

БЛОКНОТ

для рецептов + лайфхаки

МОИ КУЛИНАРНЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

МОСКВА 2017

Где и когда я это попробовал

.....

.....

.....

.....

.....

Название блюда

ИНГРЕДИЕНТЫ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Где и когда я это попробовал

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Название блюда

.....

Ингредиенты

.....

.....

.....

.....

.....

Способ приготовления

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

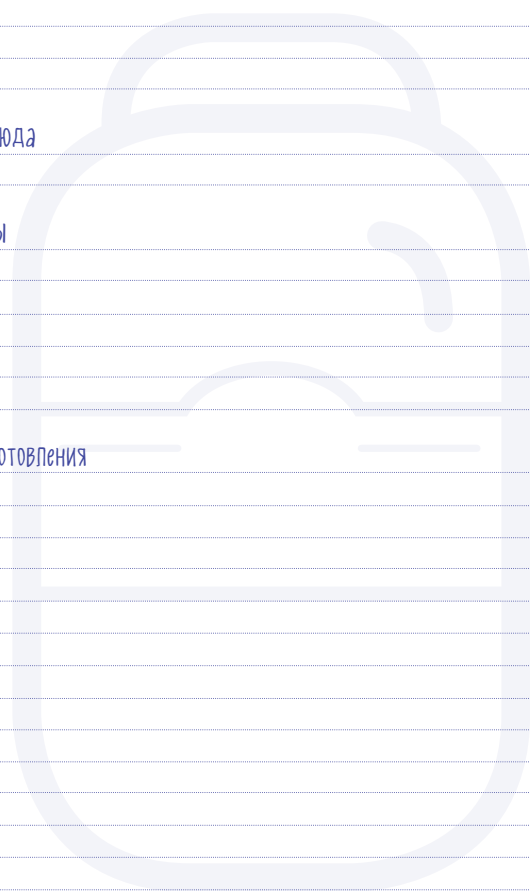
.....

.....

.....

.....

.....





КУЛИНАРНЫЕ СТЕРЕОТИПЫ СО ВСЕГО СВЕТА



ВО ФРАНЦИИ ВСЕ ЕДЯТ ЛЯГУШАЧЬИ ПАПКИ? Нет, в основном туристы. Кстати, от средней лягушки весом 125 граммов на стол попадают только два изящных бедра.

БОРЩ – НАЦИОНАЛЬНОЕ РУССКОЕ БЛЮДО? На самом деле украинское. Первое упоминание борща можно встретить в ямских книгах 1586–1631 годов, а также в знаменитом «Домострое».

ВСЕ РЕСТОРАНЫ В ИЗРАИЛЕ КОШЕРНЫЕ? Владельцы общепита подают к столу некошерные мидии и креветки, ничуть не смущаясь.

ФИШ ЭНД ЧИПС – ГЛАВНАЯ ЕДА В АНГЛИИ? Отнюдь! В Лондоне полно ресторанов, где можно отведать веллингтонский пирог или сочный ростбиф. Овсянка на завтрак – литературное наследие Конан Дойля и Памелы Трэверс. Сейчас чаще начинают день с тарелки хлопьев с молоком или сэндвича с пряным мармайтом (пастой из концентрированных пивных дрожжей с добавлением специй).

ИЗ ТАИЛАНДА НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИВЕЗТИ ДУРИАН? Лучше этого не делать: вывоз сильнопахнущего фрукта из страны запрещен. Если вам и удастся прорваться через контроль, сногшибательный аромат смутит соседей в самолете.

ЖИТЕЛИ ОСТРОВОВ БЕЗ УМА ОТ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ? А вот и нет! Например, на Сардинии вас куда охотнее и вкуснее накормят бараниной. Да и в Японии уважают мраморную говядину: из нее готовят блюда сукияки и сябу-сябу.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» РОДОМ ИЗ ИТАЛИИ? На самом деле это популярное блюдо, которое можно встретить в любой забегаловке во всем мире, придумал в 1924 году американский повар итальянского происхождения Цезарь Кардини. Так что римский император здесь ни при чем.

В ИРЛАНДИИ МОЖНО СЕСТЬ ЗА РУЛЬ НЕТРЕЗВЫМ? Ирландцы допускают 0,8 промилле алкоголя в крови, и да, это больше, чем дозволено водителям в Европе. Но и штрафы за превышение нормы в Ирландии выше! Выложить придется от 1200 до 5000 евро.

АМЕРИКАНЦЫ ПИТАЮТСЯ ТОЛЬКО ФАСТФУДОМ? Нет, просто они предпочитают завтракать и ужинать в заведениях общественного питания, а дома готовят по особым случаям. Хотя да, свежеприготовленный сочный бургер в компании с картофелем фри и кетчупом – в лидерах продаж в большинстве ресторанов.

В ИНДИИ НАДО ДОБАВЛЯТЬ МНОГО ПЕРЦА В ЛЮБОЕ БЛЮДО, ЧТОБЫ НЕ ПОДХВАТИТЬ ИНФЕКЦИЮ? Отчасти. Индийская кухня – это сочетания множества пряностей и видов перца, которые оказывают антибактериальное действие (куркума, пажитник, розовый перец, корица, зира и т. д.). Однако если переборщить с чили, получите обратный эффект – поврежденная слизистая европейца не сможет противостоять атаке незнакомых микроорганизмов.

ПОЖАРСКУЮ КОТЛЕТУ ОЧЕНЬ ЛЮБИЛ КНЯЗЬ ПОЖАРСКИЙ? Князь не имеет никакого отношения к знаменитым котлетам (хотя, возможно, и не отказывался при случае). Их великолепно готовила его однофамилица, Дарья Николаевна Пожарская, владелица трактира в городе Торжке.

ХОТ-ДОГ – ЭТО АМЕРИКАНСКОЕ ИЗОБРЕТЕНИЕ? Нет, класть сосиску в длинную булочку придумали вовсе не в США. Впервые это блюдо появилось на столах в Вене, а приготовил его повар, который родился во Франкфурте. Отсюда и второе название блюда – франкфуртер.

УСТРИЦЫ ПИЩАТ, КОГДА ИХ ВСКРЫВАЮТ? Француз улыбнется и объяснит, что это не так: устрицы, как и другие обитатели морских глубин, молчаливы и не издают вообще никаких звуков. В худшем слу-



ОСЕНЬЮ В КРЫМУ ОХОТЯТСЯ НА ВАЛЬДШНЕПА – ПТИЦУ, КОТОРАЯ ОБЛАДАЕТ РЕДКИМ «ЖИВОПИСНЫМ» ПЕРОМ. ЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ ХУДОЖНИКИ ДЛЯ НАЧЕРТАНИЯ САМЫХ ТОНКИХ ЛИНИЙ.



чае скрипит специальный нож, которым открывают раковины моллюсков.

РОДИНА КОФЕ – БРАЗИЛИЯ? Первооткрывателем уникальных свойств кофейного дерева стал эфиопский пастух Калдим в 850 году. Он обратил внимание на поведение коз, которые, пожевав листьев кофейного дерева, начинали бегать и бодро скакать. Потом Калдим рискнул и сам попробовать плоды дерева, проверив на себе их бодрящий эффект. Что касается Бразилии, то сегодня эта страна – крупнейший поставщик кофе в мире.

РУССКИЕ ПОТРЕБЛЯЮТ БОЛЬШЕ ВСЕХ АЛКОГОЛЯ НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ? Решительно нет! Нас уверенно опережают Молдавия, Чехия и Венгрия.

ЧТОБЫ СПАГЕТТИ НЕ СЛИПАЛИСЬ, В ИТАЛИИ ДОБАВЛЯЮТ ПРИ ВАРКЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО? Итальянцы так не делают и вам не советуют. Масло не имеет никакого отношения к тому, слипнутся макароны или нет: оно соберется на поверхности воды и никакого действия не окажет. А вот есть пасту просто с маслом итальянцы точно не будут – только с соусами: томатным или с травами и овощами.



Где и когда я это попробовал

название блюда

ингредиенты

способ приготовления

НИГДЕ В РОССИИ, КРОМЕ СОЧИ, НЕ РАСТУТ
МУШМУЛА, ИНЖИР И ФЕЙХОА.

