ఆకాశాన్ని ఆరగించేద్దాం!

ఫ్యాషన్‌లోనే కాదు ఫుడ్‌లోనూ ఎప్పటికప్పుడు ట్రెండ్ మారిపోతూనే ఉంటుంది. ఒక్కోసారి ఒక్కోరకం ఆహారం జనాన్ని అమితంగా ఆకట్టుకుంటూ ఉంటుంది. ఇక, ఇప్పుడు స్కై ఫుడ్ ట్రెండ్‌ది హవా! నీలాకాశం, తెల్లటి మబ్బులు, కాస్తంత పచ్చదనం... మనం తినే పదార్థాల్లో ప్రతిబింబించడం దీని ప్రత్యేకత. చూసేందుకు విభిన్నంగా కనిపించే స్కై ఫుడ్, నాలుకకీ నచ్చుతున్నదని చెబుతున్నారు కొత్త రుచుల ప్రియులు.

ఆకాశం మబ్బులు అందానికి వేదికలు. దానికి కాసింత పచ్చదనమూ తోడైతే ఆ దృశ్యం కళ్లకు పండుగే. అంత అందమైన కాంబినేషన్‌ను ఆహారంలో చేర్చి ప్రకృతి ప్రియుల్ని, భోజన ప్రియులుగా మార్చేస్తున్నది స్కై ఫుడ్ లేదా స్కై థీమ్డ్ ఫుడ్. టీ, మిల్క్‌షేక్ మొదలుకుని కేకులు, పేస్ట్రీల దాకా అన్నిటా ఈ ట్రెండ్ ఇప్పుడు సందడి చేస్తున్నది.

రంగు ఇలా...

మన ఆహారంలో సాధారణంగా పసుపు, తెలుపు, ఎరుపు, గులాబీ, ఆకుపచ్చలాంటి రంగులు, వాటి మిశ్రమ వర్ణాలు కనిపిస్తుంటాయి. కానీ నీలం రంగు కనిపించడం కాస్త అరుదనే చెప్పాలి. అయితే స్కై ఫుడ్ ట్రెండ్‌లో మాత్రం ఆకాశనీలపు వర్ణమే ప్రధానం. అందుకోసం షెఫ్‌లు నీలం రంగులో ఉండే శంఖుపూలను, ఆ పూలపొడిని వాడుతున్నారు. దాన్నే బ్లూ మాచా అనీ బటర్ ఫ్లై పీ ఫ్లవర్ పౌడర్ అనీ పిలుస్తున్నారు. ఇది ఆహారానికి ప్రకృతి సిద్ధమైన నీలం రంగును ఇస్తుంది. అలాగే మనం సూపర్ ఫుడ్‌గా చెప్పుకొనే సముద్రనాచు స్పిరులినాతో కూడా ఈ నీలం మ్యాజిక్‌ను చేస్తున్నారు. వీటిని ఎందులో ఎంత మోతాదులో కలుపుతున్నాం, ఏ పదార్థాల్లో కలిపి వాడుతున్నాం అన్నదాన్ని బట్టి నీలంలో లేత నుంచి ముదురు వర్ణాలు వస్తుంటాయి. పాలతో లేదా క్రీమ్‌తో కలిపినప్పుడు ఇది అచ్చంగా ఆకాశనీలంలో ఉంటుంది. ఇక మబ్బుల కోసం క్రీమ్, యోగర్ట్‌లాంటి వాటిని, ఆకుపచ్చ రంగు కోసం బెర్రీలు, అవకాడో తదితరాలనూ వాడుతున్నారు. మిల్క్‌షేక్, లాటె తదితరాల్లో మబ్బులు కనిపించడం కోసం పారదర్శక గ్లాసుకు క్రీమ్‌ను మబ్బుల ఆకృతి వచ్చేలా రాసి లోపల సంబంధించిన ద్రవం పోస్తున్నారు. రకరకాల టెక్నిక్‌ల ద్వారా కేక్, పుడ్డింగ్, పేస్ట్రీ, ఐస్‌క్రీమ్... ఇలా అన్నిటిలోనూ మబ్బుల్ని చేర్చి చప్పరించేస్తున్నారు. ఆకాశాన్ని ఆరగించేయాలన్న సరదా ఆలోచన మీకూ వస్తే నెట్టింట్లో బోలెడు రెసిపీలున్నాయి. ఓసారి ట్రై చేసేయండి!