



The New

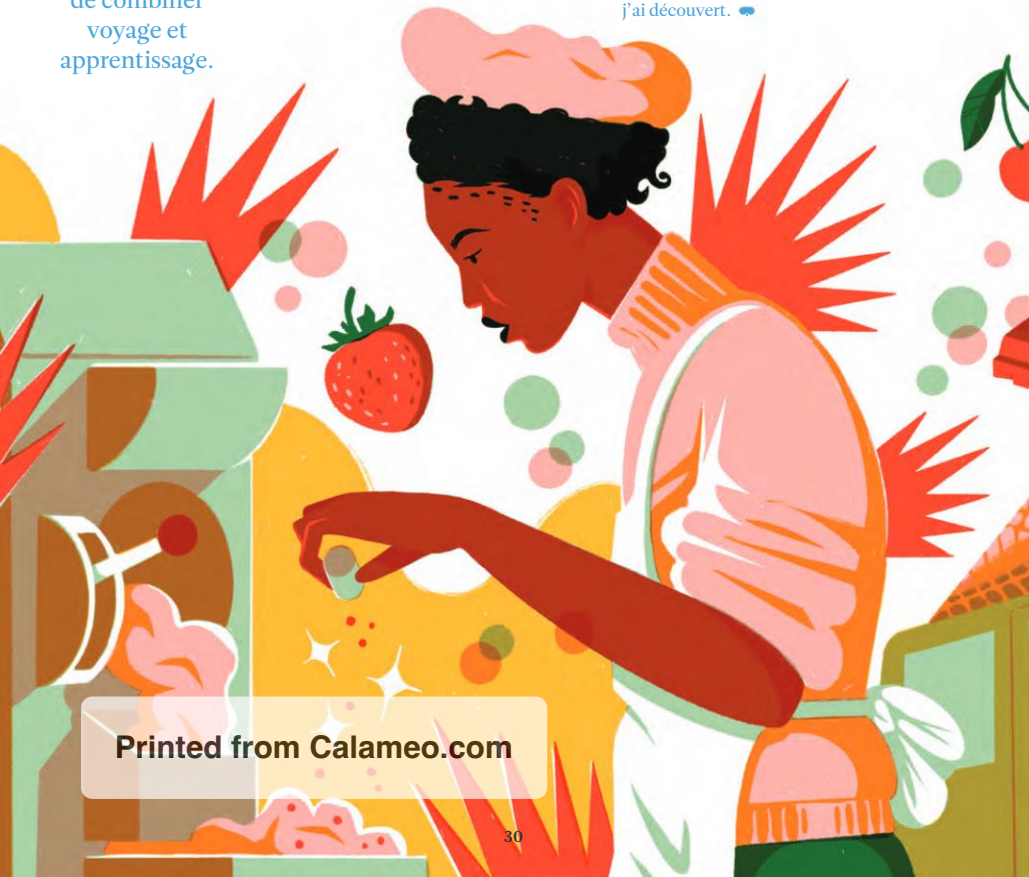
Text by **Wendy Helfenbaum** Illustrations by **Till Lukat**

Blend leisure with learning while travelling by taking a skillcation.

Le tourisme immersif ou l'art de combiner voyage et apprentissage.

On your next trip, forget buying trinkets that gather dust in a closet. Instead, spend some vacation dollars acquiring unique skills that you can continue long after your flight home. So-called "skillcations" are where travel meets personal growth. Traditional sightseeing skims the surface of a new city, while hands-on experiences deeply connect you to new people and places. Seeking trips that teach, I explored immersive workshops across Canada. Here's what I learned. 🍷

Lors de votre prochain voyage, oubliez l'achat de babioles qui prendront la poussière dans un placard. Consacrez plutôt cet argent à l'apprentissage de compétences uniques que vous pourrez perfectionner à votre retour. Le tourisme immersif consiste à combiner voyage et apprentissage. Les visites touristiques traditionnelles ne montrent une ville qu'en surface, tandis que les expériences pratiques nous connectent profondément aux gens et aux lieux. Dans ma quête de voyages éducatifs, j'ai exploré des ateliers immersifs à travers le Canada. Voici ce que j'ai découvert. 🍷



Printed from Calameo.com

Souvenirs

DIY GELATO Calgary

Righteous Gelato
221 19 St. S.E.
righteousgelato.com

\$90
Eight pints
Huit pots

After sampling 20 flavours, I grab an apron and hairnet and walk into the tiny Gelato Academy space inside Righteous Gelato in Calgary's Mayland Heights neighbourhood. A sign on the door humbly proclaims it to be "where gelato dreams come true."

My instructor, Glenn Xavier, points out the white base—milk, cream, cane sugar, plant-based stabilizers and skim-milk powder—that keeps the gelato creamy and smooth. She lists potential flavours and add-ins: cookie pieces, espresso, passion fruit and other delicious bits.

I decide on dark chocolate gelato as my base, with brownies, peanut butter and crispy stracciatella chocolate curls. First, I whisk Dutch processed cocoa with black cocoa. "It's less acidic, smells like Oreos and adds a rich, fudgy flavour without making it bitter," explains Xavier, while adding a pinch of sea salt.

I stir the cocoa into the gelato base and use a huge immersion blender to incorporate everything. We transfer the mixture into a machine with rotating paddles that freezes it into a soft-serve consistency, then extrudes the gelato into a container. I swirl in stracciatella, brownies and dollops of peanut butter.

Xavier pops the gelato into the freezer and brings me plastic jars, a marker and translucent labels. I name my concoction Choco-Baum (a play on the flavour and my name).

"Pinting is a messy, layer-by-layer process," explains shop assistant Daine Klitch. "Scoop out enough gelato to fill one-third of the jar, then whack it on the table to move the gelato down and the air bubbles up." I repeat the process, leaving some air at the top so the gelato sets properly (though I can't resist eating several spoonfuls along the way). Klitch warned me it was easy to eat an entire pint of that silky-smooth chocolate heaven in one sitting, and he wasn't wrong.

Après avoir goûté vingt parfums de glace, j'enfile un tablier et une charlotte, puis j'entre à la Gelato Academy, un minuscule espace à l'intérieur de l'atelier Righteous Gelato situé dans le quartier Mayland Heights, à Calgary. Sur la porte, on annonce que c'est «l'endroit où les rêves de gelato deviennent réalité».

Ma formatrice, Glenn Xavier, me montre la base blanche, composée de lait, de crème, de sucre de canne, de stabilisants d'origine végétale et de poudre de lait écrémé, qui donne au gelato sa texture onctueuse et lisse. Elle énumère les saveurs et ajouts possibles : morceaux de biscuits, espresso, fruit de la passion et autres délicieuses garnitures.

Je choisis un gelato au chocolat noir comme base, avec des brownies, du beurre d'arachide et des copeaux de chocolat Stracciatella croustillants. Je commence par fouetter du cacao hollandais avec du cacao noir. «Il est moins acide, sent les biscuits Oreo et confère à la glace une saveur riche et fondante, sans amertume», explique Glenn Xavier, en ajoutant une pincée de sel de mer.

J'incorpore le cacao à la base de gelato et j'utilise un gros mixeur à main pour tout mélanger. Nous transférons ensuite la préparation dans une machine qui la congèle jusqu'à obtenir une texture molle, puis la pousse dans un récipient. J'y incorpore des morceaux de stracciatella, des brownies et des cuillerées de beurre d'arachide.

Glenn Xavier met le gelato au congélateur et m'apporte des pots en plastique, un marqueur et des étiquettes translucides. Je baptise ma création Choco-Baum (un jeu de mots entre la saveur et mon nom).

«La mise en pot est un processus salissant, qui se fait couche par couche», explique l'employé de la boutique, Daine Klitch. «Prélevez suffisamment de gelato pour remplir environ un tiers du pot, puis tapez-le sur la table pour tasser le gelato et faire remonter les bulles d'air.»

Je répète l'opération en laissant un peu d'air en haut afin que le gelato prenne correctement. Daine m'avait prévenue qu'il était facile de manger un pot entier de ce rêve chocolaté et il avait raison.

Printed from Calameo.com