



Dali by ste do úst tieto pochútky? A vypili nápoje s takým zložením?

//

**Balut** - sú kačacie vajcia, ktoré boli inkubované až do doby, než zárodok nemal perie a zobák. Potom sa jednoducho uvaria. Kosticky dávajú vajciam unikátnu chrúmkavú stavbu. Sú veľmi obľúbené v Kambodži alebo na Filipínach.

**Escamoles** – sú larvy obrovského čierneho mravca “*Liometopum*“, ktorý si robí mraveniská v koreňovom systéme Agávy. Zbieranie vajíčok je nepríjemná záležitosť, mravce sú jedovaté a majú akúsi vrozenú vlohu nájsť všetky ľudské otvory. Escamoles majú až prekvapujúco lahodnú chuť, maslovo a jemne orieškovú. Obľúbené sú v Mexiku.

**Lutefisk** – škandinávská pochúťka, ktorá pochádza z doby Vikingov. V krátkosti je to naložená treska v lúhu. Lúh je priemyselná chemikália na čistenie odtokov. Lutefisk nie je jedlo, ale zbraň hromadného ničenia a vyzerá ako kus hlienu. Švédi a Nóri ho jedia cez sviatky na pamiatku svojich predkov, pretože oni boli chudobní.

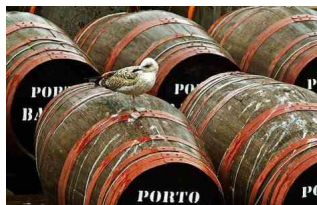
**Ubre** – je to juhoamerická pochúťka, ktorá sa našťastie neudomácnila v Európe. Umením je ju pripraviť tak, aby bolo “mäso” jedlé a v prípade, že vám je podávané v celku, pochopíte, čo ste si objednali. Vemená si skrátka v Južnej Amerike našli svoje miesto v kuchyni. Chutí ako huba.

**Fugu** – je ryba z čeľade štvorzubcovitých a smrteľne nebezpečná pochúťka. Väčšina z nich obsahuje silné dávky tetrodotoxínu čo je jed, ktorý blokuje prenos nervových impulzov, a dochádza tak k ochrnutiu svalových oblastí. Tetrodotoxín je uložený hlavne v pečeni, pohlavných orgánoch a koži. Po odstránení jedovatých častí, má jemnú a výraznú chuť. Fugu môžu pripravovať len špeciálne vyškolení kuchári, pretože prudký jed v jedinej rybe, by dokázal zabiť naraz až tridsať ľudí. Táto delikatesa pochádza z Japonska.

### Nápoje:

**Snake wine** (Hadie víno) – nájdete ho v Číne, Vietname a celej juhovýchodnej Ázii. Existujú dva spôsoby prípravy. Pri prvom sa had celý vypitvá, naloží sa do ryžovej pálenky a nechá sa na slnku niekoľko mesiacov fermentovať na slnku. Potom sa stáča do fliaš a pre vizuálny efekt sa pridá skrútený had, škorpión, chrobák alebo stonožka. Pri druhom spôsobe sa ryžová pálenka zmieša s hadími tekutinami (krv, žlč, hadí jed). Tento drink je považovaný za liečivý.

**Seagull wine** - jedným z najpodivnejších drinkom je eskimácke víno a ten názov veru nie je myslený prenesene. Nápoj sa skutočne vyrába z čajok. Uhynutá čajka sa zaleje vodou a o zvyšok sa postará fermentácia na slnku. Na zdravie!



**Kopi Luwak** - najdrahšie kávové zrná sa vyberajú z trusu. Káva vďaka jedinečnú príchuť nočnému zvieratku cibetke, nazývanej aj luwak. Je o trocha väčšia ako naša mačka. Zje len tie najkrajšie zrná. Na ne v tráviacom trakte pôsobia žalúdočné kyseliny a enzýmy, ktoré kávu fermentujú. Napokon zrná cibetka vylúči prirodzenou cestou. Zberači potom zberajú výtrusy a

ručne ich dočisťujú. Zbierajú sa však iba čerstvé výtrusy, nakoľko staršie môžu byť zničené dažďom, prípadne napadnuté hnilobou alebo plesňami. Chuť kávy je výrazná a odlišná od klasickej kávy.

**Drink Placenta 10 000** (obsahuje 10 000 mg placenty) – nápoj z prasacej placenty. Táto zložka je známa svojimi regeneračnými účinkami najmä pokiaľ ide o krásu, môže pomôcť aj pri diétách a je zameraný hlavne na ženy. Neobsahuje žiadne kalórie a chutí ako broskyňa. Krajina pôvodu je Japonsko.

//

**Absinth** - tajomný i prekliaty nápoj. Je to silný alkoholický nápoj, ktorý zvyčajne obsahuje 50% až 80% alkoholu. Obsahuje palinu, v ktorej sa nachádza alkaloid thujon s halucinogénnym účinkom. Chuť a vôňa paliny je zvýraznená prídavkom mäty a anízu. V mnohých krajinách sveta je zakázaný. Absinth sa dá bežne kúpiť aj na Slovensku.