

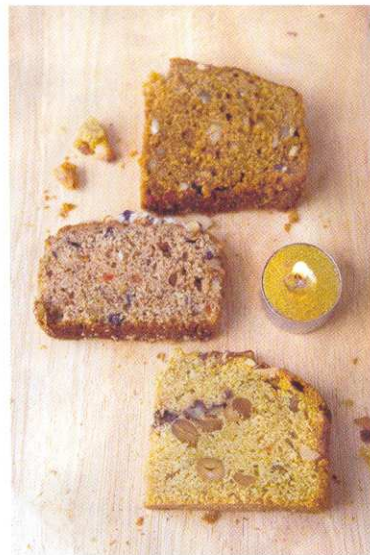


**CON
RETAZOS**

Peluches franceses

Chic&Tita es una línea de vestuario infantil que la diseñadora chilena Cecilia Aranda confecciona en Francia completamente a mano. Tiene ropa para niños de hasta 3 años, pero su producto estrella son los doudous, o peluches en francés. Con retazos de tela y costuras finas, da forma a gatos y ratoncitos disfrazados con tutúes y vestidos de la época del Charleston. Hasta enero hará una venta de Navidad donde, además, tendrá algunos lúdicos puzzles infantiles traídos de París. La ropa cuesta desde \$ 5.000; los doudous, que miden 45 cm, entre \$ 10.000 y \$ 12.000, y los puzzles \$ 15.000. Contactos en el fono 0-7951 0232 o en el mail info@chic-tita.com.

www.chic-tita.com P.N.



Pan de pascua con frutos secos

»**Alternativo:** hace años que Sofía Reyes prepara un delicioso pan de pascua con ingredientes poco tradicionales, como maní con miel, coco tostado, ciruelas, damascos y frutillas deshidratadas, además de almendras y nueces. Cuando el pan está listo, lo cubre con un glacé de crema y azúcar rubia, que luego decora con frutos secos. Cuesta \$ 3.300 (370 g). Despacha sin costo a Vitacura y La Dehesa, por pedidos sobre \$ 6.000. Fonos 955 1012 y 0-9716 2339. **C.B.**

»**Tradicional:** la experta repostera Inés Masses prepara una versión perfeccionada del clásico pan de pascua. Le pone menos fruta confitada, le agrega más nueces y lo decora con un dulce glaseado que se deshace en la boca. El de kilo cuesta \$ 4.500. Pedidos con una semana de anticipación en el fono 228 0532. **M.D.**



Para dulceros



DATO PASCUERO

Los elegidos de Mercado Paula Gourmet

Jamones patagónicos: la empresa Secretos de La Unión tiene una pequeña planta en esta ciudad donde procesan jamones crudos –tipo serrano– de vacuno, cordero y wagyu. Les quedan tan buenos que los piden de restaurantes como Adra y El Europeo. En la tienda Globe Italia (Las Condes 6903) tienen bandejas que cuestan entre \$ 2.000 (36 g de vacuno) y \$ 3.540 (40 g de wagyu). Pedidos especiales en los fonos 0-9679 6290 y 0-8234 5342.

Terrina de foie gras: la peruana Ana Lastra elabora una terrina de foie gras bajo la marca Los Patricios. Desde Francia importa los patos mullard, una mezcla genética destinada a la elaboración de este plato. Su terrina no tiene conservantes, sólo hígado graso, puro y compacto. Se pide con dos días de anticipación. Se vende sellado al vacío en paquetes de 250 g (\$ 30.821), 500 g (\$ 61.500) y 1 kilo (\$ 108.000). Fonos 0-7766 1627 y 0-7853 3576.

Instrumentos de cocina top: de la marca holandesa Vacu Vin, nueva en la tienda Wine House, se destaca la línea para conservar alimentos. Tienen una bomba selladora al vacío de vinos (entre \$ 7.500 y \$ 8.900) para mantenerlos oxigenados y con todas sus propiedades durante una semana. También hay conservadores de alimentos para mantener frescos los frutos secos y las hojas de té (entre \$ 4.990 y \$ 5.990). Vitacura 2904, fono 233 4846. **E.A.**