

В последнее время домашний хлеб стал настолько популярен в Швеции, что в стране открылись «хлебные отели», где можно в специальных номерах оставить свою закваску и тесто. За ними будут правильно ухаживать, пока хозяева не вернутся из отпуска или командировки.

Поначалу «хлебные отели» были не слишком популярны, но сейчас от клиентов нет отбоя. Закваску держат в ячейках с особым температурным режимом. Тесту обещают самый лучший уход: подкормку органической мукой и лучшей водой, а также лёгкий профессиональный массаж. «Наши клиенты – разных возрастов, многие из них являются хипстерами, – поведал один из хозяев «хлебной гостиницы» Йоаким Блумквист. – У нас всё строго конфиденциально, поэтому мы не храним никаких записей о посетителях. Клиенты это очень ценят».

Стоимость за одного хлебного «постояльца» колеблется в пределах 100–200 крон (700–1400 рублей) в неделю.