

Ema Peršolja

Quatre-Quarts au Chocolat de Juliette

Ma pâtisserie est exceptionnelle parce qu'elle a été faite avec le plus grand amour du monde. La famille de Juliette est décédée lors de la torture lorsque les envoyés royaux ont voulu apprendre d'eux la meilleure recette de gâteaux. La recette ce qui eux apporté une énorme richesse.

Juliette a donc caché et vendu secrètement les gâteaux dont elle vivait. Un jour, elle a vendu le gâteau à un beau jeune homme, qui l'a emporté avec lui et l'a caché et protégé. Juliette avait un teint foncé et des yeux marron chocolat qui enchantaient le jeune homme tombé amoureux d'elle. Ils ont vécu une vie paisible et tranquille jusqu'à ce que les envoyés royaux partent à la recherche de sa recette de gâteau.

Juliette ne voulait pas mettre lui en danger ni perdre la recette de gâteau. Voilà pourquoi elle lui faisait confiance de la recette. Le jeune homme ne voulait pas qu'elle partirait, mais elle lui aimait trop, alors elle a échappé.

Mais les envoyés du roi ont entendu dans l'auberge qu'une belle et inhabituelle fille restait avec le jeune homme, alors ils sont allés le voir. Il a découvert qu'ils venaient et a caché une recette dans un gâteau fraîchement cuit, qu'il a complété et amélioré lui-même. Comme dernier souvenir de sa bien-aimée Juliette, il a ajouté un épais chocolat crémeux qui lui rappelait au ses yeux.

Lorsque vous coupez le gâteau avec un couteau, vous y glissez une pâte légère comme à travers un nuage. Le chocolat chaud se glisse dans le couteau. Le gâteau fond dans la bouche et le chocolat a le goût du meilleur nectar. Mangez-le lentement, mordez après morsure et vous voulez qu'il dure pour toujours.

Il enveloppa le gâteau dans un torchon et le tendit au domestique pour que Juliette puisse l'emporter. Les envoyés du roi ont fait irruption dans la maison et l'ont torturé pour leur donner sa cachette de Juliette et sa recette. Ils lui ont arraché les ongles, l'ont tamponné et l'ont mis dans de l'eau glacée, mais il ne leur a rien donné. Ce n'est qu'avec son dernier souffle qu'il prononça son nom, et les soldats pensèrent donc que c'était le nom du gâteau.

Quand Juliette a pris le gâteau et la recette et a compris ce qui s'était passé, son âme a sombré dans une obscurité sans fin. Elle trouvait du réconfort dans la cuisson des gâteaux, que son jeune homme fait et nommait d'après elle. Elle est partie et a cuit des gâteaux pour le reste de sa vie, se souvenant de la seule personne au monde qu'elle aimait.

Juliettina družina je umrla med mučenjem, ko so kraljevi odposlanci želeli od njih izvedeti najboljši recept za kolače, ki je prinašal ogromno bogastvo. Tako se je Juliette skrivala in

naskrivaj prodajala kolače s katerimi se je preživljala. In tako je nekoč prodala kolač lepemu mladeniču, ki jo je vzel h sebi in jo skrival ter varoval. Juliette je imela temno polt in čokoladno rjave oči, ki so očare mladeniča, ki se je zaljubil vanjo. Živela sta tiho mirno življenje, dokler se ni so kraljevi odposlanci spet podali na lov za receptom. Juliette ni želela ogroziti mladeniča in prav tako ni smela izgubiti recepta. Zato mu ga je zaupala. Mladenič ni želel, da odide a ga je preveč ljubila, da bi dopustila, da se mu kaj zgodi zato je s težkim srcem odšla in se skrila. A kraljevi odposlanci so v krčmi slišali, da se je pri mladeniču zadrževalo prelepo in čudno dekle, zato so odšli do njega. Izvedel je, da prihajajo in skrivni recept, ki mu gaje zaupala skriv v pravkar pečen kolač, ki ga je sam dopolnil in izboljšal. Kot zadnji spomin na svojo ljubljeno Juliette mu je dodal gosto kremasto čokolado, ki ga je spominjala na njene oči. Ko si z nožem prerezal kolač, si zdrsnil skozi, kot oblak puhasto testo, ki je bilo v sredini malce surovo. Vroč čokolada je spolzela po nožu. Kolač se ti stopi v ustih in čokolada ima okus, kot najboljši nektar. Ješ ga počasi, grižljaj za grižljajem in si želiš da bi njegov okus trajal večno. Kolač je zavil v krpo in ga dal slu, da ga odnese Juliett. Kraljevi odposlanci so vdrli v hišo in ga mučili, da bi jim izdal njeno skrivališče in recept. Pulili so mu nohte, ga ožigosali in potapljali v ledeno vodo, a ni jim izdal ničesar. Komaj ob zadnjem izdihljaju je dahnil njeno ime in tako so vojaki mislili, da se tako imenuje sladica. Ko je Juliette dobila kolač z receptom in je izvedela kaj se je zgodilo, se je njena duša pogreznila v neskončno temo. Uteho je našla v peki kolačev, ki jih je dodelal njen mladenič in jih poimenoval po njej, saj jih je vedno pekel z mislijo nanjo in z vso svojo ljubeznijo, ki jo je gojil do nje. Odselila se je daleč stan in do konca življenja pekla kolače, ki so spominjali na edino osebo na svetu, ki jo je kadarkoli ljubila.

Jakob Repanšek

Myrtilles framboises clafoutis

Mon dessert est exceptionnel. Vous êtes invités à voyager en France. Vous serez enchanté par la merveilleuse combinaison de bleuets, de crème blanche et de framboises rouges. De la forêt, nous nous rendons dans le désert, qui est fait d'œufs brouillés avec du sucre. Lorsque vous saupoudrez de farine dessus, vous avez l'impression que la neige tombe dans le désert. Lorsque vous mettez tout cela dans le four, le soleil du désert semble brûler. Mais quand vous le sortez du four, enduisez-le de crème. Dommage que vous ne puissiez pas l'essayer et vous assurer de la fraîcheur de ce «drapeau français». Bienvenue en France

Moja slaščica je izjemna. Vabljeni na potovanje v Francijo. Očarala vas bo čudovita kombinacija modrih borovnic, bele smetane in rdečih malin. Iz gozda potujemo v puščavo, ki je narejena iz umešanih jajc s sladkorjem. Ko nanje posuješ moko, se zdi kot da sneg pada v puščavo. Ko postaviš vse skupaj v pečico se zdi da pripeka puščavsko sonce. Ko pa vzameš ven iz pečice,

premažeš s smetano. Škoda, da je ne morete poskusiti in se prepričati o svežini te « francoske zastave ». Dobrodošli v Franciji !

Vida Vurušič

Crème brûlée

Moja slaščica je izjemna francoska jed, ki je priljubljena tudi drugod po svetu. Na sliki vidimo Ajflov stolp, znamenitost Pariza. Stolp predstavlja deželo Francijo, iz katere izhaja ta nenavadna sladica. Crème brûlée je sestavljen iz dveh plasti. Spodnja plast spominja na puding, z različnimi začimbami zgornja pa je samo karmeliziran sladkor kot povrhnja skorijca. Skorjica je še trda da jo lahko prelomimo in pridemo do slastnega pudinga. Karamela se ti kar stopi v ustih, ker pa je zelo sladka si okus lahko oblažiš s pudingom ali pa z nekaj gozdnihmi sadeži. Za okrasitev sem dodala še liste mete, za boljši vonj in, da nas spomni na našo zeleno Slovenijo.