

# Green Day

El Ciudadano · 17 de marzo de 2007

---

---

Fue una noche de sábado como a las 21:30 en un barrio típico de Santiago. El encuentro se había fijado con bastante anticipación, el chef tenía todo muy bien preparado y dispuesto para iniciar su labor. La cocinería estaba caliente en medio de un ambiente de ligero nerviosismo y expectación, fue la primera cena en restaurant de que se tenga registro de tan particulares características. Fue hace casi un año, un poco menos, abril, glorioso mes que nutre de jugosos y verdes frutos a quienes se deleitan con sus sabores, olores y experiencias



marihuana class=

Fue una noche de sábado como a las 21:30 en un barrio típico de Santiago. El encuentro se había fijado con bastante anticipación, el chef tenía todo muy bien preparado y dispuesto para iniciar su labor. La cocinería estaba caliente en medio de un ambiente de ligero nerviosismo y expectación, fue la primera cena en restaurant de que se tenga registro de tan particulares características. Fue hace casi un año, un poco menos, abril, glorioso mes que nutre de jugosos y verdes frutos a quienes se deleitan con sus sabores, olores y experiencias. Fue como una fiesta de la cosecha a la chilena, a lo chico, a lo gustoso. Una vez que ya estaban los comensales instalados en sus mesas, expectantes de tan novedoso menú y ansiosos para degustar aquellos nuevos viejos sabores, se ofreció un pisco sour verde, pero

un verde distinto, más profundo y con un sabor particular. Mientras el anfitrión ungía sus manos en los elementos a consumir, el equipo técnico pasaba a instalar el proyector, para presentarles en vivo y en directo el proceso de preparación, con una cámara registrando la escena en la cocina, mientras un delgado cable transportaba las apetitosas imágenes en tiempo real al proyector, éste al telón y el telón a los ojos brillosos de los asistentes, quienes observaban con asombro y jocosidad. Luego de tan prometedor aperitivo, apareció volando la entrada, una ensalada muy bien aliñada y ligera, tan ligera que los asistentes ya comenzaban poco a poco a elevarse de sus asientos. A la par con la entrada fueron colocados en cada mesa unos bellos y pequeños pocillos de greda de Pomaire que en su interior contenían pequeños frutos para quienes desearan alimentar no solo sus estómagos, sino también sus pulmones. En esos momentos el ambiente estaba totalmente distendido e inundado de risas y sonrisas, el telón mostraba cual música ambiental, videos relacionados al tema en cuestión, manuales audiovisuales de cultivo in-door, procesamiento y confección de instrumentos ad-hoc y videos musicales alusivos. Como plato de fondo de la torta audiovisual, el documental Grass (hay que verlo si se quiere estar informado). Antes que eso, en esta cena atemporal, fue servido el plato de fondo, salmón relleno con una salsa verde, verdaderamente verde, alucinógenamente verde. Para finalizar, el postre, brownie de chocolate verde, con salsa dulce verde. En los comentarios posteriores, algunos señalaron que los efectos de la experiencia no sólo estuvieron presentes durante todo el día domingo, sino también hasta el lunes. Al viajar a los respectivos puntos de trabajo y estudio, todos quienes participaron de aquella efímera velada volada, pensaron en la grata experiencia. Ahora, casi un año después, todos ellos y varios amigos más están expectantes de un nuevo episodio de culinario encuentro, el que ya no tardará demasiado en llegar.

Goyo

---

**Fuente:** El Ciudadano