

Чёрные и белые полосы в жизни вымощены шоколадом

26 ноября в Мексике, в городе Вилья-Эрмосе, столице штата Табаско, открылся Пятый фестиваль шоколада. Ежегодно этот праздник посещают не менее 60 тысяч человек.



Фото: dalinfotour.ru

Множество производителей представляют на фестивале свою продукцию, а туристы могут поучаствовать в дегустации, пробуя на вкус десерты и спиртные напитки с шоколадом. Культурная программа включает концерты, конкурс кондитеров, историческую выставку и экскурсии на плантации какао. Сегодня, 30 ноября, фестиваль завершается.

А в российском городе Орске Оренбургской области в июле 2014 года открылся музей сала. Экспонатами являются 80 видов продукта, их можно попробовать и приобрести: сало в вине, со специями, свиную рульку

соленую и копченую. Картины и инсталляции музея расскажут все о салае и об истории свиноводства. До этого единственный подобный музей действовал лишь на Украине, во Львове.

Казалось бы, что общего может быть между мексиканским шоколадным фестивалем и музеем салаа? А роднит их то, что в орском музее имеется продукт для истинных гурманов – салаа в шоколаде на десерт.





Такая необычная дегустация несколько лет назад проводилась в мирном тогда Донецке. За два дня шоколадом было залито 42 кг сала.

Фото: <http://newsedom.com.ua/index.php?newsid=5670>

Сало в шоколаде не первый год является лидером ресторанного меню в Киеве. Старший администратор ресторана «Царское село» Роман Новицкий рассказывает, что сало в шоколаде - изобретение шеф-повара: *«...многие посетители думают, что сало в шоколаде - это прикол, покупаются на него и решают попробовать блюдо. А для нас это как раз то, что надо»*. Точный рецепт содержится в строжайшем секрете. В «Царском селе» десерт предлагают отведать в сочетании с нежным и ароматным ликером «Бейлис». Технология приготовления десерта позволяет избавиться от дисгармонии между сладким шоколадом и соленым салом: *«Если вам не скажут заранее, что это сало, вы никогда сами не догадаетесь, что вы только что его ели»*.

Существует и более «демократичный» вариант сала в шоколаде. Несколько лет назад Одесская кондитерская фабрика начала выпускать шоколадный батон с начинкой из топленого сала. Хотя знатоки утверждают, что вместо сала там используются жирные сливки и джем. Батончик в шутку называют «украинским сникерсом», По данным производителей, популярность товара стабильно возрастает дважды в год - перед новогодними праздниками и к 1 апреля. В небольших количествах эти батоны экспортируются в США, Канаду, Германию и Израиль.



Фото: www.chocolatier.ru

Источник: http://www.saga.ua/44_archives_news_18908.html

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com



Автор текста: **Елена Берёзка**,
журналист.

На сайте опубликовано **2262**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)