

Alaszka

Luxushajóval a jéghegyek között



Mediterrán kölcsön villák
Rakonczi Imre második élete
Titkok a BMW világából
Extravagáns pápaság
Grillparti a hollandkádiban



Nem állíthatjuk, hogy lejárt az áruházi tucat édességek ideje, de az biztos, hogy egyre szélesedik az egyedül minőségi finomságok alternatív kínálata. Legyen sütemény, csokoládé, fagyalt, vagy éppen keksz, ha adunk a minőségre, első osztályú édes élvezetben részesíthetjük magunkat, és persze mindenkit, aki fontos nekünk.

MEGKÖSTOL, ÉS NEM FELEJT!

Egyszer régen, nagyon régen, úgy két évtizede megkóstoltam a párizsi Lafayette áruházban egy igazi belga csokoládét. Apró kis kocka volt, s mikor az üzlet kóstolónak kitétt tálcájáról bekaptam, nem is gondoltam, hogy egy világ omlik össze bennem. S születik egy új. A megszólt hazai táblás és töltött csokiszütemények egyszerűen értékelhetetlen hamisítványok lettek, mert ez az egyetlen falatka omlós, olvadás, lágy, krémes, selymes, aromás csoda ízlelőbimbóim memóriájában újrakódolta a csokoládéről alkotott ítéletemet. Így van ezzel minden inycs édességrajongó. Elég egyetlen egyszer belebotolni valami különlegesbe, és attól kezdve a kevesebb több lesz. Inkább minőségi mértéktartás, mint közepes mértéktelenség.

Van olyan, hogy egy bonbon annyira szép, hogy már-már sajnáljuk bekapni. Nem is baj! Nézezzük, forgassuk, ne sokáig kézben tartva, nehogy olvadni kezdjen. De adjuk meg a módját! Legellessük rajta a tekintetünket! Fedezzük fel az apró részleteket! Képzeljük el, milyen lehet majd, ha beleharapunk. S ha már kellőképpen kiévezte az ízlésványt, csak akkor lóssunk neki! De ne sajnáljuk, hogy tönkretessük és elűntetjük! Adjuk át magunkat csodás képességünk, az ízlelés örömeinek! Ez a pillanat a miénk, élvezzük ki minden ízében: a domináns és rejtőzködő zamatokat, aromákat és struktúrákat. Bár az édességek azonnal vízért kiáltanak, az utolsó falatra ne igyunk azonnal. Hagyjunk időt az ízek és esszenciák utójátékának...



KEKSZRE FEL!

Ki ne imádná a nagymama porhanyós kekszét! Az én anyai nagyanyám például fenéges diós kekszet tudott alkotni. Főként karácsonykor remekelt a kekszszűtésben, de népes gyerekseregünk kérésére a legnagyobb nyári forráságban is nekiállt a hőember, csillag, virág, harang és hold alakú finomságoknak. Kedvencem a diós változat volt, de bármelyiket képesek voltunk az utolsó morzsáig elpusztítani. S bár rám hagyományozta évszázados receptjét, képtelen vagyok ugyanolyan sütni. Lány volt, omlós, s egyik alapvető titka ugyanúgy a vanília és a vaj pártatlan, egyszerű aromájában rejlett, mint a mai prémium kekszéké.

Csoda-e, ha összefut a nyál a szánkban, amint megérezzük a frissen sült vajos keksz illatát! Kevés édesség van, amelyik ennyire óva intene nagy mennyiségű bekebelezéstől. A finom aromákat ugyanis gyorsan megszokják az ízlelőbimbóink, így a sokadik keksznél már csak töredékét érezzük annak az izgazdagságnak, amelyek töbzdésében az első falatoknál még önfeledten lubikolhatunk. Nem érdemes hát túlzásokba esni! Egy-két aranyat érő tallér ebéd után, vagy a reggeli kávé mellé, esetleg – uram bocsá – az esti ágyba bújás előtt, s emelkedett pillanatokkal ajándékozhat meg magunkat.

FLOQ KÉZMŰVES VAJOS KEKSZEK

Könnyű, roppanós élvezet csoki cseppekkel, finoman megpörkölt dió darabokkal, és csillogó kristálycukor szemcsékkel. A Bourbon vanília letisztult ízvilága, vagy a zabpehely, a narancshéj és a koriander vakmerő találkaja, s végül a vörös áfonya, a nádcukor és a mandulaliszt zamatos randevója. A Floq prémium minőségű vajos kekszek angol receptúra alapokkal készülnek, hazai cukrászatban, s kiválóan illeszkednek az igényes kávézási és teázási szokásokhoz. A minőségi alapanyagból összeállított tészta kézzel nyújtják, formázzák, s teszik sütoppírra. A keksz-kreációk megalkotásához csak természetes alapanyagokat használnak, mesterséges adalékanyagok nélkül, „E”-mentesen. Ennyi kitüntetett figyelem után érdemes pár nyugodt percet szánni arra, hogy magával ragadjon a kekszezés élménye, ahogyan az apró sütemények íze harmonizál egy finom tea, kávé vagy cappuccino zamataival. (www.floq.hu)

