

## Co se kde zvláštního jí?

---



Například **Afričané s oblibou konzumují hlínu**. V Ghaně, nedaleko Akkry, těží dva tisíce dělníků tvrdou hlínu, kterou melou, prosívají a mísí s vodou a moukou a pečou z ní malé placky. Hlínu však nejedí jen lidé v rovníkové Africe, ale i třeba za polárním kruhem. No zajímavá to kombinace - nezbyvá než popřát "Dobrou chuť"!

I **Australané** mají velmi vytríbený jídelníček... Za jednu z největších specialit tamější kuchyně jsou považována **varlata grilovaných klokanů**.

**Čína** i mnoho asijských zemí je po celém světě známá svou výstředností co se tamější kuchyně týče. Mezi vyhledávané speciality patří **medvědí tlapy, daňčí ocasy, kachní jazyky, úhoří vajíčka, velbloudí hrb, opičí pysky, kapří ocasy a volský morek**. Specialita obyvatel Kantonu (Čína) je zase **kočičí maso**. Populární je také jihokorejský pokrm, jehož složkami jsou mimo jiné **psí maso** a nejrůznější byliny.

**Francouzi jak známo milují šneky** na tisíce způsobů a hlavně jejich vajíčka, která jsou ve Francii největší pochoutkou. Zajímavostí je, že tito šneci, na kterých si francouzský lid tolik pochutnává, pochází převážně z Česka a v menší míře z Maďarska. Takže "Au revoir a bon appétit"!

Musíme ale uznat, že na africkou **Ghanu** Francouzi rozhodně nemají! V Ghanské kuchyni kromě již zmíněné hlíny nesmí chybět například **živí, lezoucí šneci**. Této luxusní pochoutky jsou ghanská tržiště plná. Není nad jídlo, které vám utíká z talíře, že?

**Eskymáci v Grónsku** jedí s oblibou **syrové maso** a na jejich stole by nikdy neměla chybět **čerstvá krev a dostatek vnitřností**.

**Kirgizie**. Když Čingischán táhl se svými hordami do boje, přemýšlel, jak by získal nápoj, který by dodal jeho vojáků kuráž. A tak přišel na **kobylí mléko - kumys**, které má po jednom dni 4,5 procenta alkoholu a po

dvou až třech dnech i 8 procent alkoholu.

Také máte rádi cvrkot cvrčků za teplých letních večerů? Na takové **Laoské** svatbě cvrček nesmí chybět, ale ne pro jeho cvrkot, ale pro jeho křupavou chuť. **Smažený cvrček** je v místní kuchyni považován za lahůdku.

V **Mexiku** jsou zase oblíbenou lahůdkou například **brouci ve vlastní šťávě nebo vaření mravenci**.