

Odbywaliśmy wirtualne podróże w różne części świata ale jakoś nigdy nie zastanawialiśmy się co się tam je? Gdy zaczęłam zgłębiać temat uznałam, że tylko niektóre z dziwnych potraw nadają się aby poświęcić im uwagę w cyklu „pomysł na nudę”. Część „smakołyków” jest tak obrzydliwa i przerażająca, że musiałam je ominąć – co nie oznacza, że Ci spośród Was, którzy są mniej wrażliwi nie mogą zerknąć na opisy i zdjęcia, które pojawią się po wpisaniu w wyszukiwarkę hasła „najdziwniejsze potrawy świata”.

Ja wybrałam te, których ewentualnie mogłabym skosztować... Bardzo przekonująco piszą o swoich doświadczeniach ci, którzy próbowali:

CASU MARZU

„**Casu Marzu** jest prawdziwym sardyńskim smakołykiem. Bez urazy, ale to po prostu zgniły i cierpki w smaku ser, ale o dziwo – niezwykle delikatny, nafaszerowany larwami muchówki *Piophilu casei*, zwanej muchą serową. Półprzezroczyste, białe czerwie, mają około 8 mm długości i potrafią skakać na wysokość do 15 cm. Dlatego podczas jedzenia sera, zaleca się osłanianie oczu. To właśnie obecność żywych larw świadczy o przydatności sera do spożycia, martwe czerwie oznaczają, iż ser stał się toksyczny. Dlatego spożywany jest tylko „żywy” ser.

Aby wyprodukować Casu Marzu sardyńscy serowarzy pozostawiają Pecorino Sardo (Fiore Sardo) na świeżym powietrzu, pozwalając muchom serowym znieść w nim jaja, z których wkrótce wyklują się larwy powodujące coś więcej niż tylko fermentację (rozpad gnilny). Smacznego życzy Wam Magda z bloga [Italia poza szlakiem](#).”

„SURSTROMMING czyli wybuchające śledzie:

Swoim śledziowym doświadczeniem, do tego w Wigilię, dzieli się [Łukasz Kędziński](#).

Surströmming to chyba najdziwniejszy posiłek jaki jadłem. Znajomemu opowiadałem, że jak byłem w Szwecji to chciałem spróbować ich specjału, lecz nie miałem okazji. No i na gwiazdkę, bo byłem bardzo grzeczny, pojawił się prezent – wspaniała puszka surströmming’a tylko dla mnie.

Byłem mocno uprzedzony do „oryginalnego” czytaj śmierdzącego zapachu i dziwnego smaku. Faktycznie nie da się tego opisać, ani opowiedzieć. Próbowałem i opisać i pokazać na filmiku, lecz wg mni każdy musi doświadczyć tego sam, aby móc sobie wyrobić własne zdanie. Jedno jest pewne – rarytasem bym tego nie nazwał.”

„POUTERIA CAIMITO

Caimito (*Pouteria caimito*) to owoc, który Monika ([Amused Observer](#)) jadła w Amazonii – rośnie na drzewach, dojrzały jest koloru żółtego, ma cztery duże pestki i biały miąższ. Jest słodki, a lateks, który jest w niezbyt dojrzałych owocach sprawia, że przy jedzeniu wszystko się klei – to bardzo dziwne uczucie, kiedy wargi się skleją, jednocześnie jest to na tyle niespodziewane, że trudno się nie zacząć nim bawić jedząc go jeszcze więcej, żeby i palce były klejące. Nie jest to zbyt popularny owoc, ponieważ dojrzewa również po zerwaniu i w związku z tym trudno go przewozić na większe odległości.”

„CHAPULINES

Jak pisze Tomek z [Po Prostu Podróż](#), chapulines to coś jak koniki polne czy inne świerszcze. Smażone na oleju, posypane ostrą papryką, do kupienia na dowolnym meksykańskim. Ot, taka przekąska, jak chipsy. Pyszne! I chyba zdrowsze od chipsów. Jadłem je w Meksyku, na targu w Oaxaca.”

„ROBACZKI MOPANI.

Robaczki Mopani to przysmak typowy dla RPA, który przywiozła dla Was stamtąd Bożena pisząca [Plan Podróży](#). Są to jadalne gąsienice, które są bardzo bogate w białko. Najczęściej są spożywane jako suszone „chipsy”, ale są również dodatkiem do zup, szczególnie a’la pomidorowych.”

„SPAGHETTI AL. NERO DI SEPPIA

Atramentu, to znaczy makaronu, próbowała na Sycylii Ewa z bloga [Kto podróżuje ten żyje dwa razy](#).

Kiedy czytałam o makaronie barwionym atramentem z kałamarnic jakoś nie mogłam sobie wyobrazić jedzenia czarnego makaronu. Czarne to tylko oliwki. A jednak danie okazało się absolutnie przepyszne, choć zabawy z nim było co nie miara. Czarny atrament barwi bez litości wszystko zęby, język, usta. Nie jest to danie na randkę, absolutnie! Po posiłku wygląda się, jakby się wstało właśnie z grobu. W smaku natomiast jest rewelacyjne, do tego różne owoce morza, komponuje się to naprawdę doskonale!”

Takie różne cuda można spotkać na świecie, ale i u nas są potrawy, które mogą kogoś zaskoczyć: tatar czyli surowe mięso z surowym żółtkiem, flaki, kaszanka...

Jednak jak z każdym gustem, nie będziemy dyskutować - co kto lubi i co komu smakuje.

Warto próbować wszystkiego ... no prawie.

Pozdrawiam Wszystkich.

Małgorzata Maciaszkiewicz – pedagog szkolny.