

ЗМІСТ

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| ВСТУП | 7 | АФРИКА | |
| ЄВРОПА | | ПІВНІЧНА АФРИКА | 176 |
| ВЕЛИКА БРИТАНІЯ ТА ІРЛАНДІЯ | 10 | ЄГИПЕТ / ЛІВІЯ / МАРОККО / ТУНІС | |
| АНГЛІЯ / ІРЛАНДІЯ / ПІВНІЧНА ІРЛАНДІЯ / ШОТЛАНДІЯ / УЕЛЬС | | ЗАХІДНА АФРИКА | 186 |
| ЗАХІДНА ЄВРОПА | 25 | БУРКІНА-ФАСО / ГАБОН / ГАНА / МАЛІ / НІГЕРІЯ / СЕНЕГАЛ | |
| АВСТРІЯ / БЕЛЬГІЯ / ФРАНЦІЯ / НІМЕЧЧИНА / ГРЕЦІЯ / ІТАЛІЯ / | | СХІДНА АФРИКА | 192 |
| НІДЕРЛАНДИ / ПОРТУГАЛІЯ / ІСПАНІЯ | | ЕРИТРІЯ / ЕТІОПІЯ / КЕНІЯ / РУАНДА / СОМАЛІЛЕНД / ТАНЗАНІЯ / | |
| СХІДНА ЄВРОПА | 53 | УГАНДА / ЗАМБІЯ | |
| ЧЕХІЯ / ЕСТОНІЯ / ГРУЗІЯ / УГОРЩИНА / ЛИТВА / ПОЛЬЩА / | | ПІВДЕННА АФРИКА | 208 |
| РУМУНІЯ / УКРАЇНА | | БОТСВАНА / НАМІБІЯ / ПІВДЕННО-АФРИКАНСЬКА РЕСПУБЛІКА / | |
| СКАНДИНАВІЯ | 68 | ЗІМБАБВЕ / СЕЙШЕЛІ | |
| ДАНІЯ / ФІНЛЯНДІЯ / ГРЕНЛАНДІЯ / ІСЛАНДІЯ / НОРВЕГІЯ / ШВЕЦІЯ | | ОКЕАНІЯ | |
| АЗІЯ | | АВСТРАЛІЯ | 216 |
| БЛИЗЬКИЙ СХІД | 86 | НОВА ЗЕЛАНДІЯ | 233 |
| ВІРМЕНІЯ / ІРАН / ІРАК / ІЗРАЇЛЬ / КУВЕЙТ / ЛІВАН / ПАЛЕСТИНА / | | ОСТРІВНІ КРАЇНИ ТИХОГО ОКЕАНУ | 239 |
| КАТАР / СІРІЯ | | ФІДЖІ / ПАПУА НОВА ГВІНЕЯ / СОЛОМОНОВІ ОСТРОВИ / ВАНУАТУ | |
| ПІВДЕННА ТА ЦЕНТРАЛЬНА АЗІЯ | 100 | | |
| АФГАНІСТАН / БАНГЛАДЕШ / ІНДІЯ / КАЗАХСТАН / КИРГІЗСТАН / | | | |
| НЕПАЛ / ПАКИСТАН / ТУРЕЧЧИНА / УЗБЕКІСТАН | | | |
| СХІДНА АЗІЯ | 120 | | |
| НИТАЙ / ГОНКОНГ / ТАЙВАНЬ / ТИБЕТ / ЯПОНІЯ / МОНГОЛІЯ / | | | |
| ПІВНІЧНА КОРЕЯ / ПІВДЕННА КОРЕЯ | | | |
| ПІВДЕННО-СХІДНА АЗІЯ | 159 | | |
| БРУНЕЙ / НАМБОДНА / ІНДОНЕЗІЯ / ЛАОС / МАЛАЙЗІЯ / М'ЯНМА / | | | |
| ФІЛІПІНИ / СИНГАПУР / ТАЙЛАНД / В'ЄТНАМ | | | |



КАНАДА

| | |
|---|-----|
| ЗАХІДНА КАНАДА | 216 |
| АЛЬБЕРТА / БРИТАНСЬКА КОЛУМБІЯ / МАНІТОБА / ПІВНІЧНО-ЗАХІДНІ ТЕРИТОРІЇ / ЕДМОНТОН / САСКАЧЕВАН / КІНОН | |

| | |
|--|-----|
| СХІДНА КАНАДА | 258 |
| НЬЮФАУНДЛЕНД / ЛАБРАДОР / НОВА ШКОТІЯНДІЯ / ОНТАРІО / ОСТРІВ ПРИНЦА ЕДВАРДА / КВБЕК | |

США

| | |
|--|-----|
| ЗАХІДНЕ УЗБЕРЕЖЖЯ, АЛЯСКА ТА ГАВАЇ | 272 |
| КАЛІФОРНІЯ / ОРЕГОН / ВАШИНГТОН / АЛЯСКА / ГАВАЇ | |

| | |
|---|-----|
| ЧОТИРИ КУТИ ТА ПІВДЕННИЙ ЗАХІД | 284 |
| АРИЗОНА / КОЛОРАДО / НЕВАДА / НЬЮ-МЕКСИКО / ТЕХАС / ЮТА | |

| | |
|---|-----|
| ВЕЛИКІ РІВНИНИ | 302 |
| АЙДАХО / КАНЗАС / МОНТАНА / НЕБРАСКА / ПІВНІЧНА ДАКОТА / УКЛАГОМА / ПІВДЕННА ДАКОТА / ВАЙОМІНІ | |

| | |
|--|-----|
| СЕРЕДНІЙ ЗАХІД | 302 |
| ІЛЛІНОЙС / ІНДІАНА / АЙОВА / МІСІСІПІ / МІННЕСОТА / МИССУРИ / ОГАЙО / ВІСКОНСИН | |

| | |
|---|-----|
| ПІВДЕННИЙ СХІД | 315 |
| АЛАБАМА / АРІЗОНА / ФЛОРИДА / Джорджія / КЕНТАКІ / ЛУІЗИАНА / МИССІСІПІ / ПІВНІЧНА КАРОЛІНА / ПІВДЕННА КАРОЛІНА / ТЕННЕСІ / ВІРДЖІНІЯ | |

| | |
|---|-----|
| СЕРЕДНЬОАТЛАНТИЧНІ ШТАТИ | 333 |
| ДЕЛАВЕР / МЕРІЛЕНД / НЬЮ-ДЖЕРСІ / НЬЮ-Йорк / ПЕНСІЛЬВАНІЯ / ВАШИНГТОН, ОРЕГОН / КОЛУМБІЯ / ЗАХІДНА ВІРДЖІНІЯ | |

| | |
|---|-----|
| НОВА АНГЛІЯ | 345 |
| КОННЕКТИКУТ / МЕН / МАССАЧУСЕТС / НЬЮ-Гемпшир / Род-Айленд / Вермонт | |



ЛАТИНСЬКА АМЕРИКА

| | |
|----------------------|-----|
| МЕКСИКА | 354 |
|----------------------|-----|

| | |
|--|-----|
| ЦЕНТРАЛЬНА АМЕРИКА | 364 |
| БЕЛІЗ / Сальвадор / Гватемала / Гондурас / Нікарагуа / Панама | |

| | |
|---|-----|
| КАРІБСЬКІ ОСТРОВИ | 370 |
| Антигуа / Баба / Домініканська Республіка / Гренада / Гваделупа / Гаїті / Ямаїка / Мартініка / Віргінські острови (США) / Пуерто-Ріко / Тринідад / Тобіго | |

| | |
|--|-----|
| ПІВДЕННА АМЕРИКА | 385 |
| Аргентина / Болівія / Бразилія / Чилі / Колумбія / Еквадор / Перу / Венесуела | |

| | |
|-------------------------|-----|
| АНТАРКТИДА | 411 |
|-------------------------|-----|

| | |
|--------------------|-----|
| ПОДІЯ | 415 |
|--------------------|-----|

| | |
|--------------------------|-----|
| ПРО АВТОРІВ | 415 |
|--------------------------|-----|

| | |
|-----------------------------------|-----|
| ПРО «ZASTRO OBSCURA» | 415 |
|-----------------------------------|-----|

ЄВРОПА

ВЕЛИКА БРИТАНІЯ ТА ІРЛАНДІЯ
ЗАХІДНА ЄВРОПА, СХІДНА ЄВРОПА
СКАНДИНАВІЯ



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ВЕЛИКА БРИТАНІЯ ТА ІРЛАНДІЯ

ВЕЧІРНІЙ ПУДИНГОВИЙ БЕНКЕТ ЩОП'ЯТНИЦІ

«ПУДИНГОВИЙ КЛУБ» У ГОТЕЛІ «THE THREE WAYS HOUSE» • АНГЛІЯ

Як спробувати

Якщо хочете побувати на бенкеті, заздалегідь зателефонуйте до готелю й забронюйте собі місце. Посмакувавши пудингом, можете заночувати в одному з тематичних «десертних» номерів.



Раніше готель «The Three Ways House» був помещанським лікарня

Зовні готель «The Three Ways House» — типовий британський готельчик XIX ст. різновиду «Bed and Breakfast» із лісового каменю, обліплений плющем. Та щоп'ятниці ввечері тут збирається «Пудинговий клуб» — товариство із самопроголошеною місією зберегти «величний британський пудинг».

З 1985 р. десятки поціновувачів десертів з усього світу щотиння зустрічаються на бенкеті посмакувати британським пудингом, який помпезно подає тамтешній Пудинговий Магістр — він завідує складанням меню. Традиційно британський пудинг — це страва у формі торта

з пряженого білянирнкового чи застиглого тваринного жиру, що може бути солодкою або пряною, і її кілька годин готують на парі. Проте слово «пудинг» можна застосовувати й до десертів загалом, тому на п'ятничному бенкеті «Пудингового клубу» також подають такі традиційні десерти, як фруктовий рулет із повидлом, варений пудинг із родзинками, пудинг, залитий карамеллю, а ще десерти, приготовані не на парі, як-от рисовий пудинг, літній хлібно-фруктовий пудинг, яблучний пиріг, рулет із марануєю та бісвіт із сиропом.

Пишний бенкет із семи страв — це виклик вашій витривалості. Тих, кому вдалося пережити цей вечір, нагороджують сертифікатом. За словами Пудингової Магістерки Люсі Вільямс, покликання клубу — не набити шлунок, а вшанувати страви, які вже вийшли з моди.

ГУСТА ПАСТА З ЯЛОВИЧИНИ

«BOVRIL» • АНГЛІЯ

Як спробувати

Улюблений «Bovril» можна придбати в британських супермаркетах. Якщо вам цікаво, як цей екстракт яловичини рекламували впродовж його виробництва, радимо відвідати лондонський Музей брендів у Ноттинг-Гіллс. Там є кілька старих постерів «Bovril» і вінтажні товари.

У 1870 р., коли Наполеон III готував свої війська до франко-пруської війни, він замовив для своїх солдатів мільйон бляшанок консервованої яловичини. Замовлення отримав шотландський м'ясник із Канади на ім'я Джон Ловсон Джонстон, який модифікував рецепт м'ясної глазури, щоб зробити «рідку яловичину» — густу глянцевою пасту очінуваного смаку: дуже солону й дуже «яловичу». Отак з'явилася «Bovril» — традиційна британська концентрована паста з яловичини.

«Bovril» рекламували як м'ясний суперпродукт для відновлення сил, який можна намазувати на тост чи розчиняти у воді й пити як тонізувальний чай. Маркетологи переконували (деякі їхні заяви підтверджували науковці), що паста здатна зіцплити недужих, відновити сили літніх і примножити здоров'я молодих. Одна стаття навіть запевняла, що «Bovril» зміцнює імунітет проти грипу.

Британці вікторіанської епохи обожнювали яловичину в бляшанці. Від пересічного сніданку й лінарняного харчування до футбольних стадіонів, термос із чаєм «Bovril» став найпоширенішим

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Роздатки уміщені в британській «Східній зорячій» в білгороді початку XX ст.

способом зігрітися й відновити сили. А ще ця страва вважалася патріотичною, адже вона готувалася британськими солдатами під час англо-бурської війни, і зі зменшенням її популярності теж неволомно зникла.

Срєст Шектон та «Bovril» під час своєї Антарктичної експедиції 1902 р. Знаменитий силач вкторіанської епохи Елген Сандов стверджував, що «Bovril» додавав йому сили. Навіть Папа Лева XIII зображували на рекламних плакатах «Bovril» (жодя й без його згоди) — він пив яловничий бульйон, а слоган гласив: «Дві непогірші сили: Папа і «Bovril»».

Завдяки «рідній яловничині» Джонстон казково розбагатів. У 1896 р. він продав «Bovril» за 2 млн фунтів і чотири роки потому помер у Каннах, на яхті.

КОРОЛІВСЬКИЙ ЛІКЕР ДЛЯ ВЖИВАННЯ ЗА КЕРМОМ

«THE KING'S GINGER» • АНГЛІЯ

Король Едуарду VII було 62 роки, коли він 1901 р. узяв на себе трон від своєї матері, королеви Вікторії. Попри те що він був уже немолодим чоловіком із надмірною вагою, Едуард продовжував тубакити. Натякчись англійськими передмістями та авіації «Daimler без лаху, він був незахищений в д традиційної британської погоди (прохолодної та вологої), і це переконало королівського лікаря.

У 1903 р. лікар замовив у знамені лондонської торговельної компанії «Berry Bros.» зігрівальний і тонізуювальний напій, що його літній монарх міг би вжити із собою у шлях. Так з'явився «The King's Ginger» — міцний напій на базі бренді з імбиром, медом і лимоном, створений спеціально для «зимування й відновлення його Величності під час ранкових поїздок».

Король цей новий пікантний лікер дуже сподобався. Він пив його не лише у своїй «безпечній колісній», а й брав із собою на полювання та щедро ділився з іншими. На той час, коли 1910 р. Едуард помер, королівська сім'я вже ніколи пірсіла на цей напій. Компанія «Berry Bros.» продовжила випускати й продавати «The King's Ginger» виключно дрослями, які щоразу купували сотні відвідувачів лікеру в пляшках без будь-яких етикеток.

У наші часи один бармен попросив виробника, тепер компанію «Berry Bros. & Rudd», виготовити стандартизовану версію славнозвісного лікеру, і компанія замовила в голландського винокурного заводу масмаркетний варіант напою. Сучасна версія дебютувала 2011 р., на основі нейтрального зернового спирту замість бренді, з додаванням імбиру, ефірної олії лимона, односолдового віскі «Glencliff» та цукру. Із 41% вмісту алкоголю достатньо лише кількох ковточків, щоб завести ваш двигун.

Як сировина

«The King's Ginger» для масмаркету можна знайти онлайн і в роздрібних крамницях Великої Британії, США, Австралії та Нової Зеландії.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



Як спробувати

Вхід до бару «The Lost Caves» можна знайти десь між готелем «Mescire» та баром «Lost Property». Одягайтеся тепло. Більше інформації знісує вся розвага.

Під вулицями району Грокі ховається один із найдивніших секретів Ноттінгема

зберігання елю. Нині замість бочок із пивом на виспаних подушках кам'яних уступках сидять відвідувачі підземного бару.

НОТТІНГЕМСЬКА ПІДЗЕМНА ТАВЕРНА

БАР «THE LOST CAVES» • АНГЛІЯ

Вогка, малоосвітлена, оздоблена черепами, канделябрами та опудалами тварин, ця таємна таверна є частиною величезної мережі печер, що утворилися в м'якому піщанику під містом Ноттінгем.

Звернувши в темний непривітний завулок, відчинивши майстерно приховані двері з мідною ручкою у формі черепа, ви побачите сходи до підвалу під 200-літнім будинком. У цьому підвалі вас чекають ще кілька висічених у камені сходинок, що приведуть до склепінчастої порожнини під містом. Останній відтинок спуску до бару «The Lost Caves» долається в супроводі персоналу, оскільки є суворе обмеження максимальної кількості відвідувачів. Усередині, на глибині приблизно 8 м під шанованим готелем «George» (зараз «Mescire»), де зупинялися такі гості, як Чарльз Дікенс та Елізабет Тейлор, розташований дивовижний коктейль-бар.

Хто, коли й навіщо винопив ці глибокі гроти — невідомо, однак їх, схоже, пристосували для виготовлення та

ЗАБОРОНЕНИЙ ПОСУД ДЛЯ МОРОЗИВА

ЧАШКИ «ЛИЗНИ ЗА ПЕННІ» • АНГЛІЯ

Чашки «лизни за пенні» — найогидніші англійські посудини для морозива. Як натякає їхня назва, лизнути морозиво кілька разів коштувало один пенні. Продавці морозива, яких називали «Дженами», накладали крихітні порції холодного десерту в скляні чашки, які прозвали «лизни за пенні», що бували трьох розмірів: стандартні й найбільш популярні «лизни за пенні», малюсенькі за пів пенні й більші за два пенні.

Невеликі чашки були створені спеціально для морозива — чи, краще сказати, для оптичної ілюзії морозива. Торговці накладали десерт у посудину, а її конічна форма й товсте скло візуально збільшували його кількість, тому навіть найменші порції видавалися щедрими.

Дойвши морозиво, покупці вилизували свої чашки й повертали їх продавцям, які накладали нові порції наступним покупцям у немитий посуд.

Коли країною пронісся туберкульоз, лікарі почали вказувати на чашки «лизни за пенні». Медичний звіт 1879 р. звинуватив багаторазове використання скляного посуду в спалаху холери, а страх перед епідемією туберкульозу спонукав Лондон 1899 р. заборонити чашки «лизни за пенні». Деякі продавці продовжували використовувати заборонений посуд для морозива й у 1920-х і 1930-х, аж поки новітній винахід в індустрії морозива зовсім витіснив скляний посуд. Усюдисущий вафельний ріжок став новим улюбленим одноразовим посудом для морозива, перевершивши чашки «лизни за пенні», адже його можна забрати із собою та з'їсти, не боячись жодних інфекційних захворювань.

Як спробувати

«Лизни за пенні» — рідкісні в наш час екземпляри. Добряче вимийте перед використанням.



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ЗНАМЕНИТИЙ РЕСТОРАН «EEL AND PIE HOUSE»

«M. MANZE» • АНГЛІЯ

Ресторан «Eel and Pie House» за адресою 87 Tower Bridge Road — найстаріший серед подібних лондонських закладів. Зін відчиняється лише на кілька годин, і подають тут тільки ланч, що складається з двох позицій: вугор і пиріг.

У XVIII ст. Темза протікала крізь вуграми, і в будь-якому місці річкою можна було зняти чималий улов цього дешевого білка. Робітникам Східного Лондона (їх називали конні), вугри за смакували й поведозі стали улюбленою стравою міських трударів. Вирішивши заробити на популярних вуграх, місцеві вранки з дирогами (які зазвичай торгували бараниною та картоплею) почали трогонувати цих рибок своїм пшунням у їхньому улюбленому вигляді — природного холоду.

Завдяки чималому вмісту колагену, тіла вугрів від природи драглисті. Разом із кістками та шнірою зрутлі шматки вугра варять у воді з оцтом, лавровим листям, чорним перцем горошком і цибулею, потому залишають висогати, і це вариво поступово перетворюється на прозорий холодець.

Щі драглисті шматки холодного м'яса зваяються першою британською пшунною бшою називаю, яку зазвичай пшундали в чашки, поливали гострим соусом з оцтом і оли на ходу.

Щі кінець Другої світової війни в Лондоні залічувалося понад 100 закладів, які торгували вуграми й пирогами, але Темза щодалі більше забруднювалася, кількість вугрів зменшувалася, і захоплення ними пшунку зійшло наніваць.

Та в ресторанах мережі «M. Manze» вугри доі хорсі мого. Ік можна змовити холодними у вигляді холоду, або вареними й гарячими, або з товченою картоплею й залитими «пшунером» — безалкогольним соусом із петрушки, яким також поливають пироги.

Невеликим простим ресторанчиком утравляє онук засновника, Мічеле Манзе, який 1878 р. перебрався до Лондона з італійського містечка Равелло. Тамтешній інтер'єр, із зеленою й білою плиткою та довгими загельними столами, нагадує про вікторіанську эпоху, коли вугри були на піку популярності.

Як спробувати

«M. Manze» має в Лондоні три заклади. Той, що на вулиці Tower Bridge Road, — найстаріший. Другий присвячено, що на Rooktel High Street, було збудоване 1927 р.



Обрання дороз до торці гомської картоплі й пшунга петрушкєний соус

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>