

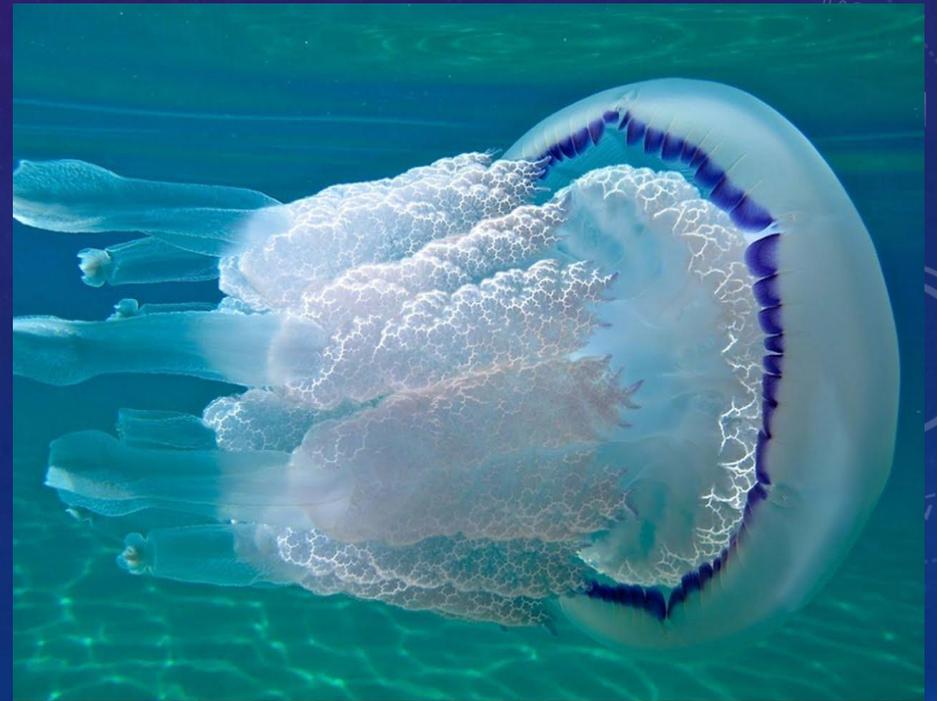
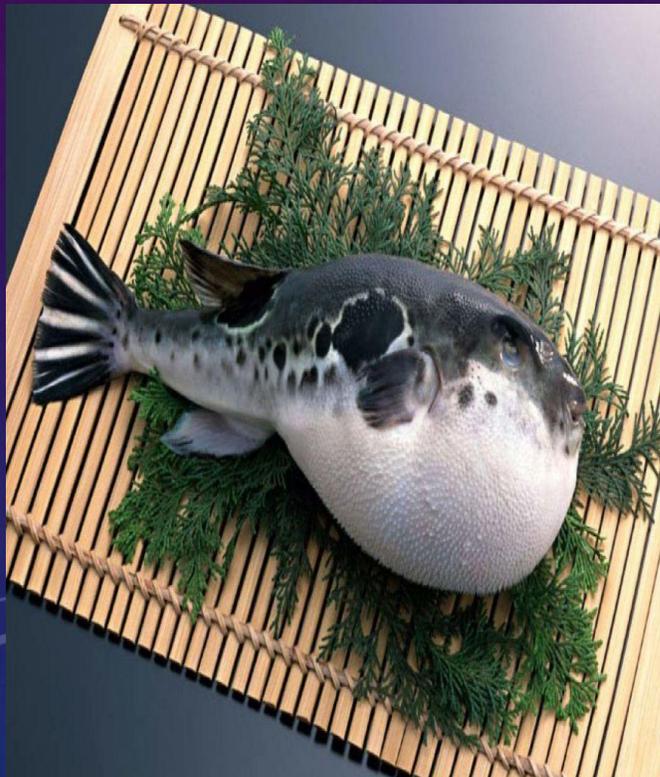
ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ : «НОТКА ЭКСТРИМА В СОВРЕМЕННОЙ КУЛИНАРИИ»



ВВЕДЕНИЕ

ЧТО ЖЕ ТАКОЕ ЭКСТРИМ?

- Рисковать собой интересно. Степень и вид риска каждый выбирает сам для себя. Городская цивилизация старается заполнить адреналиновый голод прыжками с парашютом или поеданием экзотических продуктов. Часто эти продукты не просто необычны, это могут быть **ядовитые продукты**, и даже смертельно ядовитые.



1) РЫБА ФУГУ

- **Рыба фугу** имеет изысканный вкус, но при всём этом она содержит очень опасный яд. Яд в больших количествах содержится в печени, икре, желчный пузырь и кожа. Рыбу фугу можно есть только после тщательной, специальной очистки и обработке.
- При употреблении **рыбы фугу**, человек получает лёгкий эффект эйфории и каким бы дорогим не был этот изысканный деликатес, всегда находятся желающие пощекотать себе нервы
- Только в специальных ресторанах можно найти это блюдо. Готовят фугу японские повара, которые прошли специальное обучение и получили лицензию на работу с этим видом рыбы. В руках этих повара в прямом смысле находится жизнь человека, так как неправильно приготовленная фугу несёт опасность для жизни.





2) РЫБА ВЛААСОР, ИЛИ СЕРЕБРЯНО-ПОЛОСАТАЯ

РЫБА

Рыба Vlaasor, или серебряно-полосатая рыба, часто встречается в кухнях стран бассейна Индийского океана. Она очень вкусная, но и жутко ядовитая. При употреблении в пищу нужно обязательно отбрасывать кожу, репродуктивные органы, печень, которые содержат вещества, вызывающие паралич и затруднение дыхания вплоть до летального исхода.



ТУШЕНАЯ РЫБА ВЛААСОР



3) РЫБА-КАМЕНЬ

- На пляжах Австралии можно легко встретить камень или коралл, который на самом деле является ядовитой рыбой бородавчаткой или рыбой-каменем. Если избавиться ее от 13 ядовитых шипов, то можно получить ингредиент для вкуснейшего сашими Okoze



САШИМИ ОКОZE



4) СКОРПЕНА

- Еще одна ядовитая рыба у берегов Новой Зеландии и Австралии – скорпена. У нее также 13 шипов и она также употребляется в пищу. Ядовитые шипы служат защитой сочного деликатесного мяса, которым обладает черноморская скорпена и которое ценится за свои вкусовые качества. Оно считается диетическим, содержит много витаминов и микроэлементов, употребление улучшает обмен веществ в организме, благоприятно влияет на нервную систему.

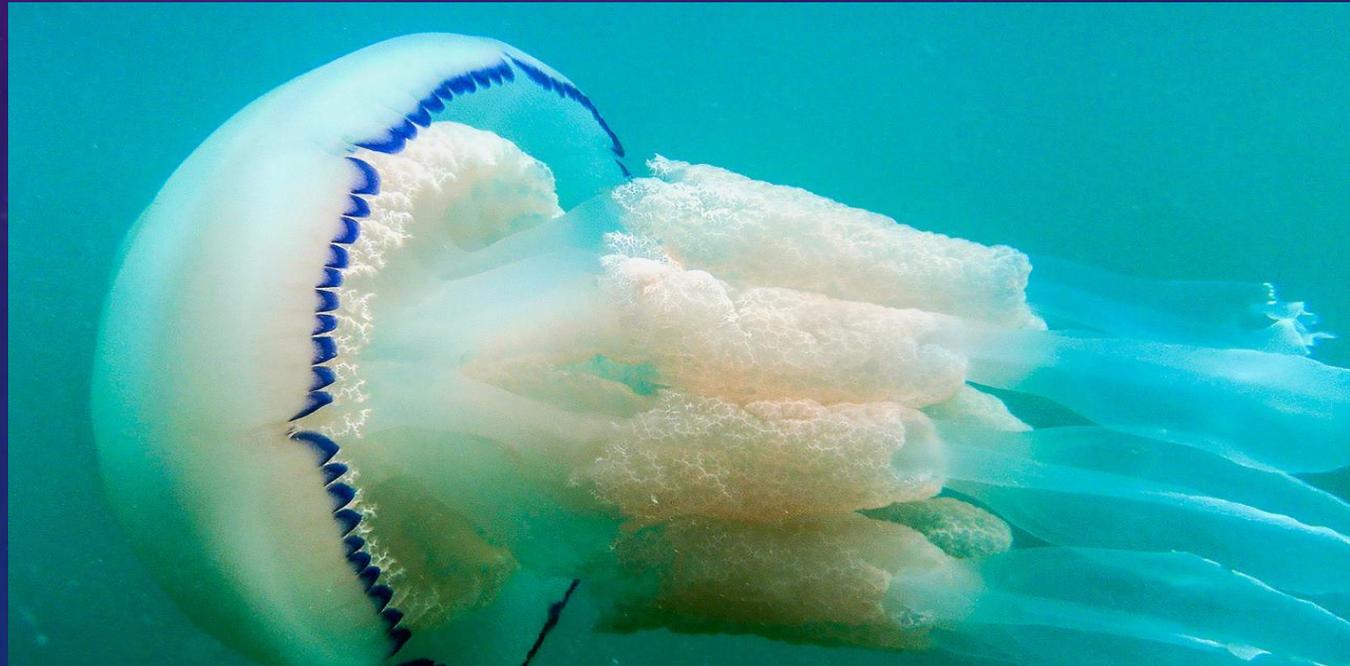


ТУШЕНАЯ И ЖАРЕНАЯ СКОРП



5) ЯДОВИТАЯ МЕДУЗА

- Этот деликатес может похвалиться довольно своеобразной историей. Гигантская медуза обожает полакомиться тунцом, в результате чего значительно сокращает его поголовье. Для решения данной проблемы правительство Японии приказало ученым-диетологам придумать из гигантской медузы блюдо, которое стало бы деликатесом и приобрело широкий спрос среди туристов. Изобретенный рецепт оказался довольно прост: у медузы отрезают ядовитые части. Если повар правильно разделал тушку, то Вы не умрете, в противном случае уже ничего нельзя сделать.



САЛАТЫ ИЗ МЕДУЗ

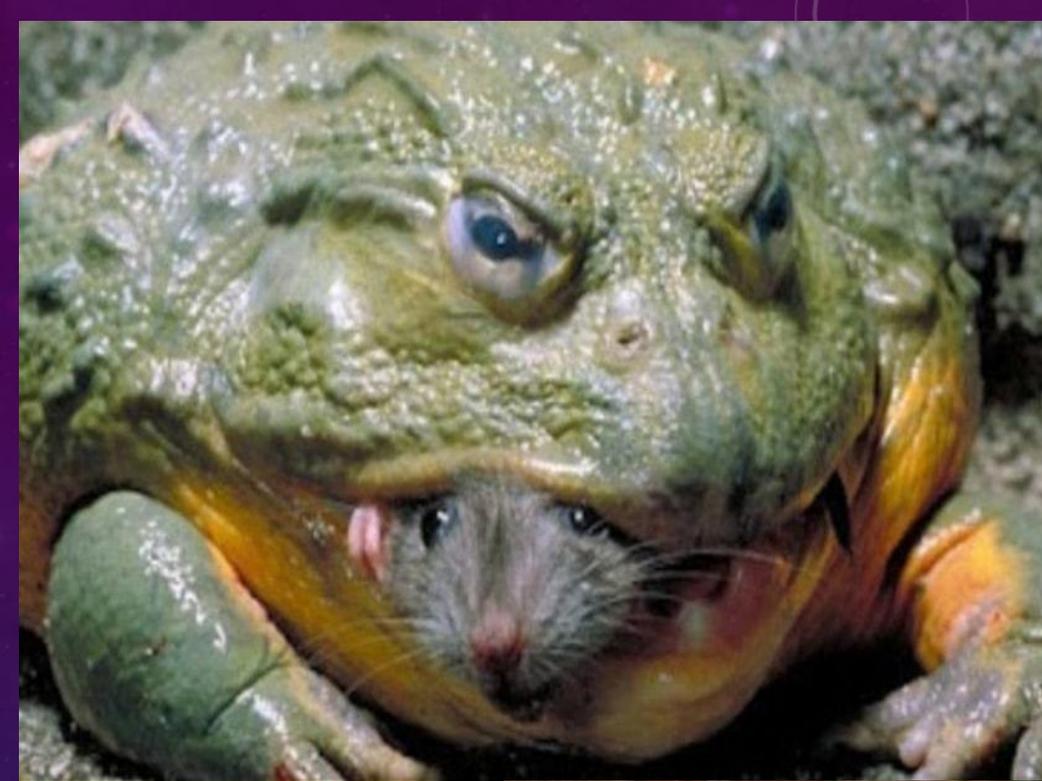


6) ЛЯГУШКА-БЫК

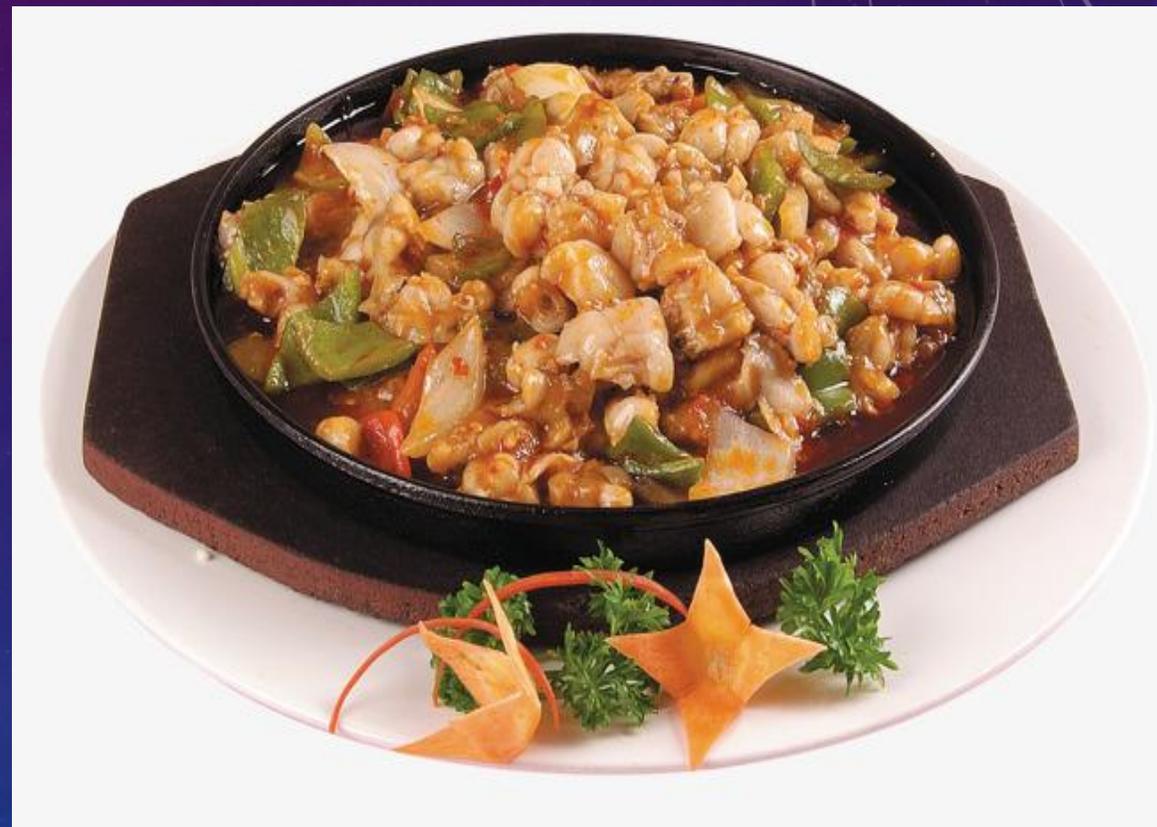
Лягушка-бык распространена в центре и на юго-востоке Северной Америки. В этой области условия обитания весьма разнообразны: от субтропических до более холодных с суровыми зимами. Лягушка-бык – обитатель пресных вод.

Но тут главное избегать экзотических блюд. Ведь в некоторых странах, в Намибии например, принято есть это животное целиком. А ее кожа и внутренние органы содержат токсические вещества. Потому если уж и есть лягушку, то лучше потреблять потрошенные тушки после тепловой обработки. Лягушка-бык проявляет активность ночью. Днем она спит. Лягушка-бык очень прожорлива и съедает любую попавшуюся добычу, которая влезет ей в рот. Это могут быть рептилии, насекомые, рыбы и их мальки, скорпионы, моллюски, небольшие птицы, летучие мыши и другие мелкие млекопитающие. Помимо этого лягушка-бык нередко поедает других лягушек, в том числе и представителей своего вида, как взрослых, так и головастиков.





ЖАРЕННАЯ ЛЯГУШКА



7) А-ПИНГ

А-пинг одно из близких родичей тарантула. Война во Вьетнаме вынудила толпы беженцев искать убежища в соседней Камбодже, где проблема пропитания встала особо остро - отчаявшимся вьетнамцам пришлось есть буквально все. И оказалось, что а-пинг весьма приятная и питательная особа. Новый деликатес быстро набрал популярность и нынче ценится в Камбодже наравне с черной икрой. А правозащитники всерьез опасаются, что такими темпами гурман



ДЕЛИКАТЕС А-ПИНГ

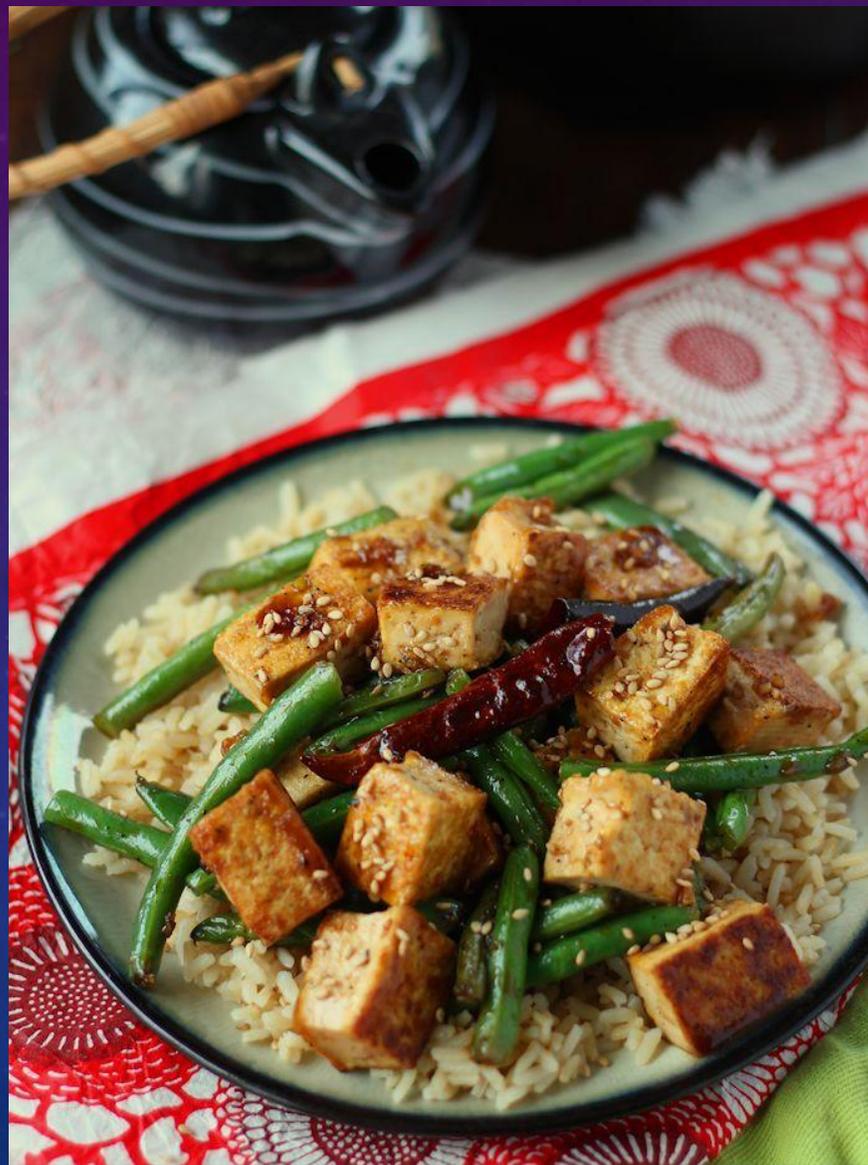


8) КРОВЯНОЙ ТОФУ

Вообще кровь в том или ином виде идет в пищу во многих странах мира, но в плане оригинальности приготовления азиатам и здесь нет равных. В Китае и Гонконге весьма распространен так называемый кровяной тофу, по сути — сваренная на медленном огне предварительно свернувшаяся кровь животных (чаще всего свиная или утиная). Получившийся в результате такой обработки желеобразный брусок режут на кусочки, которые добавляют в супы или тушат с овощами

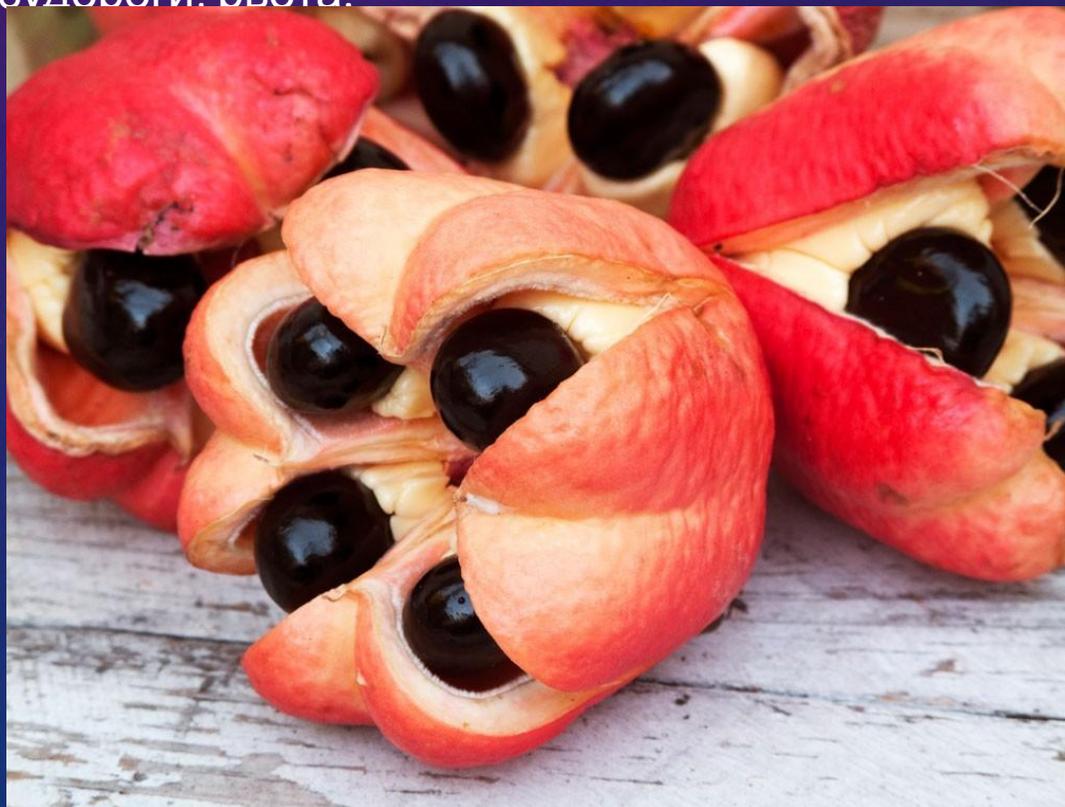


ТОФУ С УТКОЙ



9) АКИ

Аки является национальным продуктом Ямайки. Это очень вкусный плод, богатый белками, витамином А и жирными кислотами. Но при приготовлении очень важно правильно выдержать время. Плод не должен быть ни незрелым, ни перезрелым, съедобна только желтая мякоть, а красную шкурку и черные кусочки нужно выбрасывать. При отравлении возникает фатальная гипогликемия, судороги, рвота.



АКИ С ТРЕСКОЙ



10) ГАМБУРГЕР С МЯСОМ КОБРЫ

Планируете поездку на Яву? Попробуйте необычные гамбургеры, в которые вместо куриных и говяжьих котлет добавляют мясо кобры.

Для местных жителей змеи не являются деликатесом, их можно купить на базаре так же, как у нас курицу или свинину. Однако, для туристов это блюдо крайне необычно, и его обязательно нужно попробовать.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Человек – существо всеядное и потребляет пищу как растительного, так и животного происхождения . Но ингредиенты используемые для приготовления блюд вызывают удивление, а иногда и отвращение , в чем мы с вами и убедились

Спасибо за внимание!

Надеюсь, Вы хоть
немного запомнили и я
не зря потратила время;)

Кстати, аплодисменты -
это тоже своеобразный
ритуал;)

