

## Wąsy smoka

Z Tajwanu przyjechało do nas nie tylko coś dla ducha, ale też coś dla ciała. Sposób przyrządzania ręcznie robionych słodczy z cukru, syropu kukurydzianego, mąki i czekoladowego nadzienia przyciągnął uwagę uczestników festiwalu. Najpierw w słodkiej kuli z syropu i cukru przybyszki z Tajwanu wierciły dziurkę specjalnym przyrządem. Później powstały w ten sposób pierścienie, które były wkładane w mąkę, co pozwoliło na zapobieżenie przyklejaniu się go do dłoni przygotowujących łakocie. Następnie rozciągany i splatany tak, że powstawały z niego dwa nowe pierścienie. Procedura podwajania pierścieni była powtarzana tak długo, aż cieniutkie, przypominające włosy paseczki pękały w jednym miejscu. Na koniec z paseczków powstały „gniazdka” dla czekoladowego nadzienia i potrawa była już gotowa.

Podobno po ochłodzeniu rarytas z Tajwanu jest chrupiący. Tuż po przyrządzeniu przypominał ciągutki, który – by nie być za słodki – podawane są w mącznej otoczce. Nadchodzący na późniejsze wydarzenia uczestnicy festiwalu chętnie częstowali się przysmakiem. Wielu pytało o przepis i planowało jak go zrobić w domu. Niestety – w naszych sklepach trudno znaleźć syrop kukurydziany, a w tłumaczeniu przybyszek zabrakło informacji jak zrobić nadzienie, więc smak orientalnej słodkości z pewnością poza festiwalem będzie trudny do powtórzenia.

Beata Kazimieruk