

อร่อยล้ำไม่ซ้ำใครกับ เซมล่า(Semla) ขนมยอดฮิต ของสวีเดน



อร่อยล้ำแบบไม่ซ้ำใครกับ เซมล่า(Semla) ขนมยอดฮิตของชาวสวีเดน, เฟลิตเฟลินไปกับรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของขนมสวีเดน ที่ใช้ขนมปังข้าวสาลีผสมเครื่องเทศ **cardamom** ทำให้รสชาติหอม สดได้ด้วยครีมอัลมอนด์ พร้อมวิปป์ครีมสดใหม่เนื้อเบา นุ่มละมุนลิ้น ท็อปด้วยแผ่นขนมปังโรยน้ำตาลไอซิ่ง



ลิ้มลองรสชาติขนมเซมล่า(Semla) ที่ ลีอบบี้ บาร์, โรงแรมแรมแบรนต์ กรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่ **1** กุมภาพันธ์ – **31** มีนาคม 2558 พร้อมรับข้อเสนอพิเศษ เมื่อสั่งขนมเซมล่าทานพร้อมกับชาหรือกาแฟ ในราคาสุทธิ 199 บาท เท่านั้น

เรื่องเล่าเกี่ยวกับขนมเซมล่า

เมื่อวัน Fat Tuesday ที่ 12 กุมภาพันธ์ ค.ศ. 1771 สมเด็จพระราชาธิบดี Adolf Fredrik แห่งราชอาณาจักรสวีเดน ได้ทรงสิ้นพระชนม์หลังจากที่เสวยพระกระยาหารอันประกอบด้วย หอยนางรม กุ้งลือบสเตอร์ ปลาเฮอริงคาเวียร์ กะหล่ำปลีสด และเนื้อ ตามด้วยขนมเซมล่า ซึ่งเป็นขนมที่พระองค์ทรงโปรดปราน และดื่มแชมเปญควบคู่กันไป โดยไม่กี่ชั่วโมงต่อมาพระองค์ทรงสิ้นพระชนม์เนื่องจากอาการหลอดเลือดสมองแตก(stroke) แต่เนื่องจากขนมเซมล่าเป็นสิ่งสุดท้ายที่พระองค์เสวย จึงทำให้ป็นเรื่องเล่าต่อกันมาว่า ขนมเซมล่า เป็นต้นเหตุการสิ้นพระชนม์ของสมเด็จพระราชาธิบดีAdolf Fredrik

วัน Fettisdagen หรือวัน Fat Tuesday

ย้อนเวลากลับไปยังเทศกาลทางศาสนาของสวีเดน ซึ่งผู้ที่นับถือศาสนาคริสต์จะงดรับประทานไข่และเนื้อสัตว์ก่อนถึงวันอีสเตอร์ 40 วัน โดยก่อนหน้านั้นจะมีเวลา 3 วันในการรับประทานอาหารที่ให้พลังงานและไขมันสูงเพื่อเตรียมพร้อมกับการอดอาหาร คือ อาทิตย์(Quinquagesima) จันทร์(Shrove Monday) และอังคาร (Fat Tuesday) ซึ่งเป็นที่มาของการรับประทานขนมเซมล่า ที่ทำจากแป้ง อัลมอนด์ ผสมน้ำตาล และ วิปครีมในวัน Fat Tuesday

Fat Tuesday ในปีนี้จะตรงกับวันอังคารที่ 17 กุมภาพันธ์ 2558 โดยปัจจุบัน ชาวสวีเดนจะเริ่มรับประทานขนมเซ

มล่า ตั้งแต่ช่วงเทศกาลคริสต์มาสจนถึงอีสเตอร์