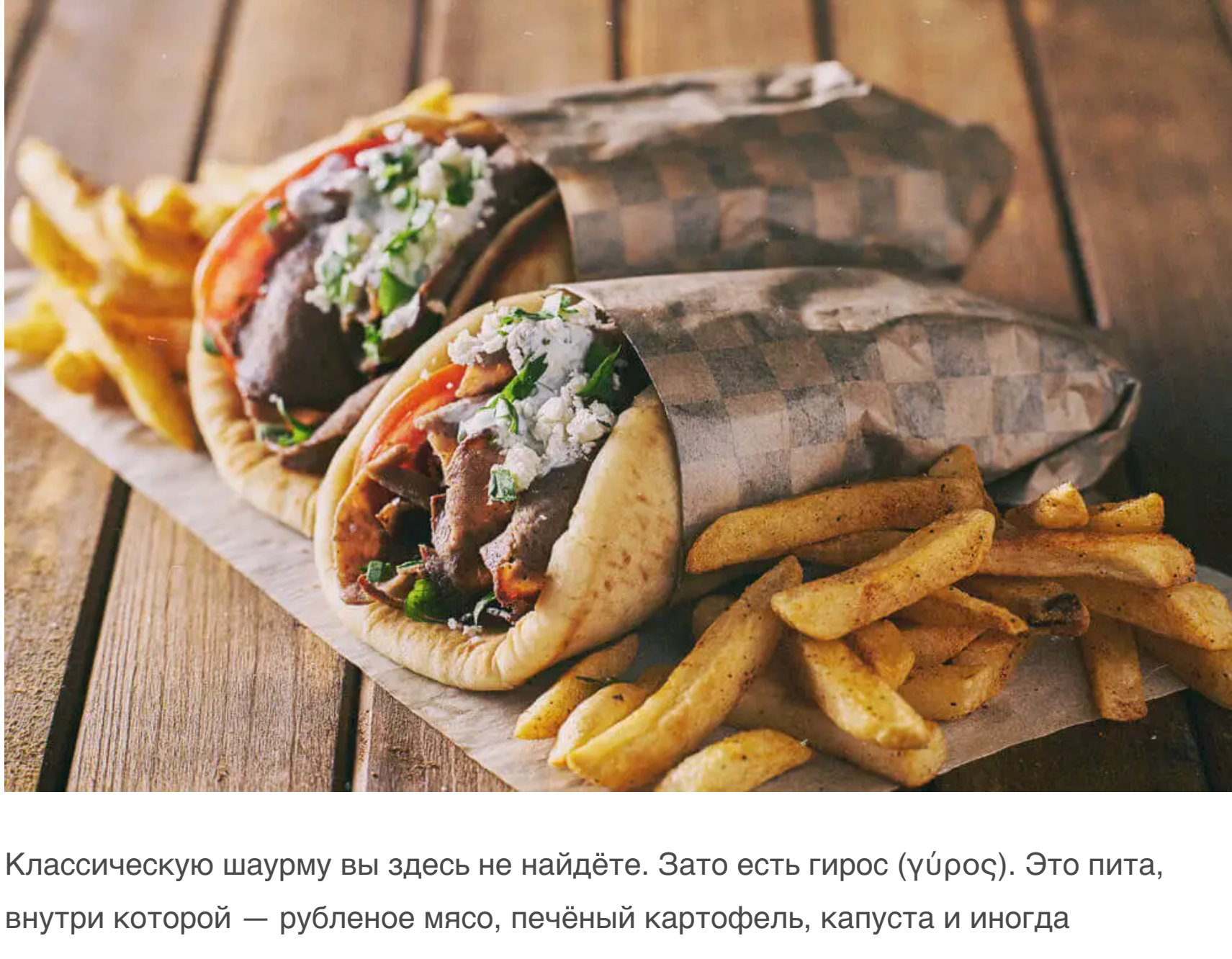


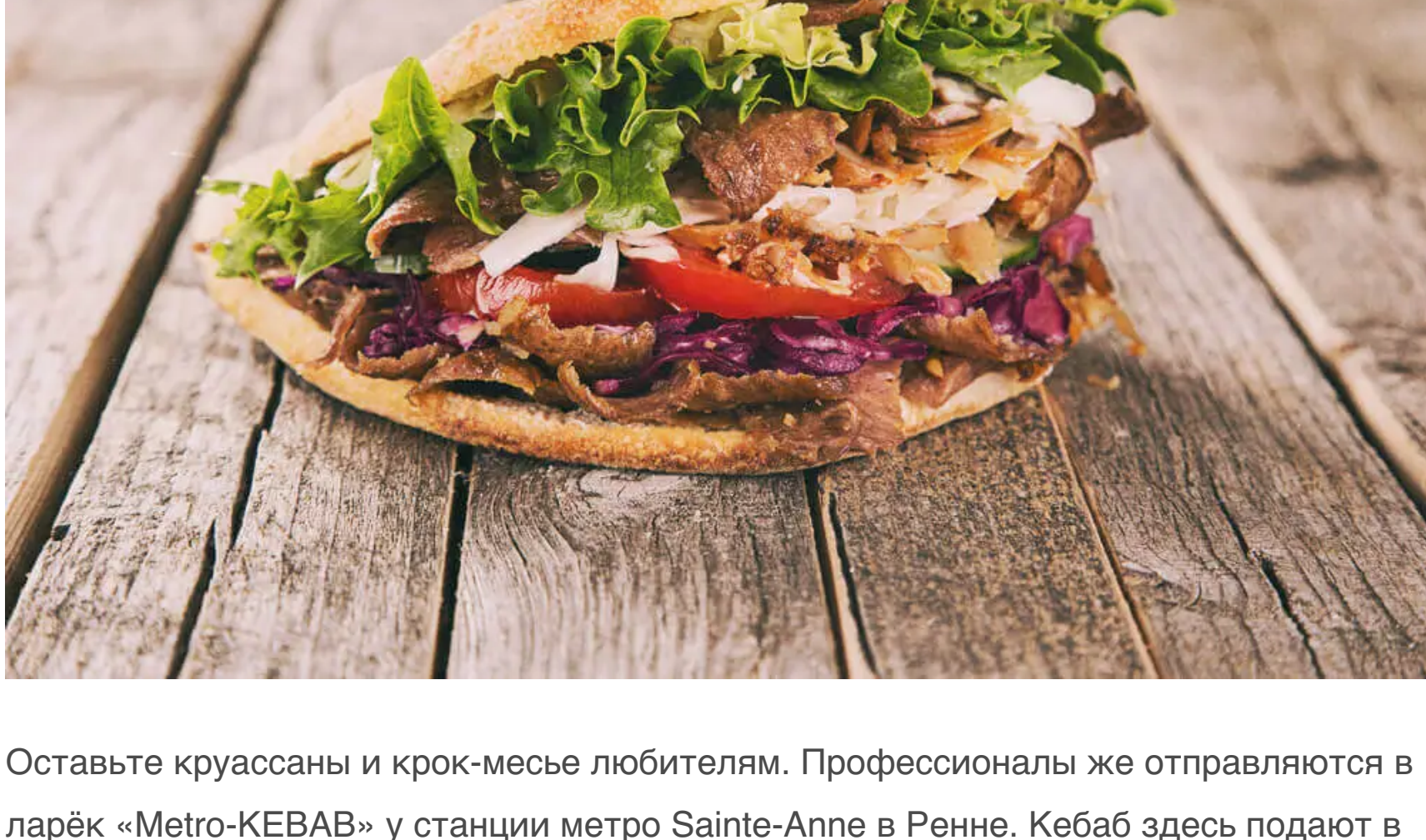
Что кладут в шаурму в разных странах

Греция



Классическую шаурму вы здесь не найдёте. Зато есть гирос (γύρος). Это пита, внутри которой — рубленое мясо, печёный картофель, капуста и иногда помидоры. Всё под соусом, напоминающем греческий йогурт. Получается неприлично сытно: гиросом можно наесться на полдня вперёд и заплатить за всё удовольствие всего каких-то 2 евро.

Франция



Оставьте круассаны и крок-месье любителям. Профессионалы же отправляются в ларёк «Metro-КЕВАВ» у станции метро Sainte-Anne в Ренне. Кебаб здесь подают в панини вместо лаваша и начиняют рубленой свиной, салатом, помидорами и каким-нибудь соусом. Очень рекомендуем «бланш» — это почти как заправка для «цезаря», но нет, и он совершенно невыразимым образом раскрывает прочие компоненты шаурмы.

При желании можно добавить в кебаб картофель фри. Шаурма с картошкой по каким-то лишь французам понятным причинам называется sandwich grec, стоит 4,50 евро, и съесть её в одиночку за один присест решительно невозможно.

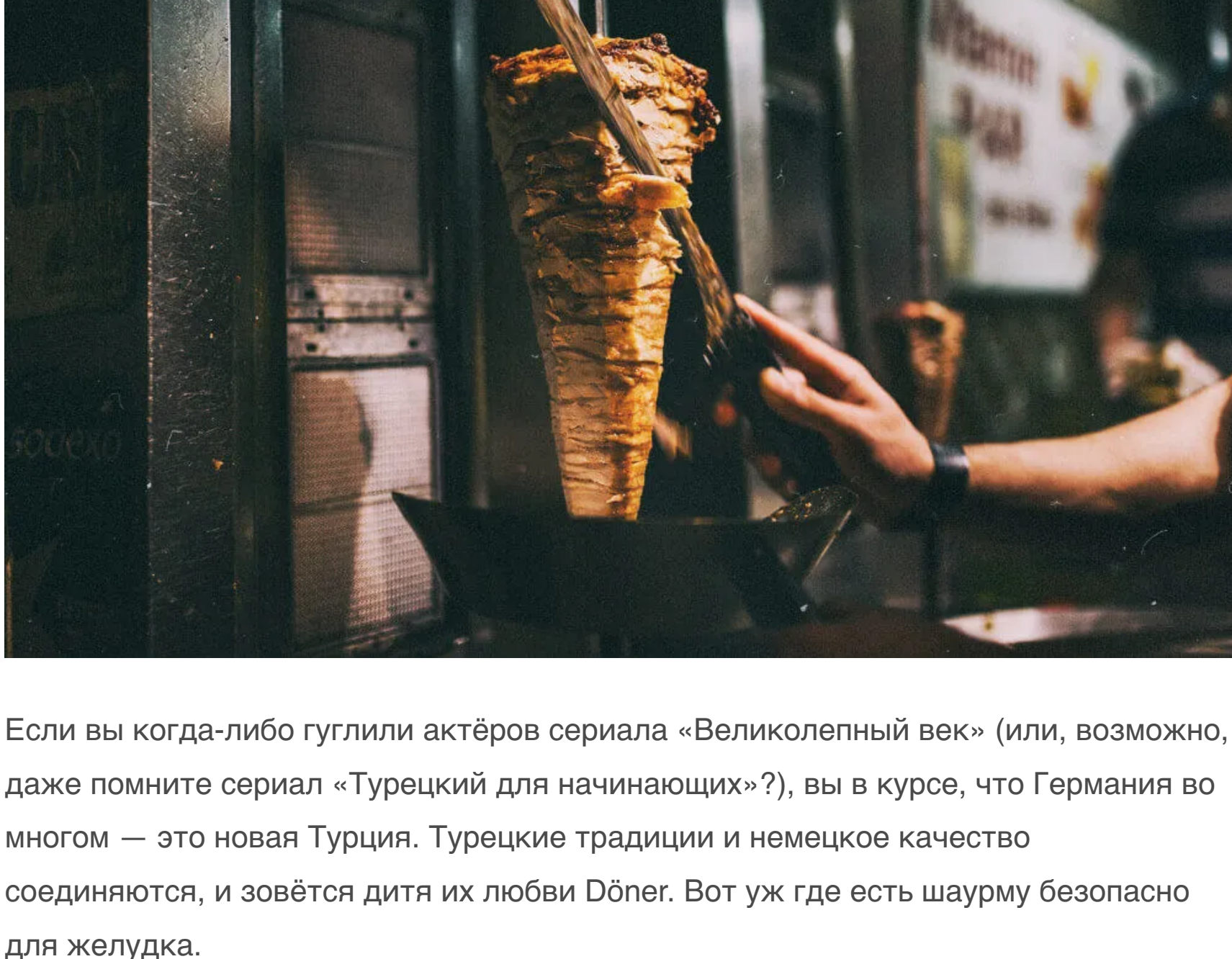
Армения



В погоне за всей шаурмой мира не забудьте про «бртчч». Трудновывариваемая местная шаурма очень похожа на привычную, только с сыром. Представляет, всегда сырная шаурма. Гениально! Другая местная разновидность шаурмы, которую нелегко выговорить и ещё труднее забыть, называется «карси-хоровац» — это шашлык, завернутый в лаваш («псацах»).

За что вы так со мной?

Германия



Если вы когда-либо гуглили актёров сериала «Великолепный век» (или, возможно, даже помните сериал «Турецкий для начинающих»?), вы в курсе, что Германия во многом — это новая Турция. Турецкие традиции и немецкое качество соединяются, и зовётся дитя их любви Döner. Вот уж где есть шаурму безопасно для желудка.

Дёнеры делают из жареного колбасного фарша. Подают немецко-турецкую шаурму в лепёшке с овощами. Ещё встречается вариант на белом хлебе с кунжутом, где на подушечке из красной капусты будут возлежать кусочки сочной курицы или телятины. А ещё здесь есть ливанские забегаловки с их потрясающей Türkische Pizza. Стоит удовольствие сущие копейки — от 3 евро за незабываемую прелесть.

Израиль



Любой гастрономический турист по определению обожает Израиль — уж больно хороша местная кухня. Даже шаурма здесь избранная — местные считают, что оригинал появился именно здесь, а все остальные страны просто не очень умело скопировали гениальную идею.

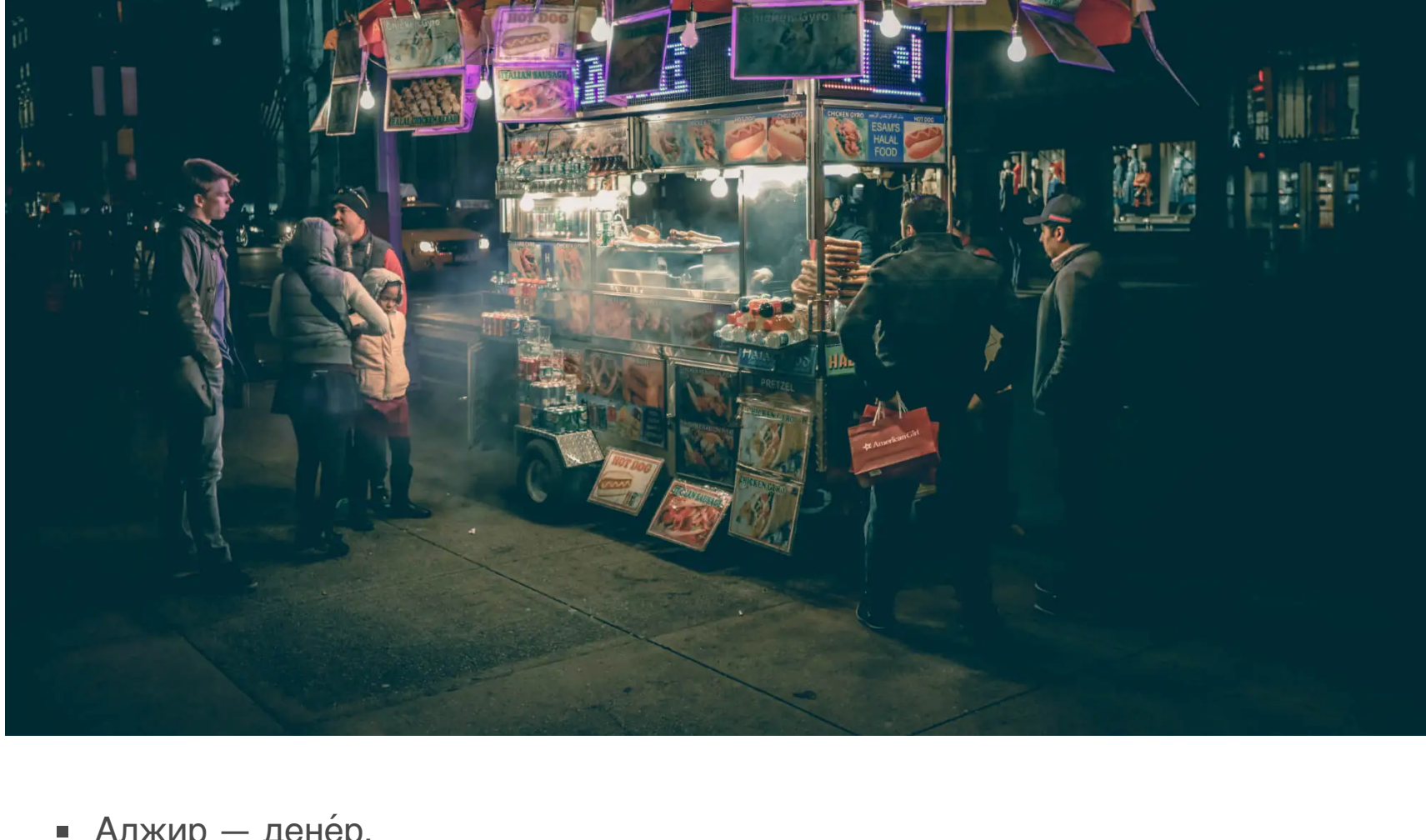
Правильная, настоящая «шаварма» (у арабов звучит как «шуарма») — это пита или лепёшка, приправленная соусом «тхина», на котором — мясная крошка из ягнёнка, жареная картошка и разные салаты и соусы. Среди последних самый топчик — хумус, сезам и соус из манго (да-да). И их можно брать дополнительно. Сколько угодно. Вообще, люди в Израиле очень щедрые.

А что другие?



- Сложнее всего встретить шаурму в мегаполисах США. Там все помешаны на Whole Foods, а заворачивать в лаваш семена чиа и кейл никто почему-то не додумался. Но шансы есть даже там; кто ищет, тот всегда найдёт.
- В Великобритании шаурма — обычно дело рук пакистанцев. Иногда ещё турки вносят свою лепту. В начинке лаваша — говядина, ягнёнок или курица, полный набор овощей (помидоры, огурцы, капуста и даже чеснок) и к ним в догонку чили.
- Беспощадные польские хипстеры решили поставить шаурму на поток и занялись производством кебаб-заготовок. Сотни одинаковых, как модели в Инстаграме, шаверм, заполнили страну. Никакой вам оригинальности, самобытности и поиска эталонного ларька. Зато отравиться нельзя.
- В Эстонии существует kana tortilla — местный вариант шаурмы с сыром и перцем. Сыр, кстати, с плесенью (удивительно, почему это вкусное извращение возникло именно здесь).
- В Индии ваш огнедышащий кебаб будет из курицы, добавят к нему свеклу, морковь, картошку и салатные листья и зальют всё это дело пряным соусом чили и чесночным майонезом.
- Кебаб можно найти и в ОАЭ — только без капусты. Мясо, зелень и хардкор.
- Японцы сыты не одними суши и сашими. Шаума здесь тоже есть: с говядиной, капустой и родным кетчупом.
- Бразильский вариант отличается винегретной заправкой — уксусом и растительным маслом.

Признание в любви на разных языках



- Алжир — денёр.
- Армения — карси-хоровац.
- Бельгия — пита-дюрюм (фр. pita durum).
- Болгария — донер.
- Великобритания — кебаб.
- Германия — дёрюм (от турецкого dörm — завернутый).
- Греция — гирос пита.
- Израиль — шаварма, шварма.
- Иран — турецкий кебаб (kabāb-e torki).
- Ливан — куббá.
- Литва — кеба́с.
- Мексика — фахита и буррито (первая выглядит как конструктор «собери сам», второй подают полностью готовым).
- Польша — кебаб с поправкой на польское ударение (всегда на предпоследний слог).
- Словения — juřka (юфка).
- США — когда-то в древности здесь царствовали гирос и кебаб. А потом Тони Старк в «Мстителях» захотел попробовать шаварму (в режиссёрской версии даже попробовал — вместе с Тором, Халком и компанией). Поэтому отныне красавицу в рулетике здесь зовут именно шаварма.
- Франция — le kebab или chawarma (ударение всегда на последний слог).

Факт для очень неинтересной беседы: Шаурмой в Италии и Турции когда-то называлась команда пленных или каторжных гребцов на галерах.