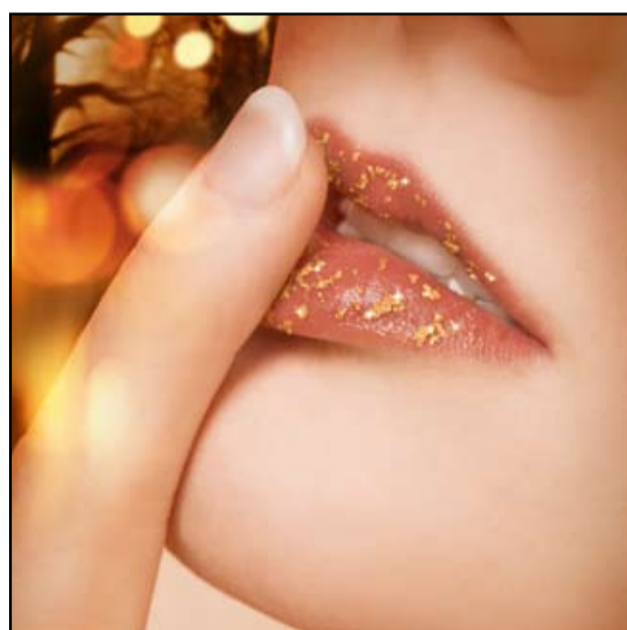




# stvoreno za Andele

piše **Antonija Knežević**  
antonija.knezevic@liderpress.hr



Zlato, srebro ili dijamanti kao sastojci hrane, pića ili njihove ambalaže odličan su recept za kreiranje skupocjenoga prehrambenog proizvoda. No u gastronomski raj možda nas odnese i magareće mlijeko iscijeđeno na zabačenoj srbijanskoj farmi. Premium zalogaji i gutljaji uvijek su u modi



ŠTO JE UKUSNIJE, ZLATO  
ILI JAGODE? KOMBINACIJA  
TIH DVAJU SASTOJAKA  
**DeLaféeove lizalice**  
MOGLA BI OČARATI ONE KOJI  
SU ZA NJU SPREMNI PLATITI  
215,6 KUNA



TEMPERATURA OD ŠEST DO OSAM CELZIJEVIH STUPNJEVA IDEALNA JE ZA POSLUŽIVANJE VINA PUNOG ZLATNIH MJEHURICA ŠTO GA PROIZVODI ŠVICARSKI DELAFÉE. JESTIVO ZLATO I CRNI PINOT ČINE DOBITNU KOMBINACIJU

**T**kogod je rekao da novac ne može kupiti sreću, nije znao pravo mjesto za šoping - izjavila je svojedobno američka glumica Bo Derek. Složili se s njezinom izjavom ili ne složili, činjenica je da novac otvara mnoga vrata, pa i ona gastronomskog raja. Za sve one, dakle, koji ne znaju kako i gdje potrošiti novac ili žele svom nepcu priuštiti neprocjenjiv i nezaboravljiv užitek, evo nekoliko prijedloga.

### Dijamantni užitek

Da uživati u čokoladi može biti prilično skupo zadovoljstvo, pokazao je Fritz Knipschildt, čijih pola kilograma čokolade stoji 2.600 dolara. Svaki zalogaj te čokoladne slastice, dakle, vrijedan je otprilike 300 kuna. Visoku cijenu Knipschildt opravdava ručnu pripremu čokolade od najsvježijih prirodnih namirnica. Kuglica La Madeline au Truffe, pripremljena je od rijetke vrste francuskog crnog tartufa périgorda, obloženog tamnom čokoladom Valhornom, a uza svaku kutiju ekstravagantne čokolade dolazi i vlastoručno potpisano pismo u kojem je objašnjeno kako se ona proizvodi.

Ako mislite da je to skupo, što biste rekli za lizalicu od 38,5 dolara? Upravo toliko stoji lizalica koju je proizvela švicarska tvrtka DeLafée. Visoku cijenu za slatkiš u švicarskoj kompaniji opravdavaju jestivim komadićima zlata i srebra kojima je prekrivena i, naravno, najboljim sastojcima.

Zlato, srebro ili dijamanti kao sastojci hrane ili njezine ambalaže odličan su recept za kreiranje skupocjenoga prehrambenog proizvoda. Primijenili su ga u kompaniji Procter&Gamble u kojoj su u povodu 75 godina postojanja tvrtke proizveli najskuplji čaj na svijetu,

točnije najskuplju vrećicu čaja. Ručno ukrašena s 280 dijamanta, ta vrećica čaja vrijedna je 7.500 funti.

Ni gutljaj TWG-ova čaja Yellow Gold Tea Buds nije baš jeftin - 50 grama stoji 150 dolara. Razlog: sastojci se beru samo s jedne planine samo jedan dan u godini i samo s vrha biljke, i to sa zlatnim škarama. I taj čaj, naravno, obojen je listićima 24-karatnoga zlata.

### Pjesma anđela

Ručna proizvodnja ili, na engleskom, 'handmade' također je dobar put za uspjeh u stvaranju luksuzne i skupocjene hrane ili pića. Upravo je to jedan od razloga zbog kojeg je šampanjac Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blanc s cijenom od 1.500 dolara jedan od najskupljih na svijetu - dolazi u ručno oslikanoj boci.

Da je šampanjac skup, odavno je poznato, ali pivo? I to je moguće: bočica Carlsbergova piva Vintage 3 stoji 270 eura. Proizvedeno je prirodnom fermentacijom, bez dodavanja bilo kojih enzima ili alkohola kao što je slučaj s drugim pivima. Čovjek zadužen za njegovo stvaranje Morten Ibsen potpisano pismo u kojem je uspoređuje s pjesmom anđela.

Anđele biste morali čuti i dok pijete vodu Bling H2O holivudskog producenta Kevina G. Boyda jer boca od 750 mililitara tekućine koju inače možete dobiti samo odvrnete li slavinu stoji 40 dolara. No Boydova voda ima limitiranu proizvodnju, a njegove bočice ukrašene su kristalima Swarovski. Tajna je visoke cijene havajske vode Kona Nigari (33,5 dolara za 0,6 litara) pak u tome što se crpi s dubine od otprilike 610 metara, odnosno sa znatno veće dubine od one koja se smatra dubokom morskim vodom. Iako je riječ o desaliniziranoj vodi, proizvođači tvrde da pomaže gubitku



ŠAMPANJAC **Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blanc** S CIJENOM OD 1.500 DOLARA JEDAN OD NAJSKUPLJIH NA SVIJETU - DOLAZI U RUČNO OSLIKANOJ BOCI



RADI PROIZVODNJE NAJSKUPLJE ŠUNKE NA SVIJETU, VRIJEDNE 1.792 KUNE ZA KILOGRAM, IBERIJSKE SVINJE BILE SU NA DIJETI I HRANILE SE VISOKOKVALITETNIM ŽIREVIMA

težine, smanjenju stresa i probavi. U to svakako vjeruju Japanci jer u tu se zemlju s Havaja svaki dan otpremi 80 tisuća boca vode Kona Nigari.

### Ograničene količine

No dok si jednu bočicu vode s Havaja mogu priuštiti i obični smrtnici, to se ne može reći za najskuplji kavijar na svijetu - iranski Almas. Najskuplji kavijar na svijetu dobiva se iz jajašaca jesetri starih između 60 i 100 godina; kilogram tog jela stoji otprilike 25 tisuća dolara. Budući da te ribe, pa ni kavijara, nema u neograničenim količinama, u Caviar House&Prunieru u Londonu postoji lista čekanja za kupnju toga

skupocjenog jela. Kupci Almas čekaju čak četiri godine - dovoljno dugo da prikupe novac za kilogram. Ograničene količine sintagma su koja odlično prolazi u svijetu luksuza. Svaki proizvod koji se ne može masovno proizvesti predodređen je za uspjeh. Dokazuje to primjer švedske farme koja je postigla planetarni uspjeh proizvedeći sir od soba! Točnije, tri soba, koji se zovu Gullan, Haelga i Juna. Spomenuti sobovi neobično su pitomi, pa ih upravo zato vlasnici Christopher i Ulla Johansson uspijevaju pomesti. Godišnja je proizvodnja sira te neobične farme 300-tinjak kilograma, što objašn-



### GOLDEN OLIVE OIL

# OKUS ČISTOG LUKSUZA

**Z**latne nijanse ekstra dječanskog ulja Golden olive oil s otoka Hvara zamamne su poput najljepšeg zlatnog nakita. Ali nije samo čistoća vrhunskog maslinovog ulja uzrok tog raskošnog zlatnog sjaja, već i listiće čistog 24-karatnog zlata koji se presijavaju u njegovoj nježnoj uljatoj strukturi. Ovo je prvi takav proizvod na hrvatskom tržištu u kojem će pravi gurmani i hedonisti istinski uživati.

Pakiran poput najfinijeg parfema ili ekskluzivnog nakita, Golden olive oil, Zlatno maslinovo ulje, jedinstveni je gastronomski i estetski užitek. S ponosom ćete ga držati na svome stolu, poput kakvog rijetkog ukrasa, te pažljivo točiti zlačano ulje po delicijama na svome tanjuru. I, naravno, s još većim užtkom jesti kao savršen



spoj nezaboravnog okusa i prvoklasne vizualne suptilnosti. Nakon što je predstavljen u Hrvatskoj, Golden olive oil svjetsku će premijeru imati na sajmu luksuza Millionaire fair, koji će se održati u Amsterdamu, od 9. do 13. prosinca 2010. ★



PROMO

**CIJENE Golden olive oil od 0,2 L**, pakiran u drvenu lakiranu kutiju ili drvenu kutiju presvučenu kožom i plišani etui, uz bijele rukavice, knjižicu recepata i fotografije hrane dekorirane maslinovim uljem - 3.500 kn. **Refill** u originalnu bočicu (na temelju VIP kartice) - 750 kn. **Za više informacija, Telefon:** +385 91 453 74 62 / **Fax:** +385 1 621 74 67 / **e-mail:** info@goldenoliveoil.com



DOK PIJETE VODU **Bling H2O**  
HOLIVUDSKOG PRODUCENTA  
KEVINA G. BOYDA MORALI  
BISTE ČUTI ANĐELE JER BOCA  
OD 750 MILILITARA TEKUĆINE  
STOJI 18,7 PUTA VIŠE OD ONE  
IZ SLAVINE

## Svaki proizvod koji se ne može masovno proizvesti predodređen je za uspjeh. Dokazuje to planetarni uspjeh švedske farme koja proizvodi sir od soba

java cijenu od 1.000 dolara za kilogram. Od sobova sira još je skuplji magareći, koji proizvode naši susjedi Srbi. Nije riječ ni o kakvoj šali o magarcu - u Zasavici pokraj Sremske Mitrovice, zaista se proizvodi sir od magarećeg mlijeka pod imenom Pule, a njegova je cijena ni manje ni više nego ravno 1.000 eura. Za kilogram sira potrebno je 25 litara mlijeka, a toliko jedna magarica daje u dvije godine.

### Lukava dosjetka

Uza sir prirodno ide šunka, osobito ako je riječ o doručku u Hrvatskoj, no na uobičajenom hrvatskom stolu teško da će se naći šunka Manuela Maldonada Alba Quercus Reserve. Razlog: cijena od 320 dolara za kilogram. Za proizvodnju najskuplje šunke na svijetu iberijske svinje bile su na dijeti i hranile se visokokvalitetnim žirevima. Ekskluzivnost šunki daje i dvogodišnje sušenje, a ne jednogodišnje, kao što je uobičajeno.

Ako šunka može biti luksuzna, za-

što ne bi i hamburger? Dosjetili su se to u Burger Kingu i tržištu ponudili hamburger od 200 dolara. Posluživao se u samo jednom londonskom restoranu, a visoka cijena opravdana je luksuznim sastojcima: govedinom wagyu (najskupljom na svijetu), bijelim tartufima, šunkom Pata Negrom, balzamičnim octom Modena, matovilcem, ružičastom kamenom himalajskom solju, organskim bijelim vinom s iranskim šafranom - i sve to u bijelom pecivu.

A kad smo već kod peciva, nemoćuće je u kontekstu luksuza ne spomenuti i najskuplji kruh. Dvadeset jedna funta za jedan kruh nije previše, tvrdi pekar Tom Herbert iz Londona, koji za svoj kruh kaže da je 'umjetničko djelo'. Za pripremanje tog umjetničkog djela potrebno su dva dana, tvrdi Tom Herbert, i dodaje da onaj tko ga kuša shvati zašto je 10 puta skuplji od običnog kruha. Je li zaista i 10 puta bolji, znaju Liz Hurley i Keith Allen, njegovi redoviti kupci. ★

EKSKLUZIVNOST BOMBONU **La Madeline**  
**au Truffe** DAJE RIJETKI FRANCUSKI  
CRNI TARTUF OBLOŽEN TAMNOM ČOKOLADOM  
VALHORNOM, ALI I VLASTORUČNO  
POTPISANO PISMO U NJEGOVOJ AMBALAŽI