

Автор:  
04.03.2012 20:48

---



Мы продолжаем наш дневник Южноамериканских каникул. Сегодня четвертый день нашего путешествия и третий день пребывания в Буэнос -Айресе. Чем же он нас порадовал?

Четвёртый день был свободный от мероприятий компании и с утра мы отправились на шопинг. Пройдя много магазинов, сделали покупки и возвращаясь к вечеру в отель

Автор:

04.03.2012 20:48

---

увидели акцию протеста.

Проходила она весьма своеобразно. На видео мы её запечатлели. Нам сказали, что такие акции на улице Флорида устраиваются частенько и проходят они мирно, без особых происшествий..вообщем шоу!

{youtube}b2pwpfceLQk{/youtube}

К вечеру вернувшись в отель, мы запланировали поужинать в одном из ресторанчиков нашего района Порто Мадера. Лира зашла за нами и мы отправились снимать пробу со знаменитого аргентинского мяса. Чем же оно знаменито? Мясо - это первое, что ассоциируется с Аргентиной после Танго. Аргентина - аграрная страна, на 1 жителя приходится в среднем по 3 коровы. Аргентинцы едят мясо и поэтому долго живут, как они сами утверждают.

Мясо называют по-испански Асадо, а человека, который готовит мясо зовут Асадорес. Готовят его преимущественно на решетках на открытом огне в мясных ресторанчиках. Оно необыкновенно сочное и вкусное.. Вот мы и решили это проверить. На видео, которое вам представлено, мы получили массу впечатлений и советов от коллег, которые уже поужинали и возвращались в отель.

Автор:

04.03.2012 20:48

---

{youtube}FyWMdXU0Ouk{/youtube}

После подробного рассказа мы зашли в первый же ресторанчик с названием Sabana Las Lilas. Не стали бродить в поисках лучшего места или более лояльных цен. Что сразу бросилось в глаза- большое количество посетителей. Люди сидели на веранде ресторана и мы даже засомневались, что попадем туда.

Но девушка - распорядитель, предложила нам пройти сначала внутрь, где я на ломанно англо-русском спросила, а что нам делать дальше... но там понимали только испанский, коим я не владею.. И тогда я сказала ХОТИМ КУШАТЬ!!! И видно, мой тон голоса сказал обо всем-она нас пересчитала и отправила с другим работником на веранду.

Автор:  
04.03.2012 20:48



Скачать видео с сайта [www.youtube.com/watch?v=...](http://www.youtube.com/watch?v=...)

Автор:  
04.03.2012 20:48



Удаление метатега «Блог» из HTML-кода страницы. Причина: метатеги не являются частью HTML-кода и не должны использоваться для описания содержания страницы. См. документацию по метатегам.

Автор:  
04.03.2012 20:48



Благодарю всех участников форума, особенно тех, кто помог мне в решении моих проблем. Буду рада, если кто-то из вас тоже захочет поехать в Аргентину.



Автор:  
04.03.2012 20:48



		\$156,00
	Ojo de Bife <i>Rib Eye Steak</i>	\$176,00
	Baby Beef 800 gr.	\$180,00
	Bife de Costilla Las Lilas <i>Las Lilas Club Steak</i>	\$155,00
	Bife de Chorizo <i>Rump Steak</i>	\$163,00
	T-Bone Steak <i>T-Bone Steak</i>	\$166,00
	Medallón de Lomo <i>Tenderloin</i>	\$151,00
Carnes Cabaña Las Lilas	Asado de Tira <i>Rib Strip</i>	\$156,00
	Tapa de Cuadril <i>Cap of Rump</i>	\$156,00
	Picaña Summus <i>Summus Rumpsteak</i>	\$156,00
	Bife de Tira <i>Strip Steak</i>	\$140,00
	Colita de Cuadril <i>Tail of Rump</i>	\$146,00
	Brochette de Lomo <i>Skewered Tenderloin</i>	\$141,00
	Vacio <i>Flank Steak</i>	\$133,00
	Entraña <i>Skirt</i>	\$135,00
	Matambre Tiernizado <i>Tenderized Flank Steak (Matambre)</i>	\$182,00
	Medallón de lomo con salsa madera y pure de papas con almendras. <i>Tenderloin with Madeira Sauce and pureed potatoes with almonds</i>	

Автор:  
04.03.2012 20:48



История протеста. Фотография сделана в районе Абуэго-дэ-Айреса на ранчо на шоу "Фiesta Гаучо" (comment on) [http://www.flickr.com/photos/sergeantre](#)