

## Az előfizetéssel jobban jár!

**MEGRENDELHETŐ:**  
**06-94/999-120**

**kisalfold.hu**  
Részeaz életünknek!

## KISALFÖLD nászajándékba!

### Kedves Ifjú Házasok!

Megajándékozunk Önöket egy hónapos Kisalföld-előfizetéssel, amennyiben egy éven belül kötöttek házasságot, és önálló háztartásban kezdtek el a közöséletüket.

Nincs más teendőjük: csak küldjék be a címünkre a házassági anyakönyvi kivonatuk másolatát, valamint a lenti szelvényt, hiánytalanul kitöltve. Hamarosan felvesszük Önökkel a kapcsolatot.

Beküldési cím: 9021 Győr, Újlak u. 4/A

E-mail: [marketing@kisalfold.hu](mailto:marketing@kisalfold.hu)

A borítékra vagy az elektronikus levélben a tárgy mezőbe kérjük beírni: „NÁSZAJÁNDÉK”.

Az akcióban részt vehet, amennyiben az elmúlt három hónapban sem az Ön nevén, sem a családtagjai nevén – az adott címen – nem szerepelt Kisalföld-előfizetés, illetve amennyiben az elmúlt fél évben nem volt próbaolvasónk.



**kisalfold.hu**  
Részeaz életünknek!

Név\*:

Cím (amire az előfizetést kéri)\*:

Telefonszám\*:  Aláírás:

E-mail\*:  Dátum:

\*Kötelezően kitöltendő mezők.

Tudomásul veszem, hogy a Kiadó az általa kezelt személyes adataimat az előfizetés teljesítése céljából kezeli, továbbá, hogy a személyes adataim kezelése során a hatályos jogszabályok, valamint a Kiadó adatvédelmi tájékoztatója szerint jár el.

Az aláírással elfogadom a Mediaworks Hungary Zrt. adatvédelmi tájékoztatóját (amely megtalálható a [www.mediaworks.hu/tul/content/1/adaikzeles-tajekoztalo-oidonl](http://www.mediaworks.hu/tul/content/1/adaikzeles-tajekoztalo-oidonl)), és  hozzájárulok ahhoz, hogy a Mediaworks Hungary Zrt. a személyes adataimat – a hozzájárulásom visszavonásáig – közvetlen üzleti célra (tájékoztatás, közvetlen marketing, vagy piac kutatás egyéb tájékoztató) felhasználja, és ezzel kapcsolatban (elektronikus levelezés útján, telefonon vagy postai úton) megkeressen, illetve részemre nyomtatott és/vagy online sajtótermékekkel kapcsolatos gazdasági reklámot tartalmazó üzeneteket küldjön.



A színes kétrétegű bonbon most a menő.

## A csokoládé arcai

Ma már Magyarországon is egyre több olyan csokoládékészítő manufaktúra működik, ahol csak kiváló csokipasztillákból és a legjobb minőségű összetevőkből készítik az egyedi íz- és színvilágú extra édességeket. Gombóc Artúrnak öltöztünk hát, és utánajártunk a legfrissebb kézművescsoki trendeknek.

Demeter Zsuzsa, a Demeter Chocolate ügyvezetője szerint a kézműves csokoládék forradalma mintegy tíz évvel ezelőtt kezdődött a liofilizált gyümölcsökkel szórt táblás csokikkal. A legtöbb ember figyelmét ezekkel az édességekkel keltették fel a prémium csokoládék iránt. Aztán elkezdtek a csokikat különböző magokkal megszórni, került rá például a Szicília aranyának is nevezett bronteSSI pisztácia vagy piemonti mogyoró. Mind-egy mi, csak kategóriája csúcsa legyen. A táblások egyedfejlődésének következő állomása az ízesítettek – ilyen például a sós-karamellás –, aztán a robbanó cukrosak, manapság pedig egyre többen festik és tölthetik a táblás csokikat is. Ezzel párhuzamosan az egyre különlegesebb ízű és színű bonbonok is kelendőek.

Zsuzsa azt mondja, az igazi kézműves csoki nem tartalmaz adalékanyagokat és növényi zsiradékot, viszont jó minőségű kakaóbabból készült kakaómasszát, kakaóvaját, egy kis cukrot és emulgeálószerrel igen. Ők maguk is készítenek kifejezetten termőhely szelektált csokikat, amiknek az íze attól függően gyümölcsösebb vagy éppen fűszeres, hogy honnan származik a kakaóbab. Ezekhez a csokikhoz a töltelékkrémet is úgy alakítják, hogy amennyire



lehet kiemelje, hangsúlyozza ezt az aromakaraktert.

Hasonlóan izgalmas bonbonokat készít Földes Csilla, a Csilli Choco Bons alapítója is, aki rumos meggyes, mexikói kávékrémes és szilvapálinkába áztatott aszalt szilvás marcipánbonbonjaival 2018-ban és 2019-ben is bronzérmert szerzett egy világszerte. Ő azt mondja, a prémium bonbonokból az emberek most leginkább a festett, különböző színben pompázóakat keresik. Sokszor a csoki színvilága csábítja el a vásárlót, és nem az íze – jegyzi meg a pralinéit nem festékfújó pisztollyal, hanem ecsettel festő Csilla, aki hozzátesszi, ez a trend természetesen nem csak nálunk jellemző, nemzetközi szinten is megfigyelhető.

Az ízekről szólva kiemeli, azok nagyjából maradtak az elmúlt években megszokottak, annyi különbséggel, hogy most előszeretettel csempeznek bele egy kis furfangosságot: a gesztenyészhez például kardamont tesznek, az ibolyához krokantot készítenek, a mangóhoz pedig zselés macracujás réteget. Utóbbi, azaz a kettéharapva legalább két, színben és ízben is különböző réteget mutató bonbonok különösen trendinek számítanak napjainkban.

**Wurmbrandt András, andras.wurmbrandt@gmail.com**

