЖАРЕННУЮ НА РЕШЕТКЕ. ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ПОДАВАЛАСЬ, КАК ПРАВИЛО, В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА. ЕЕ РАЗНОВИДНОСТЬ – “ДЬЯВОЛЫ НА ЛОШАДЯХ”, В НИХ УСТРИЦУ ЗАМЕНИЛ ЧЕРНОСЛИВ. “ДЬЯВОЛЫ” – ТРАДИЦИОННАЯ ЗАКУСКА РОЖДЕСТВЕНСКОГО ОБЕДА. ПРИГОТОВИТЬ ТАКОЕ БЛЮДО ДОСТАТОЧНО ПРОСТО. ВОЗЬМИТЕ ЧЕРНОСЛИВ БЕЗ КОСТОЧЕК ИЗ РАСЧЕТА 1 ЧЕРНОСЛИВ НА ПОРЦИЮ, ЕСЛИ ОН БОЛЬШОЙ И 2-3 ШТ., ЕСЛИ МАЛЕНЬКИЙ. ЗА 30 МИН. ДО ГОТОВКИ ЗАМОЧИТЕ ЧЕРНОСЛИВ В СТАКАНЕ СВЕЖЕЗАВАРЕННОГО ЧАЯ (ЖЕЛАТЕЛЬНО EARL GREY, НО НЕ ПРИНЦИПИАЛЬНО). ЕСЛИ ХОТИТЕ БОЛЕЕ ПИКАНТНЫЙ ВКУС, ЗАМОЧИТЕ В БРЕНДИ. В НЕКОТОРЫХ РЕЦЕПТАХ ВМЕСТО ЧЕРНОСЛИВА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КУРАГА. НАРЕЖЬТЕ НЕЖИРНЫЙ БЕКОН ТОНКИМИ ПОЛОСКАМИ И ЗАВЕРНИТЕ В НИХ ЧЕРНОСЛИВ (ОБЕРНУВ ДВАЖДЫ), ЗАКРЕПИВ ЗУБОЧИСТКАМИ. ЧЕРНОСЛИВ МОЖНО НАШПИГОВАТЬ МИНДАЛЬНЫМ ОРЕХОМ. РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 200°C. ПОМЕСТИТЕ “ДЬЯВОЛОВ” НА ПРОТИВЕНЬ В 2-3СМ ДРУГ ОТ ДРУГА. ЗАПЕКАЙТЕ 10 МИН., ОДИН РАЗ ПЕРЕВЕРНУВ. ЭТО БЛЮДО МОЖНО ГОТОВИТЬ И НА ГРИЛЕ.



ЖАБА В НОРКЕ

ЖАБА В НОРКЕ

ЖАБА В НОРКЕ (TOAD IN THE HOLE)

ЕЩЕ ОДНО ТРАДИЦИОННОЕ БРИТАНСКОЕ БЛЮДО. ПО СУТИ, ЭТО МЯСНАЯ СОСИСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ЙОРКШИРСКОМ ПУДИНГЕ. ВПЕРВЫЕ ПОХОЖИЙ РЕЦЕПТ БЫЛ ОБНАРУЖЕН В ПОВАРЕННОЙ КНИГЕ, ДАТИРУЕМОЙ ЕЩЕ 1747 ГОДОМ. ОН НАЗЫВАЛСЯ “ГОЛУБИ В НОРКЕ”. В УПРОЩЕННОМ ВАРИАНТЕ В XVIII –XIX ВЕКАХ ИСПОЛЬЗОВАЛИ ОСТАТКИ РАЗНООБРАЗНОГО МЯСА, А ПОЗДНЕЕ – КОЛБАСКИ И СОСИСКИ. СЕЙЧАС ЭТО КЛАССИКА АНГЛИЙСКОЙ КУХНИ.



ЗАЯЦ ПОД МОКРЫМ КУСТОМ

ЗАЯЦ ПОД МОКРЫМ КУСТОМ



МОЗГИ ТКАЧА

МОЗГИ ТКАЧА

МОЗГИ ТКАЧА (SERVELLE DE CANUT)

“МОЗГИ ТКАЧА” - БЛЮДО ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ, ОЛИВКОВОГО МАСЛА И УКСУСА. МЕСТО РОЖДЕНИЯ ТВОРОЖНОЙ ЗАКУСКИ – ВТОРОЙ ПО ВЕЛИЧИНЕ ГОРОД ФРАНЦИИ ЛИОН. ЕГО НАЗЫВАЛИ ГОРОДОМ ШЕЛКА, ПРОИЗВОДСТВО КОТОРОГО НАЧАЛОСЬ ЕЩЕ В СРЕДНИЕ ВЕКА. ИЗЫСКАННАЯ ТКАНЬ ДЛЯ ЗНАТИ СТОИЛА НЕМАЛЫХ ДЕНЕГ, А ТКАЧИ НА МАНУФАКТУРАХ ПОЛУЧАЛИ СУЩИЕ ГРОШИ. НЕДОРОГОЕ БЛЮДО ИЗ ТВОРОГА БЫЛО НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ИХ РАЦИОНА. ПО ОДНОЙ ИЗ ВЕРСИЙ, ТВОРОЖНАЯ ЗАКУСКА ПОЛУЧИЛА СВОЕ НАЗВАНИЕ ПО АНАЛОГИИ С “МОЗГАМИ ЯГНЕНКА”, ПОПУЛЯРНЫМ ДЕЛИКАТЕСНЫМ БЛЮДОМ ТОГО ВРЕМЕНИ, КОТОРОЕ ТКАЧИ С О СВОЕЙ МИЗЕРНОЙ ЗАРПЛАТОЙ НЕ МОГЛИ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ.



ЯЙЦА ЗЯТЯ

ЯЙЦА ЗЯТЯ

ЯЙЦА ЗЯТЯ (KHAI LUUK KHEEU)

ЯЙЦА ЗЯТЯ – ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО ТАЙСКОЙ КУХНИ. ОНО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ СВАРЕННЫЕ ВКРУТУЮ ЯЙЦА, ОБЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ И ПРИПРАВЛЕННЫЕ ТАМАРИНДОВЫМ СОУСОМ. ПО ЛЕГЕНДЕ БЛЮДО ПОЛУЧИЛО СВОЕ НАЗВАНИЕ БЛАГОДАРЯ МОЛОДОМУ ТАЙЦУ, КОТОРЫЙ ХОТЕЛ УВАЖИТЬ НЕОЖИДАННО НАГРЯНУВШУЮ ТЕЩУ.

ПОСКОЛЬКУ ГОТОВИТЬ ОН НЕ УМЕЛ, ТО ПОПРОСТУ ОТВАРИЛ ЯЙЦА, ПОДЖАРИЛ ИХ В МАСЛЕ И ЗАЛИЛ СОУСОМ, КОТОРЫЙ ПРИГОТОВИЛ ИЗ ТОГО, ЧТО ПЕРВЫМ ПОДВЕРНУЛОСЬ ПОД РУКУ - ПАЛЬМОВОГО САХАРА, СОКА ТАМАРИНДА И СОЕВОГО СОУСА. ТАК БЛАГОДАРЯ КРЕАТИВНОМУ ПОДХОДУ ПОЯВИЛОСЬ САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО ТАЙСКОЙ КУХНИ.



СВАРЛИВАЯ СВЕКРОВЬ

СВАРЛИВАЯ СВЕКРОВЬ



**МУРАВЬИ ВЗБИРАЮТСЯ
НА ДЕРЕВО**

МУРАВЬИ ВЗБИРАЮТСЯ НА ДЕРЕВО

МУРАВЬИ ВЗБИРАЮТСЯ НА ДЕРЕВО (MA YI SHANG SHU)

“МУРАВЬИ, ВЗБИРАЮЩИЕСЯ НА ДЕРЕВО” – КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО КИТАЙСКОЙ КУХНИ ПРОВИНЦИИ СЫЧУАНЬ. ОНО ГОТОВИТСЯ ИЗ СТЕКЛЯННОЙ КИТАЙСКОЙ ЛАПШИ (ФУНЧОЗЫ), ОЧЕНЬ МЕЛКО НАРЕЗАННОЙ СВИНИНЫ, ОВОЩЕЙ И ТРАДИЦИОННЫХ КИТАЙСКИХ ПРИПРАВ. СТОЛЬ ПРИЧУДЛИВОЕ НАЗВАНИЕ - ПОЭТИЧЕСКИЙ ОБРАЗ КРОХОТНЫХ КУСОЧКОВ СВИНОГО ФАРША В ПРЯДЯХ СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШИ, НАПОМИНАЮЩИХ МУРАВЬЕВ НА КОРЕ ДЕРЕВА. ПО КРАЙНЕЙ МЕРЕ, ТАК СЧИТАЮТ КИТАЙЦЫ.



ОРЕШКИ ДЛЯ БЕЛОЧКИ

ОРЕШКИ ДЛЯ БЕЛОЧКИ

