

ΦΑΓΗΤΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΕΘΝΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ



ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ Β' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΗΛΙΑΣ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: ΘΕΟΔΩΡΟΥ ΘΑΛΕΙΑ

ΚΑΜΠΟΥΡΗ ΜΑΡΙΑ

ΚΟΥΤΗ ΑΦΡΟΔΙΤΗ

ΤΟΥΡΑΛΙΑ ΣΩΤΗΡΙΑ

ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Τα ταξίδια, οι εναλλαγές στις εικόνες, τα διαφορετικά αρώματα κάθε τόπου είναι σίγουρα μια απόλαυση για όλους μας. Τι καλύτερο όμως από το να δοκιμάζετε νέες γεύσεις, πιάτα χρωματισμένα με τα τοπικά προϊόντα κάθε χώρας που επισκέπτεστε; Σας παρουσιάζουμε τα παραδοσιακά φαγητά που σερβίρονται και πρέπει να δοκιμάσετε σε πολυάριθμες χώρες σε όλη την υφήλιο.

ΕΥΡΩΠΗ

1. Αυστρία

Ένα αρκετά δημοφιλές πιάτο στη Βιέννη είναι το WienerSchnitzel, το γνωστό σε όλους μας σνίτσελ. Το Tafelspitz είναι ένα διαδεδομένο παραδοσιακό πιάτο με βραστό μοσχαρίσιο κρέας.



2. Βέλγιο

Στο Βέλγιο πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσετε τις τηγανητές πατάτες που πωλούνται παντού. Συνοδεύονται με διάφορες σώς ή και με μύδια. Ένα ξεχωριστό πιάτο που ποικίλει σε διάφορες περιοχές του Βελγίου είναι το βοδινό μαγειρεμένο σε μύρα (LaCarbonadeFlamande). Πάνω από όλα όμως είναι τα αχνιστά μύδια για τα οποία φημίζονται οι Βέλγοι.



3. Γαλλία

Ένας φίνος ταξιδιωτικός προορισμός με παραδοσιακή κουζίνα που πολλοί λατρεύουν να μισούν. Μια σίγουρη και γευστική επιλογή είναι το CoqauVin ή αλλιώς κόκορας κρασάτος. Επίσης εξαιρετική η υφή που αφήνει στην αίσθηση της γεύσης η σούπα Μπουγιαμπέσα (bouillabaisse), κλασική γαλλική σούπα με ψάρι.



4. Δανία

Το Hakkebøf είναι ένα είδος μοσχαρίσιου φιλέτου, μαγειρεμένο με καραμελωμένα κρεμμύδια και καφέ σάλτσα.



5. Μάλτα

Στη Μάλτα ως εθνικό φαγητό θεωρείται το Maltese Fenkata , δηλαδή το τηγανητό κουνέλι με σκόρδο και κρασί



6. Νορβηγία

Στη σκανδιναβική αυτή χώρα τα πιάτα που είναι περισσότερο διαδεδομένα είναι όσα περιέχουν το ψάρι ως κύριο συστατικό. Το Rakfisk αποτελείται από πέστροφα το οποίο έχει υποβληθεί σε ζύμωση μέσα σε άλμη για 2 με 3 μήνες και τρώγεται χωρίς να χρειαστεί μαγείρεμα.



7. Ουγγαρία

Σούπα Goulash ή αλλιώς μαγειρεμένη ως στιφάδο με κρέας, noodles, λαχανικά(κυρίως πατάτες), πάπρικα και άλλα μπαχαρικά.



8. Ουκρανία

Η γνωστή ουκρανική σούπα Borscht τρώγεται κρύα ή ζεστή. Αποτελείται από λαχανικά όπως τομάτα, παντζάρια, καρότα σπανάκι και κρέας συνήθως βοδινό.



9. Πολωνία

Τα Pierogi είναι μια παραδοσιακή πολωνική συνταγή. Γεμιστή ζύμη με τυρί, πατάτες, κρεμμύδια, λάχανο, μανιτάρια, κρέας, σερβίρονται τηγανητά ή βραστά με ξινή κρέμα.



10. Ρωσία

Στην παγωμένη Ρωσία το χοιρινό κρέας αποτελεί κύριο συστατικό πολλών πιάτων. Το Kholodets (ή Studen) είναι ένα από αυτά. Πρόκειται για ψιλοκομμένα κομμάτια χοιρινού κρέατος ή κρέατος με ορισμένα μπαχαρικά προστίθενται (πιπέρι, το μαϊντανό, το σκόρδο, τη δάφνη) και μικρές ποσότητες από λαχανικά (καρότα, κρεμμύδια).



11. Σουηδία

Δοκιμάστε σουηδικούς κεφτέδες σερβιρισμένους με creamσως, πουρέ πατάτας και πίκλες. Ένα δημοφιλές πιάτο της κατσαρόλας είναι το Janssonsfröstelse που αποτελείται από πατάτα, καρυκευμένο γαύρο, κρεμμύδια και κρέμα γάλακτος.



12. Τσεχία

Σνίčκονά, ένα κυρίως πιάτο με μαριναρισμένο βοδινό και λαχανικά.



13. Φιλανδία

Karjalainen rייrakka, ένα παραδοσιακό φιλανδικό πιάτο που το τρώνε πριν το φαγητό. Αποτελείται από μια λεπτή κρούστα σίκαλης με γέμιση από βραστό ρύζι, αυγό, βούτυρο.



14. Ελλάδα

Η φασολάδα ή φασουλάδα είναι ένα από τα δημοφιλέστερα παραδοσιακά πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Πρόκειται για σούπα από φασόλια και διάφορα λαχανικά ή και κρέας.



ΕΚΤΟΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

1. Αίγυπτος

Το Fulmedamnis είναι ένα εθνικό πιάτο το οποίο αποτελείται από πουρέ φάβας σερβιρισμένο με λάδι, ψιλοκομμένο μαϊντανό, κρεμμύδι, σκόρδο, και χυμό λεμονιού.



2. Αργεντινή

Δοκιμάστε τα empanada, ένα είδος αρτοσκευάσματος με γέμιση από τυρί, λαχανικά ή κρέας.



3. Κούβα

Το αυθεντικό κουβανέζικο πιάτο ΡόπαVieja σερβίρεται με (τεμαχισμένη μπριζόλα σε μια βάση από σάλτσα ντομάτας, μαύρα φασόλια, ρύζι κίτρινο και τηγανητά yuca με μύρα.



4. Ινδία

Γευστικό και λίγο καυτερό είναι το BainganBartha. Πρόκειται για μελιτζάνες με ντομάτα και μπαχαρικά.



5. Ινδονησία

Εάν επισκεφτείτε το Μπαλί σίγουρα θα βρείτε στους καταλόγους των εστιατορίων το Bebekbetutu. Το περίεργο αυτό όνομα αφορά πάπια γεμιστή με μπαχαρικά, τυλιγμένη σε φύλλα μπανάνας και φλοιούς καρύδας, μαγειρεμένη παραδοσιακά σε θράκα στο χώμα.



6. Ιορδανία

Mansaf, το εθνικό πιάτο της Ιορδανίας. Αποτελείται από αρνί, μαγειρεμένο σε σάλτσα γιαουρτιού και σερβίρεται σε ένα στρώμα ρυζιού, πασπαλισμένο με αμύγδαλα, κουκουνάρι, και άλλους ξηρούς καρπούς. Φυσικά αξίζει να δοκιμάσετε το γνωστό φαλάφελ, δηλαδή ψητά λαχανικά μέσα σε αραβική πίτα.



7. Μαρόκο

Η χρήση του κουσκούς είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη στη μαροκινή κουζίνα. Το Mrouzia είναι ένα από τα πιο σημαντικά πιάτα αυτής της χώρας. Πρόκειται για ένα είδος στιφάδου με αρνάκι, μέλι, κανέλα και αμύγδαλα συνοδευόμενο συνήθως με κουσκούς.



8. Νότια Αφρική

Δοκιμάστε τα Gatsby σάντουιτς με διάφορες γεμίσεις όπως λουκάνικο Βιέννης, μπριζόλα, καλαμάρι κτλ.



9. Τυνησία

Το Lablabi είναι ένα είδος σούπας με βάση τα ρεβίθια, περιέχει σκόρδο και κύμινο και σερβίρεται πάνω σε μικρά κομμάτια από τραγανό ψωμί.



10. Φιλιππίνες

Το όνομα του πιο δημοφιλούς πιάτου στις Φιλιππίνες είναι Adobo.
Περιλαμβάνει κρέας ή θαλασσινά μαριναρισμένα σε σάλτσα από ξύδι και σκόρδο, τα οποία σιγοβράζονται σε λάδι.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ



ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΓΚΑΛΙΜΑΝΑΣ

ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΚΑΚΟΣ

ΤΗΛΕΜΑΧΟΣ ΚΑΡΑΜΠΑΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΟΣΧΟΣ

ΑΝΤΡΕΑΣ ΒΕΛΙΟΥ

Πρωινά

Στα χωριά της Ελλάδας, παραδοσιακά το πρωί κατανάλωναν μεγάλες ποσότητες ζωικών λιπαρών, για να αντέξουν τον κάματο της μέρας και αυτό, που σήμερα θεωρείται το πιο σημαντικό γεύμα της μέρας, ήταν το πιο θρεπτικό.. Στα Χανιά το «παραδοσιακό πρωινό» ήταν αυγά με στάκα, για να τους κρατήσει όλη τη μέρα, ενώ στην Ήπειρο και τη Μακεδονία πίτες με τυριά και βούτυρο. Ένα γενναιόδωρο κομμάτι ζυμωτό ψωμί με μερικές ελιές τυλιγμένο σε ένα καθαρό μαντήλι, που κουβαλούσαν μαζί τους στους αγρούς ή στις δουλειές της πόλης, αποτελούσε το κολατσιό. Οι σύγχρονες παραλλαγές του ελληνικού πρωινού.

Σήμερα, έχοντας ανακαλύψει τον πλούτο της ελληνικής διατροφής και την πολυτέλεια του φρεσκοκομμένου, του χειροποίητου, του αυθεντικά νόστιμου, το πρωινό έχει αλλάξει για τους Έλληνες.

Ηπειρώτικες πίτες με χειροποίητο φύλλο γεμισμένες με υλικά εποχής, όπως η γαλατόπιτα και η σπανακόπιτα, ένα καλό κομμάτι τυρί νησιωτικής τεχνοτροπίας ή βουνίσιο, που μοσχοβολάει γάλα, ανθότυρο, κασέρι ή γραβιέρα, δυναμωτικό ταχίни και καλό μέλι, κάποιο εκλεκτό αλλαντικό της Πελοποννήσου ή της Μακεδονίας, καγιανά με φρέσκια ντομάτα -μια πανδαισία χρωματική από κόκκινες, ροδαλές ντομάτες και φρέσκα αυγά- ή την ανδριώτικη φρουτάλια, αφράτη με ή χωρίς λουκάνικα, φρέσκος χυμός πορτοκαλιού από τα φημισμένα εσπεριδοειδή της Λακωνίας, τσάι από τον Ταΰγετο ή τη Θεσπρωτία, μαρμελάδα της στιγμής από τα ζουμερά φρούτα του κήπου.

Γραβιέρα από τη Νάξο και ξυνοτύρι από τη Μύκονο, ντοματάκια Σαντορίνης, μακεδονίτικες πίτες, λάδι από τις εύφορες πεδιάδες της Μεσσηνίας, μαστίχα από τη Χίο, τραχανάς από τον θεσσαλικό κάμπο, είναι μερικά μόνο από τα προϊόντα που έρχονται στο τραπέζι

Πίτες: Φρεσκοψημένη πίτα, φτιαγμένη με απλά υλικά, άλλοτε αλμυρή κι άλλοτε γλυκιά και σε διάφορες παραλλαγές, η πίτα κατέχει ξεχωριστή θέση στο ελληνικό τραπέζι. Δύο -ή και περισσότερα- φύλλα ζύμης, τυλίγουν μια νόστιμη γέμιση από φρέσκα υλικά εποχής, συνήθως λαχανικά ή χόρτα, στα οποία προστίθενται αυγά και τυρί. Το ελαιόλαδο

δίνει νοστιμιά και δένει τα υλικά και το ψήσιμο γίνεται στον φούρνο ή σπανιότερα στο τηγάνι, δημιουργώντας ένα έδεσμα χαρακτηριστικό της ελληνικής διατροφής.

Πιάτα

Κρεατικά

- Σουβλάκι Καλαμάκι ή με Πίτα (Χοιρινό ή Κοτόπουλο)
- Γύρος Μερίδα ή με Πίτα (Χοιρινό ή Κοτόπουλο)
- Μουσακάς
- Παστίτσιο
- Κοκορέτσι
- Παπουτσάκια
- Κεφτέδες
- Σουτζουκάκια
- Κοντοσούβλι
- Εξοχικό
- Κλέφτικο
- Γιουβέτσι
- Αρνί Σούβλας
- Αρνί Φρικασέ
- Αρνί, Χοιρινό ή Μοσχάρι Λεμονάτο
- Στιφάδο Κουνέλι ή Μοσχάρι
- Σπετσοφάι
- Παστιτσάδα
- Κόκορας με Χυλοπίτες
- Κοτόπουλο στο Φούρνο με Πατάτες
- Κοτόπουλο με Μπάμιες
- Λουκάνικα
- Πατσάς
- Μαγειρίτσα
- Καπνιστά Κρέατα (Απάκι από την Κρήτη και Σύγκλινο από την Πελοπόννησο)



Θαλασσινά

- Καλαμαράκια τηγανητά ή γεμιστά στα κάρβουνα
- Χταπόδι ξυδάτο, κρασάτο ή στα κάρβουνα
- Γαρίδες/Καραβίδες στον ατμό ή σαγανάκι
- Σουπιές σε κόκκινη σάλτσα ή με σπανάκι
- Μύδια στον ατμό, σαγανάκι ή με πιλάφι
- Αχινούς
- Γυαλιστερές
- Κυδώνια
- Μπουρδέτο
- Γαύρος τηγανητός
- Μαρίδα τηγανητή
- Τσιπούρα στα κάρβουνα
- Μπαρμπούνι τηγανητό
- Γαλεός τηγανητός με σκορδαλιά
- Μπακαλιάρος τηγανητός με σκορδαλιά ή πλακί
- Λαυράκι στα κάρβουνα ή πλακί
- Σαργός στα κάρβουνα ή πλακί
- Λιθρίνι στα κάρβουνα ή πλακί
- Γλώσσα τηγανητή
- Σαρδέλες Παστές
- Ψαρόσουπα



Λαχανικά, Όσπρια & Λαδερά

- Γεμιστές ντομάτες, πιπεριές, κολοκύθια και μελιτζάνες
- Ντολμαδάκια γιαλτζί
- Λαχανοντολμάδες
- Γεμιστά
- Αγγινάρες α λα Πολίτα



- Φασολάκια Πράσινα
- Φασολάδα
- Γίγαντες
- Μαυρομάτικα Φασόλια με κόκκινη σάλτσα
- Φακές
- Μπριάμ
- Ιμάμ
- Μπάμιες



Σαλάτες, Συνοδευτικά & Μεζέδες

- Ποικιλία
- Χωριάτικη Σαλάτα
- Χόρτα
- Μαυρομάτικα Φασόλια Σαλάτα
- Ντάκος Κρητικός
- Πατάτες Φούρνου
- Άσπρες τηγανητές μελιτζάνες
- Φάβα
- Ντοματοκεφτέδες
- Κολοκυθοκεφτέδες
- εβυθοκεφτέδες
- Πιπεριές Φλωρίνης
- Πίτες (σπανακόπιτα, τυρόπιτα, πρασόπιτα, χορτόπιτα, κολοκυθόπιτακ.α.)
- Φέτα Ψητή
- Σαγανάκι
- Τζατζίκι
- Σκορδαλιά
- Μελιτζανοσαλάτα
- Κολοκυθάκια, πιπεριές και μελιτζάνες τηγανιτές με κουρκούτι
- Ταραμοσαλάτα
- Τυροκαυτερή
- Τυριά (φέτα, μυζήθρα, κασέρι, κεφαλοτύρι, μανούρι, ανθότυρο)

Γλυκά

- Μπακλαβάς
- Κανταϊφι
- Καρυδόπιτα
- Γαλακτομπούρεκο
- Λουκουμάδες
- Λουκούμια Σύρου
- Γλυκά κουταλιού
- Χαλβάς
- Χαλβαδόπιτες Σύρου
- Παστέλι με Σουσάμι ή Ξηρούς Καρπούς
- Κουλούρια (με πορτοκάλι το χειμώνα και γάλα το Πάσχα)



- Μελομακάρονα
- Κουραμπιέδες
- Τσουρέκι
- Γιαούρτι με μέλι, καρύδια και φρούτα

Ποτά

- Κρασί
- Ρετσίνα
- Ούζο
- Τσίπουρο/Ρακή
- Ελληνικός Καφές
- Καφές Φραπέ



ΠΑΡΑΞΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

ΣΤΑΜΑΤΙΝΑ ΜΠΟΥΚΑ

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΑΒΒΑ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΒΡΑΜΠΟΣ

ΚΑΛΟΜΟΙΡΑ ΜΑΡΙΝΗ

1. Αβγά του αιώνα – Κίνα

Το σκουροπράσινο χρώμα του κρόκου και το ασπράδι που έχει γίνει καφέ μας κάνει να πιστεύουμε ότι αυτά τα αβγά όντως είναι 100 ετών, αν και στην πραγματικότητα είναι μόλις λίγων μηνών. Τα αβγά του αιώνα είναι μια κινέζικη λιχουδιά που γίνεται από αβγά πάπιας, κότας ή ορτυκιού, τα οποία διατηρούνται σε ένα ειδικό μίγμα για αρκετές εβδομάδες ή και μήνες, μέχρι ο κρόκος να γίνει σκούρος πράσινος με κρεμώδη υφή και μυρωδιά θείου και αμμωνίας (όπως μυρίζουν συνήθως τα χαλασμένα αβγά), ενώ το ασπράδι να γίνει ένα σκούρο καφέ ζελέ με ελαφρώς αλμυρή γεύση. Τα αβγά του αιώνα τρώγονται είτε σκέτα, είτε ως συνοδευτικό ή ορεκτικό, ενώ κάποιοι τα προσθέτουν ως βασικό υλικό σε διάφορα κυρίως πιάτα.



2. Τηγανιτές ταραντούλες – Καμπότζη

Στην Καμπότζη όχι απλά δεν τρέχουν μακριά όταν δουν ταραντούλες, αλλά τις έχουν βάλει και στη διατροφή τους. Μάλιστα δεν σερβίρονται μόνο σε εστιατόρια, αλλά τις βρίσκουμε και ως street food, καθώς δεν είναι λίγοι εκείνοι που κυκλοφορούν στους δρόμους της Καμπότζης με δίσκους γεμάτους μεγάλες μαύρες ταραντούλες τηγανισμένες με σκόρδο

και αλάτι, τις οποίες πωλούν αρκετά οικονομικά. Σύμφωνα με όσους τις έχουν δοκιμάσει, είναι πεντανόστιμες, η γεύση τους θυμίζει γρύλους ή αδύνατα κοτόπουλα και είναι τραγανές εξωτερικά και κολλώδης εσωτερικά.



3.Ακρίδες σε διάφορες παραλλαγές – Ασία

Οι ακρίδες είναι ένα πιάτο χωρίς σύνορα, καθώς σε πολλές χώρες και κυρίως της Ασίας είναι δημοφιλές φαγητό. Πλέον ακόμη και διάσημα εστιατόρια της Αμερικής έχουν αρχίσει να εντάσσουν ακρίδες και άλλα έντομα στο μενού τους μιας και θεωρούνται υγιεινές τροφές, πλούσιες σε πρωτεΐνες, ενώ έχουν αρχίσει να εκδίδονται μέχρι και βιβλία μαγειρικής με έντομα. Οι ακρίδες πωλούνται τηγανιτές ή ψητές ακόμα και στους δρόμους διαφόρων χωρών της Ασίας, αλλά μια επίσης παραδοσιακή εκδοχή τους είναι το μεξικανικό πιάτο charulines, στο οποίο οι ακρίδες ψήνονται με σκόρδο, χυμό λάιμ, αλάτι και καυτερές πιπεριές.



4. Hákarl καρχαρία – Ισλανδία

Ένα από τα εθνικά πιάτα της Ισλανδίας είναι το Hákarl που γίνεται από καρχαρία. Όχι όμως όποιο και όποιο καρχαρία, αλλά καρχαρία Γροιλανδίας που μένει αρκετούς μήνες να σιτέψει πριν καταναλωθεί. Για την ακρίβεια τα κομμάτια καρχαρία μένουν κρεμασμένα για 4 – 5 μήνες, κατά τους οποίους υφίσταται μία συγκεκριμένη διαδικασία ζύμωσης που τα κάνει να σκληραίνουν. Το Hákarl έχει φυσικά γεύση ψαριού, ωστόσο η οσμή αμμωνίας που αναδύει το κάνει μάλλον απωθητικό, αν και οι Ισλανδοί δεν φαίνεται να πτοούνται.



5.Σούπα από φωλιές πουλιών – Κίνα

Η σούπα που φτιάχνουν οι Κινέζοι από φωλιές χελιδονιών δεν είναι απλά διάσημη, αλλά είναι γνωστή και ως “χαβιάρι της Ανατολής”. Οι φωλιές των χελιδονιών φτιάχνονται κυρίως με σάλιο, είναι από τα πιο ακριβά ζωικά προϊόντα που μπορεί να αγοράσει κανείς και ένα μπουλ τέτοιας σούπας μπορεί να κοστίζει από 30 έως και 100 δολάρια! Η τιμή τους οφείλεται στη σπανιότητά τους μιας και οι φωλιές μπορούν να συλλεχθούν μόνο 3 φορές τον χρόνο και συνήθως, βρίσκονται σε παράκτιες σπηλιές, γεγονός που απαιτεί ιδιαίτερες ικανότητες αναρρίχησης και ευκινησίας από τους κυνηγούς. Η σούπα από φωλιά πουλιών φτιάχνεται εδώ και αιώνες, είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και έχει αφροδισιακές ιδιότητες...

6.Haggis– Σκωτία

Το παραδοσιακό σκωτσέζικο πιάτο Haggis σερβίρεται κυρίως στο Burnssupper, δηλαδή την γιορτή προς τιμήν του Σκωτσέζου ποιητή

Robert Burns στις 25 Ιανουαρίου. Δεν είναι άλλο από μια αλμυρή πουτίγκα, αν και μοιάζει λίγο και με λουκάνικο. Η ιδιαιτερότητά της, όμως, βρίσκεται στο γεγονός ότι πρόκειται για ένα αρνίσιο στομάχι γεμισμένο με ψιλοκομμένα αρνίσια συκώτια, καρδιά και πνεύμονες, κρεμμύδι, βρώμη, ξύγκι, μπαχαρικά και αλάτι. Το παραγεμισμένο στομάχι βράζεται για περίπου 3 ώρες και σερβίρεται με γογγύλια, πατάτες και ένα ποτήρι σκωτσέζικο ουίσκι. Η περιγραφή του δεν είναι και πολύ δελεαστική, αλλά θεωρείται πεντανόστιμο πιάτο.

7. Balut – Φιλιππίνες

Αφού φάγαμε τις φωλιές των πουλιών και τα παλαιωμένα αβγά τους ας δοκιμάσουμε και ένα παπάκι, που όμως δεν έχει προλάβει να βγει από το αβγό του. Ο λόγος για το balut, ένα πιάτο των Φιλιππίνων, που αλλάζει τα δεδομένα στα βραστά αβγά, καθώς μέσα στο κέλυφος δεν βρίσκεται ο κλασικός κρόκος, αλλά ένα αναπτυγμένο έμβρυο πάπιας ή κοτόπουλου, με ράμφος, φτερά, νύχια και οστά. Στις Φιλιππίνες είναι πολύ δημοφιλές και θεωρείται εξαιρετικά χορταστικό, ενώ πιστεύεται ότι ανεβάζει και τη λίμπιντο. Συνήθως σερβίρεται με αλάτι, χυμό λεμονιού, πιπέρι και κόλιανδρο ή με καυτερή πιπεριά και ξίδι.

8. Κρασί φιδιού – Νοτιοανατολική Ασία

Πρόκειται για κρασί από ρύζι, στο οποίο βυθίζεται ένα δηλητηριώδες φίδι και λίγο από το αίμα του, που του χαρίζει και ένα ελαφρώς ροζέ χρώμα. Το φίδι αφήνεται να μουλιάσει μέσα στο μπουκάλι για αρκετούς μήνες, μέχρι να διαλυθεί το δηλητήριο του στο κρασί. Δεν χρειάζεται να ανησυχούμε, όμως, καθώς η αιθανόλη κάνει το δηλητήριο ανενεργό, ενώ το συγκεκριμένο κρασί όχι μόνο δεν είναι επικίνδυνο αλλά υποτίθεται ότι είναι και ωφέλιμο για την υγεία. Το κρασί φιδιού ξεκίνησε να παράγεται στο Βιετνάμ, ωστόσο σήμερα έχει εξαπλωθεί και σε άλλα μέρη της Νοτιοανατολικής Ασίας.

9. Surströmming – Σουηδία

Το Surströmming (strömming ονομάζεται η ρέγγα της Βαλτικής) λοιπόν, είναι ρέγγα που αλιεύεται την άνοιξη πριν αναπαραχθεί, μπαίνει σε βαρέλια για 1-2 μήνες προκειμένου να ζυμωθεί και κατόπιν μπαίνει σε κονσέρβες, όπου η διαδικασία της ζύμωσης που του χαρίζει τη χαρακτηριστική μυρωδιά και την ελαφρώς όξινη γεύση, συνεχίζεται για αρκετούς μήνες. Το βρίσκεις στα ράφια όλων των supermarkets στη Σουηδία και αν θες να το δοκιμάσεις, όπως οι Σουηδοί, το σερβίρεις με βραστές πατάτες ή το κάνεις σάντουιτς με tunnbröd (λεπτό σουηδικό ψωμί), βούτυρο, πατάτες πουρέ και κρεμμύδι και το συνοδεύεις με μύρα ή κρύο γάλα.



10.Καρδιά Puffin- Ισλανδία

Με τα συκωτάκια πουλιών φτιάχνονται πολλά πιάτα, ωστόσο συνήθως επιλέγονται συκωτάκια από κοτόπουλα ή πάπιες. Στην Ισλανδία, όμως, διευρύνουν τη λίστα με τα πουλιά, προσθέτοντας στις επιλογές τους και το puffin, ένα πολύ ξεχωριστό θαλασσοπούλι με πολύχρωμο ράμφος, γνωστό και ως παπαγάλος της θάλασσας. Στη χώρα βρίσκεται μια από τις μεγαλύτερες αποικίες puffins στον κόσμο και οι Ισλανδοί αποφάσισαν να “εκμεταλλευτούν” αυτή την αφθονία, βάζοντας τα puffins στο πιάτο

τους. Το πτηνό γίνεται καπνιστό, ψητό ή τηγανητό, ενώ η καρδιά του θεωρείται εκλεκτό έδεσμα στη χώρα και, μάλιστα, τρώγεται ωμή!



11.Sannakji -Κορέα

Στην Κορέα το χταπόδι σερβίρεται ολοζώντανο! Το πιάτο ονομάζεται Sannakji και είναι ακόμη πιο ανατριχιαστικό από όσο ακούγεται αφού όσο είναι ζωντανό το χταπόδι το κόβουν σε κομμάτια, του προσθέτουν λίγο σησαμέλαιο και όταν το σερβίρουν τα πλοκάμια εξακολουθούν να κινούνται. Εκτός από την αναγούλα που ίσως προκαλεί ένα ζωντανό χταπόδι, υπάρχει και κίνδυνος πνιγμού, καθώς οι βεντούζες από τα πλοκάμια κολλούν σε κάθε επιφάνεια.

