

EL PAÍS SEMANAL

Nº 1.837

Domingo 11 de diciembre
de 2011

LA ÚLTIMA BRIGADISTA

Vinieron a España hace 75 años
para defender la libertad. Lise
London nos cuenta sus recuerdos

JUSTIN BIEBER, EL ADOLESCENTE CON 38 MILLONES DE AMIGOS

El cantante que disputa el trono
en Internet a Lady Gaga

ENIGMAS DE BRUEGEL EL VIEJO

El Prado saca a la luz el misterioso
viaje de una obra maestra

EMIGRANTES EN LA HORA DEL ADIÓS

Más de 500.000 personas
buscarán una oportunidad
fuera de España en 2012

Erika, de 29 años. Trabajaba
de publicista en Barcelona.
Se fue hace un mes a São Paulo
(Brasil) para cambiar su vida
y dedicarse a la gestión cultural.





Dulce sabor francés

Es la tendencia dulce en todo el planeta, ya sea en salones de té, pastelerías finas o como *petit fours* en hoteles y restaurantes con caché. Ahora, la firma Lekúe lleva los *macarons* a casa. Basta este *pack* (que incluye recetas) para comenzar a realizar el dulce bocado ligero de almendras, clara de huevo y azúcar relleno de mermeladas, cremas y pralinés. www.lekue.es



A la roca

Si 2011 fue el año de las ginebras, 2012 será el de los whiskys. Estos llegan a las licorerías en su versión más *gourmet* y *premium* e incorporan curiosos "rituales" y ceremonias para disfrutarlos. Por ejemplo, para el nuevo Blue Label de Johnnie Walker se recomienda beber agua helada antes para dejar el paladar casi "anestesiado" y neutro antes de dejar que envuelva la boca. www.johnniewalker.es

Placeres cotidianos

Los buenos propósitos para el nuevo año llegan incluso a la gastronomía. Entre las propuestas: combinar quesos, degustar whiskys o preparar 'macarons'.

Por **Álvaro Castro**



Cata de mieles

Cartas de sales, cartas de aceites, cartas de té... en los restaurantes no dan tregua. Para hacerlo en casa y adelantarse a la tendencia, lo último son las mieles. La firma española y sostenible (trabajan con productores de comercio justo) Bee Honey cuenta con un completo kit para ello. Contiene miel de azahar (relax), miel de hule (*gourmet*), miel de laurel (vitalidad) y miel de mil flores (energizante). Ya se sabe: año de mieles... www.bee-honey.org

Lección de quesos

Tras la inauguración de restaurantes especializados como La Fromagerie (Londres) o Poncelet Cheese Bar (Madrid), la tendencia se ha disparado. No queda otra que aprender a maridar y degustar quesos. La firma Can Bech y su colección Just For Cheese (solo para quesos) propone distintas salsas para acompañarlos, ya sean de pasta blanca, azules, frescos, etcétera. www.canbench.com



Locales para inaugurar la ruta de la hamburguesa

O más bien epidemia, porque se extiende y no cesa. Los grandes chefs revisitan el bocadillo en sus versiones más *gastro* o *deluxe*. Incluyen carnes de *wagyu*, bisonte o avestruz, o incluso diferenciadas por países (francesa, italiana, japonesa...). Para ir abriendo boca pueden probar El Taller de la Hamburguesa en Madrid o La Royale en Barcelona.

www.tallerdelahamburguesa.com y www.laroyale.es