

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 / МАґАЛОБА / ПІВНІЧНО-ЗАХІДНІ
ТЕРИТОРІЇ / ЕґНАВУТ / САСКАЧЕВАН / ЮНОН

СХІДНА КАНАДА 258

НЬЮФАУНДЛЕНД / ЛАБРАДОР / НОВА ШОТЛАНДІЯ / ОНТАРІО /
ОСТРІВ ПРИНЦА ЕДВАРДА / КВБЕК

США

ЗАХІДНЕ УЗБЕРЕЖЖЯ, АЛЯСКА ТА ГАВАЇ 272

КАЛІФОРНІЯ / АРЕЗОНА / ВАШИНґТОН / АЛЯСКА / ГАВАЇ

ЧОТИРИ КУТИ ТА ПІВДЕННИЙ ЗАХІД 284

АРИЗОНА / КОЛОРАДО / НЕВАДА / НЬЮ-МЕРСИКО / ТЕХАС / ЮТА

ВЕЛИКІ РІВНИНИ 302

АЙДАХО / КАНЗАС / МОНТАНА / НЕБРАСКА / ПІВНІЧНА ДАКОТА /
УКЛАГОМА / ПІВДЕННА ДАКОТА / ВАЙОМІНІ

СЕРЕДНІЙ ЗАХІД 302

ІЛЛІНОЙС / ІНДІАНА / АЙОВА / МІСІСІПІ / МІННЕСОТА /
МИССУРІ / 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 / ВАШИНґТОН, 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 / Боба / 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 щотижня 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 Магістрки 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 Ноттінг-Гілл. 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 тонізуювальний 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 >>>



Роздаті укріплені британської «Сидлі» алюмінієві в флаконах 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 Едвен Сандов стверджував, що «Bovril» додавав йому сили. Навіть Папа Лева XIII зображували на рекламних плакатах «Bovril» (жодя й без його згоди) — він пив яловиний бульйон, а слоган гласив: «Дві непогрішілі сили: Папа і «Bovril»».

Завдяки «рідній яловинчині» 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. уряднував трон від своєї матері, королеви Вікторії. Попри те що він був уже немолодим чоловіком із надмірною вагою, Едуард продовжував тубакити. Натякчись антіїснними передмістями та автвіці «Daimler без даху, він був незахищений в дтрадиційної британської погоди (прохолодної та вологої), і це впливало на королівського лікаря.

У 1903 р. лікар замовив у знаній лондонської торговельної компанії «Berry Bros.» зігрісальний і тонізуювальний напій, що його літній монарх міг би вжити із собою у оліях. Так з'явився «The King's Ginger» — міцний напій на базі бренді із 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 колісниці», а й брав із собою на полювання та щедро ділився з іншими. На той час, коли 1910 р. Едуард помер, королівська сім'я вже ніщо пірсіла на цей напій. Компанія «Berry Bros.» продовжила випускати й продавати «The King's Ginger» виключно дрозями, які щорозу купували сотні відків 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 «Glenclife» та цукру. Із 41% вмісту алкоголю достатньо лише кількох ковточків, щоб завести ваш двигун.



Як сарботувати

«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 «Mescure» та баром «Lost Property». Одягайтеся тепло. Більше інформації знісує вся розвага.

Під вулицями району Гуклі ховається один із найдивніших секретів Ноттінгема

зберігання елю. Нині замість бочок із пивом на виспаних подушках кам'яних уступах 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 «Mescure»), де зупинялися такі гості, як Чарльз Дікенс та Елізабет Тейлор, розташований дивовижний коктейль-бар.

Хто, коли й навіщо винопив ці глибинні готи — 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 поєднали стали улюблению стравою міських трударів. Вирішивши заробити на популярних вуграх, місцеві вранці з лисогами (які зазвичай торгували бараниною та картоплею) почали трогонувати цих рибок своїм пошуком у їхньому улюбленому вигляді — природного холоду.

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

Щі драглисті шматки холодного м'яса звалося першою британською шведською б'єно називали, яку зазвичай подавали в чашки, поливали гострим соусом з оцтом і їли 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 гороху зійшло нанівець.

Та в ресторанах мережі «M. Manze» вугри довічорні м'ясо. Їх можна замовити холодними у вигляді холоду, або вареними й гарячими, або з товченою картоплею й заливати «півчерком» — безалкогольним соусом із петрушки, яким також поливають пироги.

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

Як сиробували

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



Обрання довод до торці гомоні картоплі й шкідливого петрушечного соусу

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