

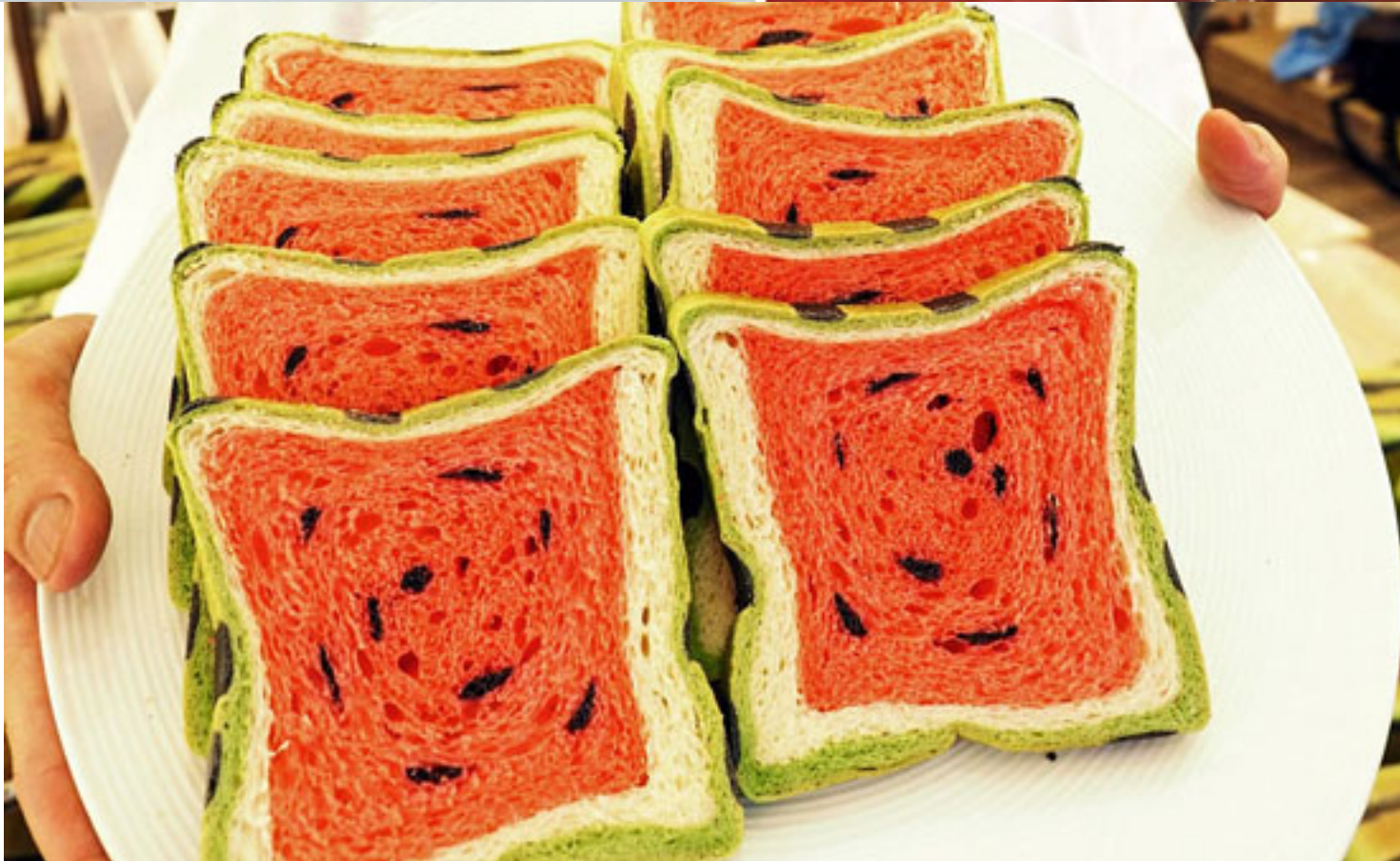
Ενας ταϊβανέζικος φούρνος πηγαίνει την τέχνη της... αρτοποιίας ένα βήμα παραπέρα και παρασκευάζει ένα από τα πλέον περίεργα ψωμιά στον κόσμο. Το ψωμί-καρπούζι αποτελεί σήμα-κατατεθέν του καταστήματος, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες προκειμένου να παρακινήσει τους μικρούς -αλλά και μεγάλους- φίλους του να καταναλώνουν ψωμί. Ως γνωστόν το καρπούζι αποτελεί αγαπημένο φρούτο στη χώρα και μάλιστα οι καλλιεργητές έχουν κατά καιρούς πειραματιστεί μαζί του, δημιουργώντας ευφάνταστα σχήματα καρπουζιού, πέρα από το κλασικό στρογγυλό.



Το ψωμί παρασκευάζεται με απόλυτα ασφαλή υλικά, με φυσικές χρωστικές ουσίες που δίνουν το πράσινο χρώμα στην κόρα και το κόκκινο στην ψίχα του ψωμιού, ενώ για τους

σπόρους χρησιμοποιούνται σταφίδες. Αν και δεν μοιάζει τόσο τραβηγτικό στην όψη, τουλάχιστον για τους δυτικούς, το ψωμιά αυτό κάνει θραύση ανάμεσα στους ντόπιους και το αρτοποιείο δεν προλαβαίνει να φουρνίζει!











Πηγή: perierga.gr

