

حلوى بنكهة كتاب قديم بـ 360 دولاراً



ابتكر شيف المعجنات الإسباني جوردي روكا حلوى سعرها 360 دولاراً، بنكهة كتاب قديم مُغبرٍ. وشرح هذه الحلوى «الخفيفة» في فيديو تعليمي للطبخ حقق 635 ألف مشاهدة على «تيك توك». الإسباني الحائز ثلاث El Celler de Can Roca (جوردي روكا (46 عاماً) طاهي المعجنات والمالك الشريك لمطعم نجوم ميشلان، لكنه أصبح معروفاً بصنع الحلويات التي تمحو الخط الفاصل بين الفن والحياة. والابتكار الجديد عبارة عن تحضير خلاصة كتاب قديم وتحويلها إلى سائل. وكشف روكا بأنه ابتكر هذه الفكرة بعد أن أُعجب برائحة الكتب القديمة التي قد تجدها في المكتبات. وأوضح خبير المعجنات في التعليق المرفق بمقطع فيديو عن النكهة المبتكرة: «أدهن الصفحات بزبدة منزوعة الرائحة وأتركها طوال الليل حتى تتشربّ برائحة الكتاب القديم. وبعد أن يتشبع الدهن تماماً برائحة الكتب القديمة أزيل الزبدة». وأوضح الطاهي الذي حاز لقب أفضل طاهي حلويات في العالم عام 2014، أن التقنية الرسمية هي استخلاص الروائح من بتلات الزهور وهي طريقة قديمة لاستخراج العطور عن طريق نقلها إلى مزيب، وهو دهون صلبة عموماً. وتم استخدام هذه الحيلة في الأصل في صناعة العطور، ولكن روكا اعتقد أنه يمكن تطبيقها في فن الطهي أيضاً.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2025.