

KES ON ÕGARD?

Õgard on ablas söödik. Rooma keiser Nero pidas oma õukonnas õgardit - Egiptusest pärit orja, kes söi ära kõik, mis talle ette anti, sealhulgas inimiha.



KAS ASTEEGID OLID INIMSÖÖJAD?

Asteegid toitsid neid, keda kavatsesid ohverdada, eriti korralikult: nad nuumasid neid vahel isegi terve aasta. Ohvriks tooduid nad ei söönud, küll aga oli neil roog nimega *tlacatalalli* - hautis, mida valmistati maisist ja inimlihast.

KAS SA SEDA TEAD?

Mõningatel Amazonase ääres elavatel hõimudel oli kombeks supile lisada surnud omaste jahvatatud luid.

MISSUGUNE ON KÕIGE VEIDRAM JÄÄTIS?

Jaapanis lisatakse jäätisele kaheksajalgu, kaktusi, kanatiibu ja krabisid. Ühes Osaka restoranis pakutakse vaalajäätist, mis on valmistatud kääbusvaala rasvast.



MISSUGUNE PUUVILI KÕIGE ROHKEM HAISEB?

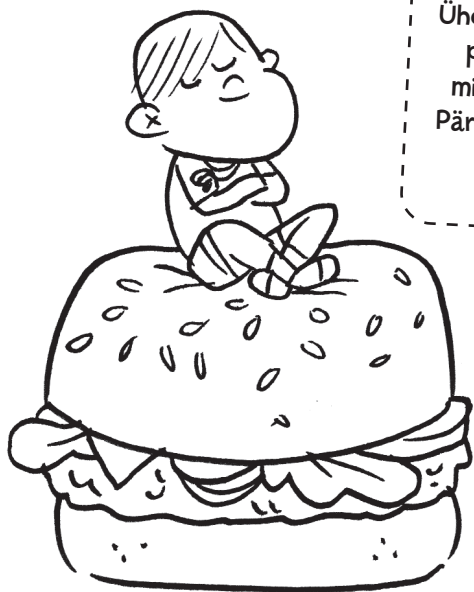
Durian on umbes pesapalli mõõtu puuvili, mis on ogadega kaetud ja haiseb nagu roiskunud liha. Lennukisse seda selle hirmsa haisu pärast kaasa võtta ei tohi, aga selle maitse pidavat olema hea!

KAS SA SEDA TEAD?

Räägitakse, et Prantsusmaa kuulsat Roqueforti juustu hakati valmistama nii, et keegi lambakarjus märkas üht kaunist tütarlast, hakkas teda taga ajama ja unustas oma lõunasöögi koopasse. Kui ta mitu kuud hiljem tagasi tuli, oli juust juba roiskuma hakanud, aga maitstes ikkagi hea.

KUI SUUR ON KÕIGE SUUREM HAMBURGER?

Ühes Pennsylvania restoranis pakutakse hamburgerit, mis kaalub neli kilogrammi. Päris ära süüa pole niisugust hamburgerit küll veel suutnud keegi.



KAS SA SEDA TEAD?

Alkohoolse joogi meskali pudelisse lisatakse kaktuseuss.

KUST VÕIKS LEIDA ERITI EBAHARILIKKU VEINI?

Hiinas võib saada veini, mille pudelisse on lisatud pisike noor hiir - see peab veinile maitset andma. Kambodžas pakutakse ämblikuveini, mis on tegelikult lihtsalt riisivein - ämblik lisatakse hiljem. Eskimod pidavat valmistama kajakaveini: kajakas tuleb panna veepudelisse, oodata, kuni lind roiskuma hakkab, ja siis vein ära juua!

MISSUGUNE ON KÕIGE KALLIM OMLETT?

Ühes New Yorgi restoranis pakuti omletti nimega Miljoni dollari homaariomlett, mis maksis küll tuhat dollarit. Selles oli terve homaar ja 280 grammi kaaviari, lisaks munad, koor, kartulid ja viski.



KAS HISPAANLASED LOOBIVAD ÜKSTEIST TOMATITEGA?

Hispaanias Buñoli linnas korraldatakse igal aastal tomatisõda, mille käigus loobivad osalejad üksteise pihta 100 tonni tomateid. Mõnikord ulatub tomatimahla sügavus tänavatel lausa 30 sentimeetrini.

KAS SA SEDA TEAD?

1973. aastal sängitati üks Rootsi maiustuste-kaupmees mulda kirstus, mis oli tehtud šokolaadist.