

Sosem látott népszerűségnek örvend az otthoni cukrászkodás

Soha nem készült még annyi süti és torta a magyar háztartásokban, mint a koronavírus idején, és könnyen elképzelhető, hogy a lelkesedés az éttermek újranyitásával sem huny ki teljesen – véli a szakértő. De vajon mit sütünk a legszívesebben a négy fal közt?

A tízmillió pék országa leszünk! – mondogatták sokan már a járvány tavalyi kitörésekor. Nem is tévedtek nagyot, hiszen soha nem volt még olyan népszerű az otthoni sütés, mint a karantén ideje alatt. Amíg a kedvenc cukrászdánk zárva tartott, a konyhai feladatok lekötötték azokat, akik nem tudtak mit kezdeni a rengeteg szabadidővel – arról nem is beszélve, hogy közös elfoglaltságot adtak az egész családnak.

Az új hobbi megjelenését egyértelműen tükrözik a számok is: a Google keresési trendjeiben láthatjuk, hogy tavalyhoz képest 25 százalékkal nőtt azoknak a száma, akik receptek után kutakodnak az interneten. Rekordforgalmat produkáltak a konyhai eszközöket kínáló webshopok.

„Az elmúlt évben közel 45 százalékkal nőtt az oldal látogatóinak száma, és több mint duplaannyian vásároltak nálunk, mint tavaly” – árulja el Szalai Viktória hobbicukrász, a webáruház tulajdonosa. Ami az internetes vásárlás menetét illeti, a többség számára a legfontosabb szempont a gyors szállítás és a segítőkész ügyfélszolgálat volt, emellett pedig az, hogy mindent egy helyen lehessen beszerezni a sütéshez.

Fő a személyesség: tortaperselybe kerülhet az ajándékpénz

A trendekből körvonalazódni látszik, hogy a tortasütés különös népszerűségnek örvendett az otthonmaradók körében.

„Ennek többek között az az előnye, hogy aki maga süti a tortát, az pontosan tudja, mi kerül bele, így garantáltan allergén- és tartósítószermentes lesz a sütemény. Arról nem is beszélve, hogy a saját torta személyre szabhatóbb, mint amit készen veszünk: írhatunk rá például feliratot is, és ha nem is néz ki professzionálisan, a szeretteink sokkal jobban örülnek majd neki” – hangsúlyozza Viktória.

Nem meglepő, hogy a webshopban különösen kelendőek a tortadíszítő eszközök, így például a most különösen divatos sziluett tortadíszek vagy épp a „tortapersely”, amivel néhány ezrest is odacsempészhetünk az ünnepeltnek. Népszerűek a különböző sütőformák, ételfestékek és az olyan, már nem is kifejezetten kezdőknek való eszközök, mint például a szilikon gyúrólap. A magyarok ezen felül nagy kedvvel vetették bele magukat a sütiápolásba is: erre utal, hogy jól fognak a bagett, a macaron és az amerikai fánk készítéséhez szükséges sütőformák, de a

sajtos rúd kiszúró rács is.

„Azt ajánlom a teljesen kezdőknek, hogy bátran kísérletezzenek az alapreceptekkel! Az egyszerű dolgokkal is szép eredményt lehet elérni, ráadásul gyors sikerélményt adnak” – mondja Viktória. És hogy vajon a nyitás után is folytatódik-e az otthoni sütési láz?

„Bizonyára lesz visszaesés, de valószínű, hogy a jövőben is többen fognak otthon tortát készíteni, mint a járvány előtt!”

Akik most kezdenének bele, azoknak a sussvelem.com ingyenesen elérhető, 46 oldalas e-bookja, a Szívbéli tortamánia –

Tortás szakácskönyv

nyújt

segít

é

get, hogy saját tortakölteményekkel lephessék meg a családot.