**Осторожно, опасная еда!**

*Опасности могут подстерегать нас повсюду, оставаться бдительным нужно даже за ужином, особенно, если он проходит вдалеке от родной кухни и характеризуется экзотическим меню.*

*Зачастую, отечественный турист, чтобы произвести впечатление вернувшись с отпуска, готов пойти на любые кулинарные риски. Ознакомиться с наиболее популярными из них можно в этой статье.*

Тема экзотической пищи, опасной для жизни и здоровья, в первую очередь ассоциируется со странами Востока и Африки. В Китае можно попробовать шашлычок со всеми видами летающих, ползающих и прыгающих насекомых, самки которых зачастую ядовиты. Вот только распознать что есть что обычному гостю Поднебесной наверняка не под силу. Обитателей морских глубин со смертельной репутацией также преподносят на блюде ценителям вкуса. Известная рыба фугу - деликатес, приготовить который способен лишь гуру кулинарии, одно неправильное действие способно привести экстремального едока к летальному исходу. Тот же результат ожидает, если отведать неудачно подготовленную гигантскую медузу. Опасными свойствами обладают и всемирно известные лягушачьи лапки.

К растениям особого доверия тоже быть не может. Ямайцам по вкусу ядовитый в сыром виде фрукт аки. В составе маниоки, корень которой в некоторых странах Африки служит для приготовления муки, содержится синильная кислота, ее попадание в конечный продукт тоже может привести к смерти.

Летальный исход возможен не только от яда. В корейских и японских ресторанах год за годом фиксируются случаи гибели от щупалец живых осьминогов, которые при попадании в организм способны перекрыть воздух.

На острове Сардиния среди солнца и райской красоты зреет самый неприятный и опасный продукт - сыр Касу марцу, кишащий личинками сырных мух. Дегустаторы-экстремалы употребляют его вместе с живой начинкой, оберегая глаза от прыгучих тварей, способных выпрыгивать на высоту до 15 сантиметров. На сегодняшний день этот деликатес под запретом, но если очень хочется местные фермеры всегда готовы познакомить вас с достоянием традиционной кухни. Организму такой продукт способен нанести тяжкий вред в виде аллергии, отравления, серьезных заболеваний, связанных с просверленными личинками стенками кишечника.

**Вкус с риском для жизни**

Какие только пищевые эксперименты люди не проводят над своим организмом. На что только не идут отчаянные кулинары, чтобы привлечь гурманов-экстремалов.

В повседневной жизни на каждом шагу также можно стать жертвой опасных продуктов. Стоит отметить в этом списке всем знакомые грибы, ведь мало тех, кто никогда не употреблял их в пищу. Нельзя забывать, насколько опасны могут быть отравления, вызванные попаданием даже части ядовитого гриба. Это касается и внутренностей животных, которые могут содержать в себе паразитирующие организмы, способные вызвать смертельные инфекции.

Все чаще вред человеку наносит привычная по современным меркам пища: фастфуд, жареная жирная еда, полуфабрикаты. В ее составе практически всегда можно обнаружить канцерогены, оказывающие на человеческий организм губительное воздействие, зачастую носящее накопительный характер.

Человеку для счастья нужно мало, иногда мимолетное ощущение счастья может подарить вкусная или оригинальная еда. Важно всегда помнить, что вкусно - не значит полезно, и последствия могут быть гораздо опаснее, чем кажется на первый взгляд. А любителям экстравагантных блюд стоит задуматься, оправдывает ли однократный скачок адреналина риск погубить себя и свое здоровье.