

НОВИНИ

Японска традиция на трапезата

Журналисти и кулинарни експерти от цяла Европа участваха в суши семинар, организиран от японската компания Kikkoman в Амстердам. Как се приготвя едно от най-популярните японски ястия демонстрира шеф-готвачът Хаямизу, автор на книгата „Японската кухня“. Kikkoman има зад гърба си 300-годишен опит в производството на соев сос и днес продължава да доставя висококачествени продукти за семейството на японския император. Името на компанията съвсем не е избрано случайно, тъй като kikko на японски означава черупка на костенурка, а тап е числото 10 000. Според една японска легенда костенурките живеят 10 000 години и поради тази причина те са символ на щастие, богатство и дълъг живот. Тези елементи са отразени и в логото на Kikkoman: шестостепен, символизиращ черупка от костенурка, в който се вижда японският йероглиф за числото 10 000. Соевият сос Kikkoman не съдържа никакви изкуствени оцветители, консерванти или подобрители на вкуса и се произвежда от четири естествени съставки: соеви зърна, пшеница, вода и сол. Високото качество се получава чрез ферментация, която продължава шест месеца, а през това време се развиват около 300 различни аромата. Соевите сосове Kikkoman се използват за подправка от азиатците, така както европейците използват солта



и пипера. Много японски ястия се приготвят със соев сос, а професионалните готвачи и любителите кулинари ценят широко то му приложение в националните кухни на страни от целия свят. Естествено приготвянето на соев сос подчертава типичния вкус на много европейски ястия и се съчетава отлично с месо, пилешко, риба, морски дарове, месени изделия, зеленчуци и салати. Сосовете Kikkoman се предлагат вече и у нас в магазините за ценители.

Нечуплива винена чаша - да вярваме ли или не?

Чаша за вино, изработена от нов материал, наречен кварк, бе представена на проведеното през май изложение Vinexpo в Хонконг. Изобретателите твърдят, че това е най-важната революция в стъklarството след автоматизирането при производството на оловен кристал. Филип Дюран, президент на ARC International - компанията, чаша е разработката, казва единствено: „Кваркът е нов материал.“ Но ревниво пази формулата в тайна. Кварксовата чаша е от ръчно изработена (издухано) стъкло и претендира, че никога не загубва своя блясък и идеална прозрачност, като едновременно с това не се чупи. Тя действително е здрава. Дейвид Коболд, който демонстрирал чашите в Хонконг, твърдял, че са „практически нечупливи“ и за доказателство фраснал своята в масата. Журналистите ентусиазирано го последвали, но никой не успял да счупи чашата.

Първото приложение на кваркса е за серията винени чаши Open Up на Mikasa. Всяка чаша е със счупена форма. За разлика от Riedel Mikasa са разработили само шест чаши, които обхващат всички различни стилове вино по света. Коболд твърди, че чупката във формата улеснява наливането на точното количество, а същевременно ароматите и вкусовете особено се разгръщат по-бързо. Марката Mikasa произхожда първоначално от Щатите. Била е създадена от японци, интернирани в Калифорния по време на Втората световна война. Днес е собственост на ARC International, които произвеждат чаши в Северна Франция. Две години са били нужни на компанията, за да разработи материала кваркс, чието име обединява думите кварк (атомна частица) и кварц.

Яйце на гунки



Една от най-новите придобивки на пазара за кухненски аксесоари е яйцето, което премахва неприятните миризми в хладилника. Сложете го при истинските яйца и вече няма да бърчите нос от ароматите на чесън, риба, сирене или месо. Тайната се крие в активния въглен във вътрешността на яйцето, който поглъща всички миризми. На всичкото отгоре въгленът няма нужда да се сменя. Просто го поставяте в леко загрята фурна и той се възстановява. При „Щъркелите“ ще намерите и новите тигани на Silit. Серията „Silitan“ е с най-съвършеното незалепащо покритие, изработено за готварски съдове, наречено Swiss Diamond reinforced non-stick cookware. Основните характеристики на патентованото покритие

са комбинация от нанотехнология с диамантени кристали, която гарантира, че покритието не набъбва и не се пуква. То осигурява на готварските съдове с 25% по-голяма твърдост от всеки друг висококачествен съд. Никой друг материал не може да прегава, разпределя и стабилизира топлината по-ефективно и бързо от диаманта - 5 пъти по-добре от медта, 10 пъти по-добре от алуминия, 20 пъти по-добре от стоманата. С него готвите наистина здравословно, без капка мазнина, а тиганите са прецизно отлети под налягане и не се деформират дори при нагряване до 260° C. Можете спокойно да ги миете в миялната.

Ще намерите този полезен уред в магазините от веригата „Двата щъркела“ в София, Пловдив, Варна и Стара Загора.