

Златото и среброто се

Гергана ДИМИТРОВА

оказаха вкусни

Злато, сребро и платина влязоха сред продуктите в сладкарството! Как се готвят ценните метали нагледно показаха готвачите от „Тесалоники сентър ъф гастрономи“ и родната фирма „Алма либре“ в петък вечер в специална демонстрационна зала във Волуяк. Майсторите ловко създадоха две торти с шоколад и вишни, които украсиха с листчета платина и злато. „Стават за ядене и дори са много полезни“, споделиха те.

Кулинарните шедьоври бяха само малка част от сладкарското угощение, които готвачите Йоргос Костиуцук и Бойко Владимиров бяха забъркали за подбран кръг гости. Сладкишите и тортите бяха над 60 вида.

Оказа се, че благородните метали не са най-ценното в съставките им. Малките плодчета в украсата на тортите с вид на вишни се оказаха „амарени“ - те се произвеждаха само на едно място в Италия, а целият процес на съзряването им

се проследявал стриктно от начало до край. Важно било с какво са торени дърветата, как се поливат, кога се берат и самата обработка на плода след това.

Амарените са само един от продуктите, наречени „Ново поколение“. Различното при тях е, че са екологично чисти и производството им се проследява в затворен цикъл. Млякото за сметаната например не идва от всякакви крави, а само от такива, за които се знае с

какво са хранени и как са отглеждани. Всичко това разказа шефът на „Алма либре“ Янис Лиолиос, който от няколко години внася у нас специалните сладкарски суровини. Той е убеден, че качествените продукти придават на сладкишите изключително пътен вкус.

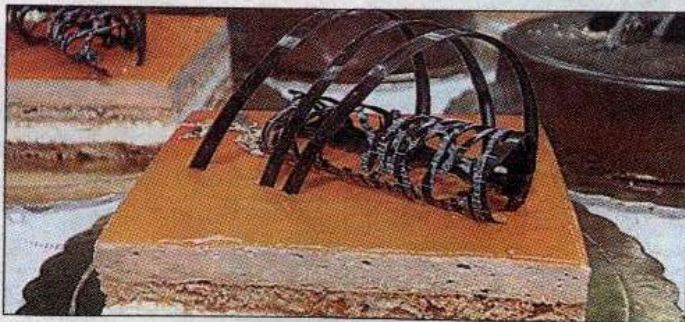
Действително гостите на кулинарната демонстрация установиха, че всяка съставка на малките парчета торта се усеща - от късове ядки в блатовете до крема и



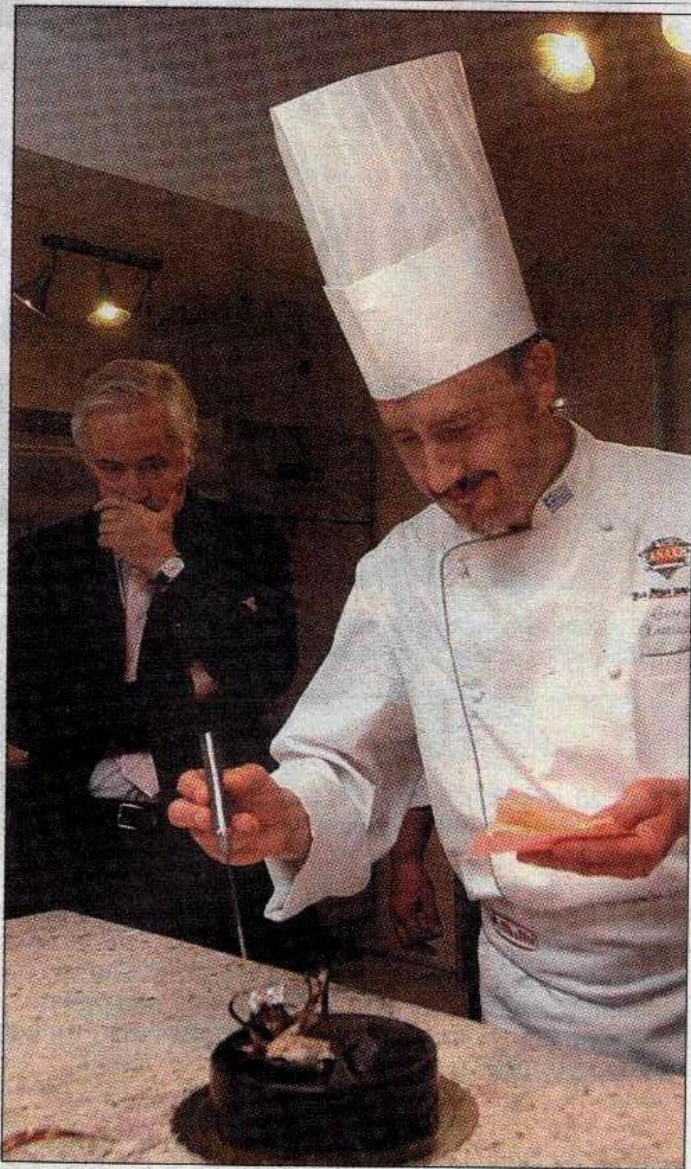
Златото го плогчетата „амарени“ е 24-каратово.

плодовете. Сладкишите, приготвени с продукти „Ново поколение“, задоволяват нуждата от десерт, без той да води до пресищане.

„В сладкарството в България масово се използват нискокачествени продукти като растителна сметана и се разчита на количеството. Но вкусът на българина се променя“, заяви г-н Лиолиос. Той и г-н Стелиос Канакис - най-големият гръцки търговец на сладкарски суровини, са създали у нас и в южната ни съседка работилници, в които безплатно се обучават млади сладкари. ♦



Торта като тази, създадена в работилниците на „Алма либре“



Майстор-готвачът Йоргос Костиуцук внимателно поставя върху току-що приготвена торта листче платина пред погледа на Стелиос Канакис. Снимки Дафинка Стоилова