

Национальный день хот-дога в США

Каждую третью среду июля в США отмечают **Национальный день хот-дога** (National Hot Dog Day) – праздник, посвященный традиционному американскому блюду. Хотя в ряде штатов дата праздника фиксированная – 23 июля.

Сосиска, вложенная в разрезанную с одного края удлиненную булочку, политая кетчупом или горчицей, сегодня считается классикой американской кухни. Но никто доподлинно не знает, откуда появилось понятие «хот-дога» в США, хотя известно, что 1893 год был объявлен большим годом «сосиски в булке».

Как национальный праздник День хот-дога был официально установлен Торговой Палатой США в 1957 году. А в 1994 году был создан Национальный совет хот-дога и сосисок (The National Hot Dog and Sausage Council), занимающийся изучением качества продукта, дегустацией и рекламой хот-дога.

Традиционно члены совета любителей хот-дога и сосисок проводят соревнования по искусству приготовления хот-догов, провозглашая 4 основных правила:

Лицам, младше 18 лет, не разрешается поливать хот-дог кетчупом;

Хот-дог в сдобной булочке нельзя есть с тарелки, а только руками;

Приправу, остающуюся на руках, нельзя смывать, нужно облизать пальцы;

Нельзя съесть хот-дог более чем за пять укусов;

Ни в коем случае нельзя класть хот-дог на изящную фарфоровую посуду, это просто несовместимо с понятием «хот-дог — [национальная американская пища](#)».



Праздник посвящен традиционному американскому блюду (Фото: asek Chabraszewski, по лицензии Shutterstock.com)



В каждом штате США есть свой рецепт приготовления хот-дога помимо традиционного (Фото: tascar, по лицензии Shutterstock.com)

Статистика утверждает, что в последнее время потребление хот-догов возросло, и средний американец съедает примерно 60 хот-догов в год. В [День независимости США](#) американцы поглощают примерно 150 миллионов хот-догов. Если растянуть эту хот-договую цепочку, то можно пять раз покрыть расстояние между Вашингтоном и Лос-Анджелесом.

Кстати, каждый американский штат придумал свой рецепт приготовления этого популярного блюда. Например, на юге США делают кукурузные хот-доги; в Канзасе в них добавляют тертый сыр и квашеную капусту; в Чикаго готовят яблочные и крабовые хот-доги; тexasский хот-дог подается с сыром, острым перцем халапено и чили; нью-йоркскую сосиску вы получите со светлой горчицей и луком, тушенным в сливочном соусе; в Атланте в хот-дог добавляются овощи...

Даже привычные кетчуп и горчицу, производители хот-догов, отвечая на запросы потребителей, заменили на майонез на основе васаби и авокадо, а некоторые предлагают попробовать хот-дог с арахисовым маслом и фуа-гра. И это только некоторые примеры...

Также надо сказать, что это традиционное американское блюдо сегодня популярно не только у себя на родине, но и во многих странах мира, в том числе и в России, где оно имеет немало своих почитателей, не смотря на доводы врачей и диетологов о вреде такой еды.

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ

12+

<https://www.calend.ru>