



Dzień brownie

2020-12-09

8 grudnia Amerykanie obchodzą Dzień Brownie (National Brownie Day). Dlaczego? Bo to pyszne czekoladowe ciasto po prostu na to zasługuje. W szczególny sposób rozpieszcza nasze kubki smakowe i niewiarygodnie poprawia nastrój.

Przepisów na brownie jest bez liku. Kwintesencją dobrego brownie jest duża zawartość ciemnej czekolady, masła i orzechów. Brownie musi być wyraźnie słodkie, rozpływać się w ustach. Najlepiej smakuje podgrzane, z kulką lodów waniliowych i odrobiną sosu malinowego. Wybitnie pasuje do kawy lub szklanki zimnego mleka.

Jak powstało brownie? Legenda głosi, że brownie, jak wiele innych wspaniałych rzeczy, było dziełem przypadku. Podobno pewna pani domu (pani Brown), zapomniała do ciasta czekoladowego dodać proszku do pieczenia i powstało niewyrośnięte, mokre, gęste i ciężkie ciasto, które w efekcie okazało się bardzo smaczne. Bardziej wiarygodnie brzmi jednak inna wersja. Pod koniec XIX wieku szef kuchni Hotelu Palmer w Chicago został poproszony o stworzenie małego deserowego ciasta, które bez problemu dałoby się przetransportować i podawać na targach w ramach poczęstunku. Przygotowany przez niego pierwotny przepis zawierał orzechy włoskie i glazurę morelową. Takie brownie podobno do dzisiejszego dnia można znaleźć w karcie deserów tegoż hotelu.

Najlepszym sposobem na celebrowanie dnia brownie jest oczywiście przyrządzenie fetowanego smakołyku i podzielenie się nim z rodziną i przyjaciółmi. Większość osób uważa, że to tak łatwe, iż sztuka ta uda się nawet największemu kulinarnemu amatorowi. Wystarczy połączyć ze sobą wszystkie składniki, ułożyć w foremce i upiec.

Happy Brownie Day!