Кухні світу. Факти про їжу

До Вашої уваги національні страви країн світу!

Читайте про те, чим полюбляють ласувати в різних куточках нашої планети. Дізнайтеся про кухні народів світу, зокрема, про страви української кухні! Для всіх гурманів та не тільки – цікаві факти про кухні світу!



Японські любителі морозива – великі гурмани. Адже вони із задоволенням їдять ці ласощі зі смаком крабів, курячого м’яса і навіть кактусів. Жителі **Аляски** вважають пікантним блюдо з підгнилими риб’ячими головами. Індіанці **майя** охоче наминали морських свинок, вважаючи їхнє м’ясо особливо ніжним. Глядачі **колумбійських** кінотеатрів їдять під час улюблених фільмів не поп-корн, а смажені мурахи. **Індонезійці** охоче ласують смаженими кажанами. А гастрономічна любов **італійців** до співочих птахів призвела до того, що в країні були повністю винищені багато видів пернатих.



Українські національні страви широко відомі за межами нашої країни. І це зовсім не стереотип чи приниження національної гідності, просто наші страви – справді смачні.

Борщ – одна з найпопулярніших страв в Україні, існує 3 види борщу: червоний, щавлевий, холодний. **Вареники** – варене тісто з різними начинками – традиційна українська страва на святковому чи недільному столі. **Деруни** або **пляцки з тертої картоплі** – улюблена повсякденна страва українців, зазвичай подається зі сметаною. Ну і, звісно ж, **сало** – корисне, смачне і ситне, до того ж довго зберігається.



Як бачимо, українці ще ті ласуни. **Українська національна кухня** надзвичайно багата – банош, куліш, кльоцки, медівники, балабушки, юшки, гарбузяна каша і т.д. Варто зазначити, що кожен регіон має свої страви-родзинки, до прикладу, скуштувати справжній **куліш** можна лише на полонині у вівчарів.



У 1919 році **Бостон** пережив маленьке цунамі з **меляси**: по місту прокотилася хвиля сиропу заввишки близько 2 м. Причиною солодкого форс-мажору став вибух величезної цистерни.

Найдавнішою їжею, яку віднайшли археологи під час розкопок в **ПАР**, виявилися **молюски**, якими понад 150 000 років тому пообідав один з наших предків. Вочевидь, людство завжди любило морепродукти.

Людовік 14–й, або Король-Сонце, – не визнавав столових приборів і їв руками все, навіть суп. При цьому він був дуже акуратний: на столі не залишалося ні крихти, ні краплі.



Щоб підтримувати себе в хорошій формі, **сумоїст** повинен проводити за обіднім столом не менше двох годин. При цьому не тільки наминати їжу, але й щедро запивати її пивом.

Більшість засуджених до смерті **американців** замовляли на останню вечерю картоплю фрі, стейки, а також гамбургери і чізбургери.

Кожен день в **Макдональдси** приходять не менше семи відсотків громадян **США.**



В 17-му сторіччі вживання **кави** вважалося в **Туреччині** страшним злочином. Викриті любителі кави засуджувалися до смерті.

Стародавні **греки** покращували смак **вина**, змішуючи його з морською водою.

Суп **«Ластівчине гніздо»**, який так люблять в **Китаї,** названий так неспроста. Він дійсно готується з гнізд ластівок.



Якщо спробувати розігріти в мікрохвильовці **виноград –** він вибухне. Тільки не намагайтеся це перевірити – повірте нам на слово.

Класична італійська **піца** містить кольори національного прапора. Його утворюють такі продукти, як томати, сир «Моцарела» і базилік.



Деякі китайські любителі **чаю** не тільки підсолоджують, але і підсолюють напій.

Хочете «підзарядитися» вітаміном С? Тоді пам’ятайте, що в червоному **грейпфруті** його міститься набагато більше, ніж в жовтому, а в чорному **чаю** – набагато менше, ніж у зеленому.



Батьківщина звичної для нас **квашеної капусти** – насправді Китай. Тільки в Піднебесній імперії її не маринували, а вимочували у вині.

У першому **кетчупі**, що з’явився також в Китаї більше ніж три століття тому, зовсім не було томатів. До його складу входили молюски, маринована риба і приправи.



Джерело: ProCikave