

Странные сладости со всего света

Помните анекдот: «Париж. Вечер. Турист проголодался, заходит по ошибке в бордель. К нему подходит метрдотель: «Месье желает девочку?» — Нет. «Месье желает мальчика?» — Да, нет. «Чего желает месье?» — Мне бы курочку... — О! Месье знает толк в извращениях!» Шутки шутками, но сегодня в некоторых кафе и ресторанах можно встретить настолько необычные сладости, что ассоциации с этим бородатым анекдотом возникнут непременно.

В сегодняшнем обзоре удивительно странные десерты из самых разных стран мира, для тех, кому все привычное уже изрядно приелось.

КОМПЬЮТЕРНЫЙ ЗАВТРАК В ЮЖНОЙ КОРЕЕ

Конечно, завтракать за компьютером, а также обедать и тем более ужинать — нехорошо и совсем не полезно для здоровья. А вот как насчет того, чтобы съесть на завтрак клавиатуру? Звучит как проявление маразма в ранней стадии, но это можно осуществить в Южной Корее! Подобный нетривиальный вариант сладкого завтрака подают в кафе при музее Nexon Computer Museum, что находится в городе Чеджу в Южной Корее.



В компьютерный завтрак входят вафли в форме клавиатуры, посыпанные сахарной пудрой, и пирожок в форме компьютерной мыши, а подается вся эта красота со свежими ягодами, кофе и сладостями.

СЛАДКИЙ КУБИК РУБИК ВО ФРАНЦИИ

Кубик рубик изобрел в 1974 году венгерский скульптор и архитектор Эрнё Рубик, собственно, свое название игрушка и получила по фамилии создателя. А вот преобразовать развивающую игрушку в десерт додумались во Франции.



В парижском кафе Le Dalí шеф Cédric Grolet предлагаем всем желающим попробовать аж 27 разновидностей сладкого кубика рубика. Идея проста в своей гениальности — каждый кубик рубик состоит из двенадцати сладких кусочков, это могут быть кубики из шоколада, размолотых фисташек, кокоса, пралине, бeze и так далее.



Заказчик сладкого кубика рубика может собрать и индивидуальный десерт, руководствуясь своими личными предпочтениями. Кстати, десерт внушительного размера, самый настоящий торт на большую компанию!

СУШИ КИТКАТ В ТОКИО

В Японии KitKat безумно популярен, более того, Страна Восходящего солнца — единственное место в мире, где можно попробовать зеленый KitKat с матча — порошковым зеленым чаем, эту разновидность сладости выпускают специально для японского рынка.



Популярность KitKat настолько велика, что в Гиндза — роскошном торговом квартале Токио, даже открылись три суши-бара KitKat, где сладость оформляют в виде суши.



Палочки KitKat в данном заведении могут быть самыми разными, помимо классики и зеленых с маття тут можно отведать Kit Kat со вкусом дыни, маскарпоне, малиной и даже тыквы! А вот морепродукты и рыба в состав сладких суши не входят.

МОРОЖЕНОЕ И КОКТЕЙЛЬ В ОДНОМ ФЛАКОНЕ

В Нью-Йорке по адресу 217 E 26th St расположен прелюбопытный магазин мороженого, который называется Topsy Scoop. Его отличие от прочих в том, что здесь продается мороженое только для совершеннолетних, ведь оно

представляет собой мороженое и алкогольный коктейль в одном флаконе. Названия говорящие: Red Velvet Martini, Chocolate Whisky, Maple Bacon Bourbon и так далее.



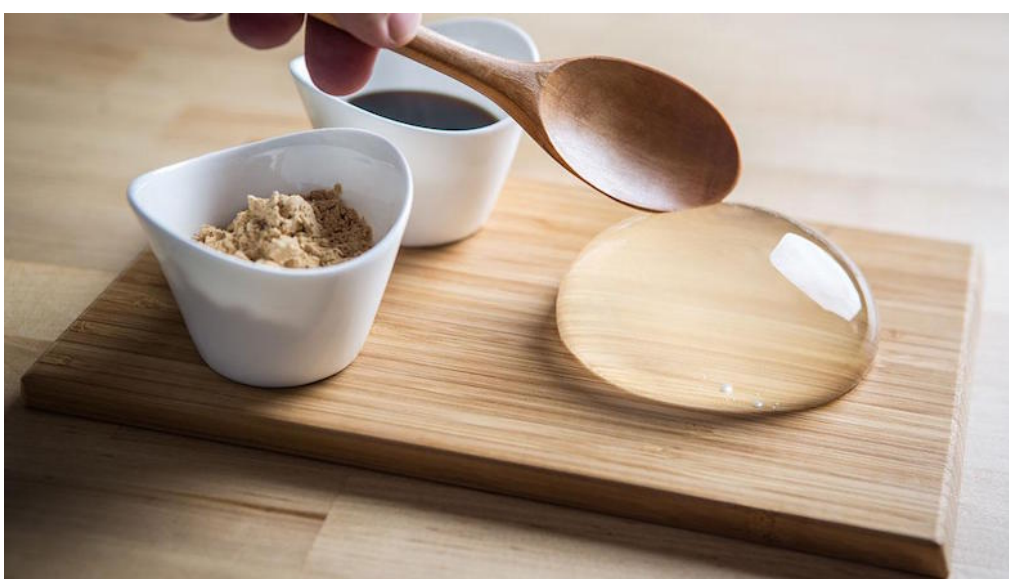
Владеет магазинчиком Мелисса, искусству создавать классическое мороженое она научилась у своего отца, а потом решила пойти собственным путем. Весьма нетривиальным путем. «Я решила поэкспериментировать и совместить мороженое и алкоголь, получились коктейли, которые вы едите», — рассказывает Мелисса. Декорировано мороженое соответствующе, лакомство — только для взрослых сладкоежек, ведь от пары стаканчиков можно и основательно опьянеть.

ДЕСЕРТЫ В ВИДЕ КАПЛИ ИЗ ЯПОНИИ И НЬЮ-ЙОРКА

Похоже, сегодня, чтобы сладость стала популярной, она должна быть: а) прозрачной, б) не содержащей калорий. Так в 2015 году вся Япония сошла с ума от десерта Mizu Shingen Mochi, который часто называют водяным тортом, ведь состоит он из воды и выглядит, как прозрачная капля дождя.



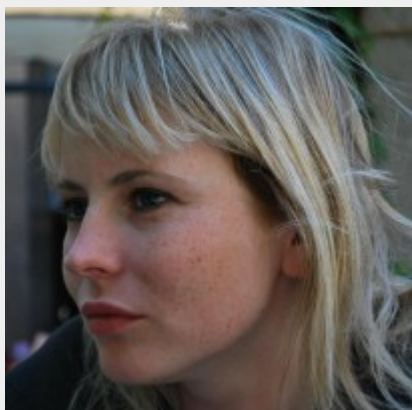
В основе водяного торта горная вода с добавлением моти — истолченного в пасту клейкого риса мотигомэ. Сладость сохраняет форму всего 30 минут, а затем, если вы не успели ее съесть, тает и превращается в лужицу. Японский водяной торт вдохновил кондитера из Нью-Йорка Даррена Вонга и тот создал свою собственную версию водяного торта.



На этот раз торт приготовлен из минеральной воды и агар-агара, он может подаваться на лепешке, приготовленной из соевой муки, а иногда в водяной торт для вкуса может быть добавлен сахарный сироп. Без сахарного сиропа и лепешки калорийность торта — уникальная, ровно 0 калорий — не больше и не меньше.



Что любопытно, водяной торт в американской версии даже можно резать ножом, а вот проблему транспортировки торта кондитеру Даррену Вонгу пока решить не удалось. Говорит, хрупкий очень торт, неясно пока, во что его паковать, чтобы он не разрушился в процессе доставки.



ЮЛИЯ МАЛКОВА - Юлия Малкова — основатель проекта trip-point.ru. В прошлом главный редактор интернет-проекта elle.ru и главный редактор сайта cosmo.ru. Рассказываю о путешествиях для собственного удовольствия и удовольствия читателей. Если вы являетесь представителем

отелей, офиса по туризму, но мы не знакомы, со мной
можно связаться по емейл: julia.malkova@gmail.com