

# ДЕГУСТАЦИЯ ПО ПРАВИЛАМ

НОВИНКОЙ ДЛЯ ПЕТЕРБУРГА СТАЛ ШОКОЛАД KARL FAZER С КЛУБНИКОЙ. ШОКОЛАТЬЕ КОМПАНИИ FAZER РАССКАЗЫВАЮТ О ТОМ, КАК В ПРИНЦИПЕ ПРАВИЛЬНО ПРОБОВАТЬ ШОКОЛАД. ОКАЗЫВАЕТСЯ, ЭТО ВЕСЬМА СЕРЬЕЗНОЕ ЗАНЯТИЕ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

У каждого типа шоколада есть свои собственные отличительные ароматы, делающие его уникальным. Тип использованного какао — условия почвы, солнце, дождь и питательные вещества, а также любые другие ингредиенты, которые добавлены к шоколадной смеси, — все это может определить эти ароматы.

Подобно дегустации дорогого вина, можно пробовать шоколад таким образом, чтобы почувствовать различные ингредиенты, раскрывающие свой букет вкусов. Стоит найти время, чтобы испытать свои вкусовые рецепторы! Кстати, перед дегустацией нужно тщательно почистить зубы и прополоскать рот, чтобы напрочь вымыть всякое напоминание о завтраке, обеде или ужине.

Чтобы полностью прочувствовать вкус шоколада, необходимо найти подходящее место, в котором можно расслабиться и сосредоточиться на вкусе. Это должно быть тихое помещение, изолированное от внешних раздражающих факторов: концентрация играет ключевую роль при определении разных компонентов.

Следующий шаг — нужно разломить плитку на кусочки поменьше. Если шоколад кажется прохладным, необходимо, чтоб он полежал некоторое время, пока он не достигнет комнатной температуры — это будет стимулировать высвобождение ароматов.

Затем надо положить маленький кусочек шоколада на язык и позволить ему медленно растаять во рту. Ароматы постепенно выделяются из шоколада, и вкус,

который ощущается, когда шоколад только попадает в рот, будет отличаться от более позднего послевкуся.

Теперь, как советуют финские специалисты Fazer, задайте себе вопрос о том, какие виды текстуры и ароматы присущи дегустируемому шоколаду, и запишите их в блокнот, используя различные категории: внешний вид, текстура, запахи, ароматы, скорость таяния. Он горький, терпкий, сладкий, кислый, острый или соленый? Какие ароматы распознаются? Содержатся ли в нем фрукты, орехи, молоко или ваниль?

Если дегустируется не один вид шоколада, то важно сделать перерыв на пару минут перед тем, как съесть следующий кусочек, чтобы не смешивать ароматы. Можно выпить стакан воды — неважно, газированной или без газа, чтобы промыть рот, и перейти к следующему кусочку.

К счастью, требуется много времени и практики, чтобы отточить свои дегустационные навыки, поэтому стоит почаще проводить исследования шоколада и пробовать как можно больше различных вкусов. Если в одиночестве делать это скучно, финны советуют устроить дружескую вечеринку для дегустации шоколада.

Кстати, шоколад сегодня — это не только удовольствие само по себе. Специалисты компании постоянно проводят исследования по сочетанию этого продукта с другими. Оказывается, шоколад можно сочетать даже с мясом и рыбой. Все зависит от его сорта и содержания какао-бобов. ■



НА ФОНЕ ШОКОЛАДА ЯГОДЫ КАЖУТСЯ ЕЩЕ БОЛЕЕ СВЕЖИМИ И СПЕЛЫМИ

СЛАДКОЕ



ШОКОЛАТЬЕ ИЗ ИТАЛИИ МИРКО ДЕЛА ВЕККЬЯ (MIRCO DELLA VECCHIA) С ШОКОЛАДНОЙ ТРИУМФАЛЬНОЙ АРКОЙ НА ВЫСТАВКЕ «ШОКОЛАДНОЕ НАСЛЕДИЕ МИРА» В ГОНКОНГЕ

## ВСЕ В ШОКОЛАДЕ

НА ВЫСТАВКА «ШОКОЛАДНОЕ НАСЛЕДИЕ МИРА» В ГОНКОНГЕ ИТАЛЬЯНЕЦ МИРКО ДЕЛА ВЕККЬЯ ПОСТРОИЛ КОПИЮ АРХИТЕКТУРНЫХ СООРУЖЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В СПИСОК МИРОВОГО НАСЛЕДИЯ ЮНЕСКО. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Собственно, именно этими работами и запомнилась экспозиция, проходившая три года назад. Все архитектурные шедевры в исполнении итальянского шоколадье — римский Колизей, Абу-Симбел, Парфенон, Пизанская башня, Триумфальная арка и Стоунхендж — были выполнены из белого шоколада. Среди работ мастера есть самая высокая шоколадная скульптура — копия колокольни Сан-Марко в Венеции и сладкий Миланский собор весом почти пять тонн.

В Бельгии, которая славится шоколадом высочайшего качества, проводится ежегодное шоколадное шоу — на одном из них певица Лара Фабиан прошла по подиуму в шоколадном наряде и аксессуарах от французского производителя Жана-Поля Хевина.

А Карл Лагерфельд принял участие в рекламе мороженого «Магnum» в шоколадном номере отеля, где красовались шоколадные стол и стул, шоколадный коврик и скульптура знаменитого Баптиста Джабикони — модели-мужчины, который был одет в трусы из белого шоколада. На создание всего этого ушло 10,5 тонны шоколада.

Шоколад со всего мира можно найти в музее на южнокорейском острове Чеджудо, единственном подобном заведении в Азии. Главным экспонатом, который вызывает сильные эмоции у посетителей, можно назвать действующий трамвай в стиле тех, что ходили в Сан-Франциско в XIX веке, — он полностью сделан из шоколада.

По информации из интернет-источников