

خوراکی‌هایی با اسمی عجیب و غریب

میوه‌های «کیوانو» و «لیچی»، «پنیر کممبر» و «بلوچیز»، «گوشت ویل»، «فرنچ فرایز»، «ترشی اسپانیایی» و... این‌ها دقیقاً چی هستند؟

ZENDEGI-SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

پنج شنبه • ۲۹ دی ۱۴۰۱

۲۶ جمادی الثانی ۱۴۴۴ • ۱۹ ژانویه ۲۰۲۲

شماره ۲۱۱۲۳

۳۳۵۳



مهسا کسنوی | روزنامه‌نگار

پرونده

«دلت می‌خواد به همه نشون بدی چقدر با کلاسی و چشم‌همه‌رو با پولدار بودن‌ت در بیاری؟ پس یک سر به فروشگاه ما بزن»، این یک جمله تبلیغاتی برای یکی از فروشگاه‌های اینترنتی است که بیشتر خوراکی‌های لوکس و گران‌خارجی را می‌فروشد. این کالاها از میوه‌های استوایی تا خوراکی‌های نیمه آماده و آماده‌خارجی هستند. نکته جالب اما درباره اسامی این خوراکی‌هاست که توجه افراد را به خودش جلب می‌کند و برای‌شان سوال برانگیز می‌شود. البته این روزها اگر شما سری به فروشگاه‌های زنجیره‌ای هم بزنید، بعضی از این خوراکی‌ها را می‌بینید که در ویتن‌ها چیده شده است. احتمالاً شما هم بعد از دیدن میوه‌های با اسامی درآگون، رامبوتان، لیچی و... یا گوشت ویل و فرنچ فرایز، ذهن‌تان درگیر شده که این اسامی عجیب و غریب به چه معناست؟ در پرونده امروز زندگی سلام، سری به دنیای همین خوراکی‌ها با اسامی خاص زدیم که احتمالاً در بازار یا فروشگاه‌های اینترنتی دیده‌اید اما شاید در مواردی نمی‌دانید دقیقاً چه هستند، چه طعمی دارند و... با ما همراه باشید.

پنیر بلوچیز، کپک‌زده یا کلاس

در میان همه انواع پنیر، پنیر بلوچیز یا پنیر کپک‌زده‌ای خاص‌تر است و فرانسوی‌ها و ایتالیایی‌ها هر دو خودشان را مالک آن می‌دانند. توصیف طعم، رایحه و بافت بلوچیز‌ها در یک خط ممکن نیست اما به‌طور کلی می‌توان گفت که این پنیر شبیه پنیر کپک‌زده، طعمی سوزشی، گزنده، فلفلی، شور و ترش دارد اما طرفداران این پنیر، بوی خاصش را به بقیه خصوصیات این پنیر ترجیح می‌دهند. این پنیر در ایران در بین افرادی که به دنبال خوراکی‌های خارجی با کلاس هستند، چند سالی است که پرطرفدار شده و این پنیر رانه به عنوان صبحانه بلکه به عنوان میان‌وعده در مهمانی‌ها می‌خورند.



فرنچ فرایز همان سیب‌زمینی سرخ‌شده خودمان

فرنچ فرایز می‌تواند یک اسم رموز باشد اما در واقع همان سیب‌زمینی سرخ‌کرده است و چون اولین بار سرآشپه‌های آمریکایی آن را در منطقه فرانسوی‌زبان امتحان کردند، اسمش را فرنچ فرایز گذاشتند. البته بلژیکی‌ها اعتقاد دارند آن‌ها برای اولین بار سیب‌زمینی سرخ‌شده را اختراع کرده‌اند و شرکت باتو هم می‌گوید فرنچ فرایز‌های خودش را به شیوه بلژیکی‌ها درست کرده است.



رامبوتان، یک توپک کاموایی

رامبوتان، شیرین، کمی گس با ته مزه توت‌فرنگی است. این میوه در جنوب شرقی آسیا یافت می‌شود و بومی کشورهای مالزی، اندونزی و تایلند است. در زبان مالایی به معنای میوه مودار است که این نام از ظاهر آن که شبیه یک توپک کاموایی است، گرفته شده. رامبوتان به صورت خوشه‌ای روی درخت خودرشد می‌کند و در رنگ‌های زرد و صورتی موجود است. این میوه شیرین و آب‌دار، هسته بزرگی دارد که به رنگ قهوه‌ای روشن و به قطر ۲ سانتی‌متر است.



گوشت ویل گوساله‌ها سازگرفته

گوشت ویل یکی از لاکچری‌ترین گوشت‌ها در ایران است که چند سال پیش حسابی سروصدا کرده بود. این گوشت از گوساله‌ای که فقط و فقط شیر خورده باشد و البته ماساژ هم گرفته باشد، به دست می‌آید؛ بله، تعجب نکنید این گوساله‌ها ماساژورهای مخصوص دارند. پولدارهایی که طرفدار گوشت ویل و به خصوص استیکش هستند، معتقدند که این گوشت به دلیل نوع رسیدگی به آن، بافتی لطیف پیدا می‌کند که هم آن را در پخت، تردتر و هم در طعم لذیذتر می‌کند.



بیکن فراوری شده از گوشت

بعد از سوسیس آلمانی و سوسیس بلغاری حالا پای بیکن‌های فرانسوی و ایرلندی به سوپرمارکت‌ها و فروشگاه‌های زنجیره‌ای باز شده است. معمولاً در کشورهای خارجی از گوشت خوک برای تهیه بیکن استفاده می‌شود اما این جابیکن را با گوشت گوساله درست می‌کنند. به‌طور کلی، بیکن نوعی خوراک فراوری شده از گوشت خوک است که در کشورهای اسلامی با گوشت‌های حلالی مانند گوشت گوسفند، گوساله، مرغ و بوقلمون درست می‌شود. بیکن را می‌توانید سرخ کنید یا به صورت سرد بخورید. در این بین، بیکن ایرلندی به خاطر نوع طبخ آن طرفداران زیادی در بین ایرانی‌ها دارد.



ماست ایسلندی غلیظ اما بدون چربی

گفته می‌شود ماست ایسلندی توسط وایکینگ‌های باستانی در این کشور ساخته شده است و از ماست‌های آمریکایی و اروپایی غلیظ‌تر است. ماستی که باید غلیظ و بدون چربی باشد. ماست ایسلندی ماستی است که مقدار پروتئین آن بسیار بیشتر از ماست‌های معمولی است. برخی از شرکت‌های تولیدکننده ادعا می‌کنند مقدار پروتئین ماست ایسلندی تولید شده توسط آن‌ها سه برابر دیگر ماست‌هاست.



ترشی اسپانیایی، ترکیبی از زیتون، خیارشور، قارچ و...

ترشی اسپانیایی از سرکه، زیتون سبز، زیتون سیاه، ترب سفید، گل کلم، خیارشور، ذرت، انبه، هویج، قارچ، رب گوجه‌فرنگی، سیر، موسیر، نمک و البته فلفل تشکیل شده است. هم‌اکنون ترشی اسپانیایی از چند برند معروف را می‌توان در بازار ایران هم پیدا کرد که قیمت‌هایشان را یکدیگر تفاوت زیادی ندارد.



بشقاب بودا، گران‌ترین غذای دریایی جهان

بشقاب بودا یکی از غذاهای لوکس در فهرست گران‌ترین غذاهای دریایی جهان است که از کشور چین می‌آید و نام کامل آن، «بودا از دیوار می‌پرد» است. سوپ بودا در چین به صورت‌های مختلفی تهیه می‌شود اما در کشور انگلستان به دلیل اضافه کردن ترکیبات گران‌قیمت و یک‌سری مواد دریایی، یک کاسه‌اش حدود ۱۷۰ هزار دلار است. بشقاب بودا ترکیب متعدالی از مواد غذایی مورد نیاز روزانه ماست و این که چرا اسمش بودا است، می‌گویند چون بودا به این شکل غذای خورده است!



جک فروت مناسب برای تزیین و جایگزین بشقاب

این میوه غول‌پیکر در جنوب غرب هند، سریلانکا، فیلیپین و بنگلادش می‌روید. میوه جک فروت شبیه آناناس، اما از آن شیرین‌تر است. هنگام مصرف این میوه چون جک‌فروت شیره چسبناکی دارد، برای این که مانع برش دادن پوست آن نشود، ابتدا تیغه چاقو باید حسابی چرب شود و بعد از برش، دست‌ها را هم باید چرب کرد تا به راحتی بتوان گیاه را قطعه قطعه کرد. از جک‌فروت برای درست کردن مربا و تزیین کیک استفاده می‌شود. جک‌فروت بزرگ‌ترین میوه درختی جهان شناخته می‌شود. پوستی بسیار ضخیم دارد و رسیده آن ۳۶ کیلوگرم وزن و تا ۹۰ سانتی‌متر طول و ۵۰ سانتی‌متر قطر دارد. در هند از برگ آن به عنوان بشقاب هم استفاده می‌کنند.



درآگون، میوه ازدها با طعم گلابی

این میوه، بومی مکزیک و آمریکای مرکزی و جنوبی است و در کشورهای آسیای جنوب شرقی همچون ویتنام، تایوان، جنوب چین و مالزی هم کشت می‌شود. در آگون سه رنگ سفید، صورتی و قرمز دارد و طعم آن شبیه گلابی است. بخش داخلی این میوه قابل خوردن است و برخلاف شکل ظاهری و اسمی که دارد، طعمش تند نیست. طعم آن حالتی خنک‌کننده و شیرینی جزئی دارد. این میوه با اسامی میوه ازدها، میوه ازدهای سرخ و... نامیده می‌شود. طبق یک افسانه چینی، میوه ازدها از آخرین نفس آتشین یک ازدها که طی یک نبرد کشته شده، به جا مانده است.



کیوانو، خیار که طعم موز می‌دهد

کیوانو که با نام‌های خریزه شاخدار یا خیار آفریقایی هم شناخته می‌شود، میوه‌ای عجیب و غریب و بومی بیابان کالاهاری در قاره آفریقا، آفریقای مرکزی و جنوبی است. کیوانوی رسیده طعم موز می‌دهد و طعم کیوانوی نارس به خیار نزدیک است. با دیدن تصویر آن، احتمالاً این سوال برای‌تان ایجاد می‌شود که آن را چطور می‌خورند؟ پوست بیرونی این میوه ضخیم و پوشیده از برآمدگی‌های ریز است. به همین دلیل ممکن است با نگاه اول، این میوه خوراکی به نظر نرسد. ساده‌ترین راه برای خوردن کیوانو، این است که آن را به دو قسمت تقسیم و با قاشق گوشت داخل آن را به عنوان میوه مصرف کنید. علاوه بر گوشت و دانه‌های داخلی، پوست این میوه هم قابل خوردن است. برای این که مزه بهتری پیدا کند، توصیه می‌شود مقدار نمک یا شکر به آن اضافه کنید.



کامکوات، پر تقال کوچولو

زادگاه اصلی این میوه چین است و از جمله مرکبات بسیار کوچک به شمار می‌آید که شبیه پر تقال اما در اندازه کوچک‌تر است. کامکوات، میوه جالب و خوش طعمی از خانواده مرکبات است که بیشتر ما آن را دیده‌ایم. این میوه دارای پوست نارنجی‌رنگ و درون آن مانند دیگر مرکبات پرته‌پرته است اما اندازه و فرم آن مانند خرما کوچک و بیضی و دارای هسته است. این میوه زمستانه - بهاره است و طعمی شبیه دیگر میوه‌های خانواده مرکبات دارد. با این تفاوت که می‌توان آن را درسته و با پوست مصرف کرد.



کاکتوس گلابی خاردار یا انجیر هندی

میوه کاکتوس یا گلابی خاردار نام میوه‌ای است که بالای برگ‌های کاکتوس نیوآل رشد می‌کند. این میوه با نام «انجیر هندی» هم شناخته می‌شود. نیوآل بیشتر به عنوان محل اصلی کاشت میوه کاکتوس شناخته می‌شود. این میوه طعمی شبیه هندوانه و آدامس بادکنکی دارد. این میوه گران و لاکچری به تازگی جای خودش را در بازارهای جهانی پیدا کرده است و از اساس آن در نوشابه‌های گازدار هم استفاده می‌شود.



برندهای قهوه از استارباکس تا نسپر سو

قهوه در بین جوانان بسیار طرفدار دارد اما مارک‌ها فقط مارک خاصی از قهوه را می‌خورند. استارباکس معروف‌ترین برند قهوه در بین قهوه‌بازهاست. از دیگر مارک‌های قهوه می‌توان به کاستا، ماکسول هاوس، نسپر سو، ایلی، جاکوبز و لاوازا اشاره کرد. قهوه‌خورهای لاکچری معتقدند هر برند قهوه طعم مخصوص خودش را دارد و حاضر نیستند برند قهوه مورد علاقه‌شان را تغییر دهند.



پنیر کممبر شبیه کرم یا پوسته خور دنی

پنیر کممیر یا کامامیر یک نوع پنیر فرانسوی است که قدمت آن به حدود ۲۰۰ سال پیش برمی‌گردد. این پنیر معمولاً برای تهیه کیک، ساندویچ یا دسر استفاده می‌کنند که در اصل از شیر گاو ساخته شده است. یکی از متداول‌ترین روش‌های خوردن آن با نان است اما به سبکی کاملاً فرانسوی! این پنیر نرم و کرم‌مانند را در فرانسه با نان‌های باگت، تست و هر نوع نان ترد و برشته و خوش طعمی می‌خورند. اگر برای اولین بار این پنیر را در یک مهمانی خاص ببینید، احتمالاً فکر می‌کنید پوسته بیرونی پنیر را باید دور بریزید اما این کار را نکنید زیرا این پوسته طعمی بسیار لذیذ و خوشمزه دارد.

خاویار الماس، سوغات لاکچری ایران

خاویار را همه می‌شناسیم و می‌دانیم جزو گران‌ترین خوراکی‌های جهان است که البته خودش و اسمش خارجی نیست و نوع ایرانی‌اش معروف است. این خوراکی اشراقی بیشتر در وعده صبحانه همراه با زرده تخم‌مرغ یا پیاز خرد شده مصرف می‌شود. در این بین، خاویار الماس را می‌توان الماسی در بین غذاهای دریایی دانست چرا که بسیار نادر است و متعلق به گونه خاصی نیست. خاویار الماس به دلیل رنگ شفاف و طلایی که دارد به این نام شهرت دارد که در واقع تخم ماهی‌های زال است. این نوع خاویار در همه جای دنیا با نام خاویار الماس شناخته می‌شود. حتماً هم می‌دانید خاستگاه اصلی آن کشور ایران است و همچنین خاویارهای زال ایرانی در جهان از شهرت زیادی برخوردار هستند. شاید برایتان جالب باشد که بیش از ۸۵ درصد خاویار ایران صادر می‌شود و به علت گران بودن آن فقط تعداد معدودی از افراد در ایران خاویار می‌خورند.



پاپایا معروف‌ترین میوه لاکچری

شاید اولین و معروف‌ترین میوه لاکچری که در سال‌های اخیر در بین مردم لاکچری باز طرفدار پیدا کرد، پاپایا باشد. این میوه را حتی به صورت خشک در بین آجیل‌ها هم می‌توان یافت. پاپایا یا خربزه درختی یک میوه استوایی است با ظاهری شبیه انبه، بافتی شبیه یک آووکادو رسیده و طعمی شبیه یک آناناس یا گرم شیرین. این میوه کهربایی و نارنجی‌رنگ است. هر چند پاپایا جزو میوه‌های لوکس و اورداتی است اما ۲۰ آذر امسال در پرونده زندگی سلام با کشاورزی گفت‌وگو کردیم که با همت زیاد آن را در گلخانه‌اش کشت کرده و با این کار جلوی خروج ارز از کشور را گرفته است.



لیچی، ترکیب طعم گلابی و هندوانه

لیچی یا سرخ‌آلو پوستی نازک اما گوشتی‌ای ژله‌ای و شفاف دارد. این میوه دارای یک هسته بزرگ و غیر خوراکی است که می‌توان گفت شکل و اندازه میوه لیچی بیشتر به بزرگی آن هسته ربط دارد. طعم میوه لیچی را شبیه انگور، گلابی و گاهی هم هندوانه دانسته‌اند. این میوه عطر و طعمی ملایم شبیه گل دارد. این میوه معطر و شیرین، بومی جنوب چین است و این کشور به عنوان تولیدکننده اصلی لیچی شناخته می‌شود. کشورهای آسیای جنوبی، شبه قاره هند و آفریقای جنوبی هم جزو تولیدکنندگان لیچی محسوب می‌شوند.



تغذات، از شکلات اسنیکرز تا چپیس پرینگلز

شکلات‌ها بخش جدایی‌ناپذیر از زندگی لاکچری‌بازهاست. در این بین، شکلات‌هایی چون اسنیکرز (آمریکایی)، توپلرون (سوئیسی)، کدبری (انگلیسی)، گیلیان (بلژیکی) و فررو روشر (ایتالیایی) جزو پرطرفدارترین شکلات‌ها با اسامی عجیب و غریب هستند. از بقیه تغذات خارجی و گران می‌توان به چپیس پرینگلز، بیسکویت اورگو، اسمارتیز، ام‌اند‌ام، پاستیل‌های بیو و ویفر نسکوئیک اشاره کرد.

