

Sveoubuhvatni izvještaj američke slastičarske industrije navodi kako su čokoladni trendovi za sljedeću godinu dodavanje zdravijih sastojaka i kombiniranje čokolade s različitim okusima.

U Washingtonu je vrijeme praznika, a kupci u škripcu s vremenom pokušavaju naći najbolje poklone. Za Gerri Ratliff, čokoladni pokloni su obiteljska tradicija. "Ne častimo se često gurmanskom čokoladom, ali u ovo vrijeme godine si damo oduška i uživamo. A osim toga, čokolada je zabavan i poseban dar za božićnu čarapu."

U nedavnoj anketi o ovoj industriji, otkriveno je da mnogi zdravstveno osvještani ljudi pokušavaju naći načine kako napraviti čokoladu sa zdravijim sastojcima. Čokoladna industrija je dala svoju reakciju na ove rezultate.

"Čokolada i kakao više nisu samo za desert, kombiniraju se sa mnogih vrstama hrane. Koriste se u početnim jelima, kao i u glavnima.", rekla je Susan Smith dopredsjednica Nacionalne slastičarske udruge.

Na nedavnom predstavljanju slastičara u Washingtonu, izloženo je nekoliko vrsta jela.

"Danas predstavljamo čokoladom i kakaom inspiriran ručak. Počinjemo sa goveđim butom u kombinaciji sa sojom, ruzmarinom i kakaom." , opisala je neka od jela Susan Whiteside.

Profesionalna kuharica Carla Hall kaže da ona često kombinira čokoladu sa drugim sastojcima. "Možete napraviti cijelo jelo od čokolade, od predjela do deserta. Najzdraviji način je kombiniranje čokolade sa voćem i povrćem. "

Jedan od njenih specijaliteta je tradicionalno meksičko jelo piletina mole. U ovom jelu se jako dobro miješaju čokolada, crveni luk, češnjak, rajčica, piletina i drugi sastojci. "Kada dodamo malo mole sosa, pogledajte kako jelo dobije bogatu boju. To bogatstvo boja pretvara jelo u nešto predivno." , rekla je profesionalna kuharica Carla Hall.

Hall kaže da prirodna gorčina čokolade, zajedno s unikatnom teksturom čini okus jela bogatijim.

Za mnoge Amerikance, čokolada je još uvijek slatkiš. U ACKC Cocoa Baru, gurmanskoj trgovini u Washingtonu, suvlasnik Rob Kingsbury nudi mnoštvo zadivljujućih proizvoda u kombinaciji sa slatkim i slanim dodacima. "Ljudi zaista vole kombinaciju sa slatkoga i slano. Jela sa ovakvim okusima se najbolje prodaju. " , kaže gospodin Kingsbury.

U Cocoa Baru najtraženiji produkt je Chipotle-cinnamon truffle. Slastičarska struka kaže da će i dalje proizvoditi tradicionalne čokolade za one kojima chippotle-cinnamon truffle ne prija.

Izvor: VoA News

www.medicina.ba

24.12.2009.