

image not found or type unknown



Если мы всегда считали, что главными представителями национальной кухни США являются гамбургер с картошкой-фри — мы ошибались! Одна из самых уникальных особенностей кухни США — это те различия во вкусах и пристрастиях, которые наблюдаются в разных штатах этой многогранной страны.

Я выбрал только одно, самое уникальное блюдо для каждого штата — и тем не менее, их получилось очень много!

Алабама — Вареный арахис

Вареный арахис — это всего лишь результат отваривания свежих земляных орехов в подсоленной воде до их размягчения. Это самая любимая придорожная закуска по всему югу США. А каждый сентябрь в Алабаме проходит крупнейший Фестиваль по варке арахиса, во время которого в ход идет до 60000 фунтов этих незамысловатых, но любимых всеми орехов!



Аляска — Стейк из оленя

Изначально это блюдо было очень распространено у эскимосов, а сейчас его можно найти в меню самых роскошных ресторанов штата. Если вас не смущает то, из кого был сделан ваш стейк — вы легко сможете оценить это блюдо в самых разных уголках Аляски.



Калифорния — Фруктовый смузи

Когда в далеких 70-х пляжная культура столкнулась с культурой здорового питания, их результатом стало появление смузи. Теперь в Калифорнии можно найти рестораны, в которых фрукты, овощи и различные экзотические ингредиенты смешиваются уже более 40 лет!



Коннектикут — Пицца с белыми моллюсками

Прибрежный город Нью-Хейвен славится своей пиццей, изобретенной в 1920-е годы итальянскими иммигрантами-пекарями.



Дэлавер — Скреплл

Скреплл относится к тем блюдам, которыми лучше наслаждаться, не пытаясь выведать их ингредиенты. Свиные обрезки (да-да, пяточки, печень и сердце) смешиваются с кукурузной мукой, образуя однородную массу, потом их нарезают, жарят и подают к завтраку или используют в качестве начинки для сэндвича.



Флорида — Лаймовый пирог

Флорида производит около 80% всех цитрусовых США, и крошечные флоридские лаймы снискали заслуженную славу за свой изысканный вкус.



Неудивительно, что лаймовый пирог — сочетание лаймового сока со сгущенным молоком и меренгами — является фирменным блюдом множества ресторанов Южной Флориды.

Гавайи — Спам мусуби

Эта уникальная закуска представляет собой прекрасный пример смешения восточной и западной культур, которое так характерно для Гаваев. Она состоит из куска поджаренной на гриле ветчины на брусочке клейкого риса, завернутого в полоску сушеной водоросли нори.



Иллинойс — Хот-дог в чикагском стиле

Хотя никто с уверенностью и не может сказать, где и когда придумали хот-дог, жители Чикаго считают, что его изобрели во время Всемирной выставки 1893-го года, проходившей именно в их городе.



Anatomy of The Chicago Dog



Индиана — Сэндвич со свиной вырезкой

Жители Среднего запада не могут представить себе жизнь без свинины! Самое яркое выражение эта страсть нашла в любимом всеми жителями штата сэндвиче со свиной вырезкой. Он представляет собой жареный во фритюре кусок свиного филе на булочке, причем края мяса должны сильно вылезать за края булочки — наверно, именно в этом заключается главный секрет этого изысканного блюда!



Айова — Сэндвич с рубленным мясом

Рубленая говядина. На булочке. Никакого соуса. Никакого кетчупа. Ничего лишнего. Сложно найти что-то более характерное для этой части США, чем йовский сэндвич с рубленным мясом. Лучше всего пробовать его в местной сети ресторанов Maid-Rite, владельцы которой уверяют, что именно они изобрели это блюдо в 1926 году.



Узнать кухню США за один раз невозможно – здесь переплелось множество кулинарных традиций разных стран, завезенных первыми и всеми последующими переселенцами. В зависимости от региона меняются и кулинарные пристрастия. Если начать составлять кулинарную книгу США, то мы получим весьма увесистый том с разнообразными рецептами всех народов, населяющих эту страну!