



БЛОКНОТ

для рецептов + лайфхаки



# МОИ КУЛИНАРНЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ



МОСКВА 2017



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.

