



CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

TEMA

PRØVESMAGNING AF BODY CHOKOLADE

AF PETER ROLAJ

Tirsdag den 27/1 2004 havde vi fornøjelsen af at smage 5 forskellige Body chokolader. Vi smurte, slikkede, duftede, smagte og grinede, ja det var vældigt hyggeligt.

Før vi gik i gang, valgte vi nogle kriterier, som vi ville vurdere på:

- Duft
- Udseende
- Smag
- Smørbarhed
- Nedsmeltning

De fem produkter er følgende:

- Nutella
- Chokolade & nougat body paint fra Amokka
- Bodypaint fra Frederiksberg Chokolade
- Hazelnut Chocoreale Bio
- Bodypaint fra Peter Beier



Bodypaint fra Frederiksberg Chokolade

Duft: Dufter af kakao og hasselnødder
Udseende: Pænt udseende, glat overflade og pæne farver. Valg af glas kunne efter vores smag godt være mere eksklusivt end et traditionelt glas. Vi var enige om, at glasset ikke var så sjovt og frækt i soveværelset.

Smag: Den mørke smager meget af det fedtstof, som er anvendt, men smager dog af chokolade. Den lyse af god nougat, men er lidt olieret.

Smørbarhed: Smørbarheden er helt fantastisk.

Nedsmeltning: Flot nedsmeltning og meget blank på kroppen, let at slikke af.



Chocolate & nougat body paint produceret af Summerbird for Amokka

Duft: Fyldig og flot duft af mørk chokolade og nødder. Den dufter af noget, der er værd at spise.

Udseende: Flot udseende. Det ligner det, det skal ligne. Emballagen kunne godt være mere poppet. Penslen som var med, tabte hår og de hår var ikke så lækre at få i munden.

Smag: Den mørke smager af chokolade uden at være for sød. Den lyse smager af nougat/nødder. Både den mørke og lyse passer meget fint sammen (afstemt i smag).

Smørbarhed: Smørbarheden er ikke ens. Den mørke er for stiv i forhold til den lyse.

Nedsmeltning: Smelter hurtigt uden at løbe ned af kroppen. Smelter flot efter hensigten. Bliver blank og lækker at slikke af.



Bodypaint fra Peter Beier Chokolade

Duft: Dufter af spiritus (vi var meget i tvivl om hvilken) og meget lidt af chokolade.

Udseende: Meget lækker emballage, ja helt utroligt lækkert. Det lægger helt vildt op til bodypaint, det er frækt og flot. Det vil pynte på et hvert natbord. Penslen, som var med, tabte hår, og de hår var ikke så lækre at få i munden.

Smag: Smager lidt kunstigt og for meget af spiritus (det kan jo være, det er meningen). Prikker lidt frækt på tungen.

Smørbarhed: Den er lidt hård, men skal måske gøres varm før brug. Det står ikke på emballagen.

Nedsmeltning: Produktet virker som om, det ikke er blandet ordentligt sammen, da det både er hårdt og blødt. Svært at smøre på kroppen, men bliver blank og pænt og smelter uden at løbe.



Nutella

Duft: Dufter af nødder.

Udseende: Meget flot og blank. Glasset er ikke så lækkert og frækt at få med ind i soveværelset, da det minder om morgenmaden med børnene.

Smag: Smager af nødder og i bund og grund et velsmagende produkt. Måske fordi vi kender smagen?

Smørbarhed: Meget fin smørbarhed.

Nedsmeltning: Smelter flot på kroppen og bliver blank. Er måske ikke så velegnet til bodypaint, da det minder om morgenmaden (beskrevet ovenfor).



Hazelnut Chocoreale Bio

Duft: Dufter af nougat.

Udseende: Grynet og med mat overflade. Glasset er ikke så frækt at få med ind i soveværelset. Minder for meget om et almindeligt marmeladeglas.

Smag: Smager meget af olie og er jævnt kedelig i smagen.

Smørbarhed: Fin smørbarhed.

Nedsmeltning: Virker lidt pasta agtig (spartelmasse). Bliver ikke blank efter påsmøring. Meget svær at slikke og vaske af.

KONKLUSION

De bedste bodypaints på følgende kriterier:

Duft: Amokka

Udseende: Peter Beier

Smag: Amokka

Smørbarhed: Nutella og Frederiksberg chokolade

Nedsmeltning: Amokka, Nutella og Frederiksberg chokolade

Det var, hvad vi fik os smagt frem til, men I kan jo have en anden mening.

Test panel:

Kok- og tjenerfaglærer Jesper Mikael Hansen og konditorfaglærer Peter Rolaj. Begge er ansat på Dalum UddannelsesCenter.



CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

TEMA

HVIS IKKE DET KAN VÆKKE HVERMANDS BEGÆR AF DORTHE FREMM

Hvis ikke det kan vække hvermands begær
at se dit omrids så tydeligt, at være dig så nær.
Du ligger der og byder dig til
-"værs' go, kom her, jeg ved du vil".
Og vel vil jeg så, jeg vil slikke, bide og smage mig vej
jeg vil ta' dig med fingre, åbne dig blidt, den syndige leg.
Jeg vil opgi' al modstand, bestemt, resolut,
så beslutsomt, som dengang jeg sa'e det var slut.
Vi to sku' aldrig mødes igen,
Du måtte finde en anden ven
Jeg svor og græd og loved' mig selv,
men nu slår min længsel mig næsten ihjel.
Og jeg ser dig igen, i dit gyldne skind,
du lokker mig atter sødmefyldt ind.
Jeg linder på låget, du er der som før,
fyldt til randen med creme og likør.
Jeg føler dit ydre, lar' tungen danse
nu ved jeg, jeg ikke længre kan standse.
Jeg slikker, og mærker hvordan du bli'r blød,
jeg nipper med tænderne, hvor du er sød.
Jeg nipper med læberne rundt om din top,
jeg hører knap nok, min fornuft siger stop.
Du smelter, jeg smager og svimler en stund,
nu sprænges du, nu bli'r vi et i min mund.
Så ser jeg bestyrtet, hvad jeg har gjort,
Jeg tog den sidste, fik knap nok spurgt.
Jeg fik det fedeste fyldteste stykke,
OH gud, hvilken synd Oh gud hvilken lykke.

Dorte Fremm har hele sit liv levet af at kommunikere, altid til fordel for andre - om teater, børn, ulandsproblemer i Folkekirkens Nødhjælp, i Max Havelaar Fonden og i dag i Hjerteforeningen. Hun er kendt for sit farverige, beskrivende ordvalg, gerne med et fræk glimt i øjet.



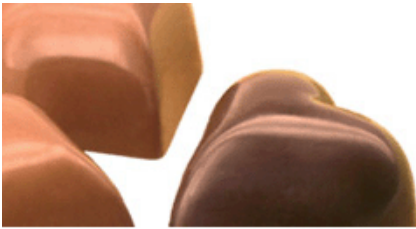
UDDRAG FRA BOGEN CHOKOLADE AF JOANNE HARRIS



"Det er så nemt for mig at aflæse deres øjne, deres munde - dén der med dens antydning af bitterhed vil nyde mine pikante orangesnegle, den med det søde smil abrikoshjerterne med det bløde fyld, pigen der med det vindblæste hår vil elske mendianterne og den livlige, muntre kvinde paranødderne med chokoladeovertræk. Til Guillaume er der florentinerne, som han sirligt spiser med en underkop under i sit ryddelige ungarlehus. Narcisses appetit på dobbelte chokoladetrøfler afslører det bløde hjerte under det bistre ydre. Caroline Clairmont vil drømme om toffee-stykker i nat og vågne sulten og irriteret."

"Armande lod sig dumpe ned i stolen og tog glasset med begge hænder. Hun virkede lige så ivrig som et barn med skinnende øjne og et henført udtryk i ansigtet. - Mmm. Det var mere end påskønnelse. Det var næsten ærbødighed. - mmmm. Hun havde lukket øjnene, mens hun smagte på drikken. Hendes nydelse var næsten skræmmende. - Det her er den ægte vare, ikke sandt? Hun tav et øjeblik med halvt lukkede strålende øjne. - Der er fløde og ... kanel, tror jeg - og hvad mere? Tia Maria? - Nærved og næsten, svarede jeg. - Det forbudte smager under alle omstændigheder altid bedst, erklærede Armande ..."

"- Der kan De selv se. Hun nippede til den stærke, søde blanding med synlig nydelse. - Den er god. Mmm. Virkelig god. Den er som skabt til at give én energi, ikke sandt? En stimulans, ikke, det er det man kalder det? Jeg nikkede. - Det virker også som et afrodisiakum, har jeg hørt, tilføjede Armande skælmsk og kastede et blik på mig over kanten af sin kop. - De gamle mænd henne på cafeen må hellere passe på. Man bliver aldrig for gammel til at more sig."



CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

TEMA

HVEM VAR VALENTIN?

AF CHRIS BANGERT LARSEN

Der er flere gode grunde til ikke at skrive om den historiske Skt. Valentin i *Chocolatier*.

Dels kom de gamle helgener generelt af med livet på så ubehagelige måder, at man helt mister lysten til at nyde chokolade.

Dels er der en del forskellige helgener af samme navn og de fleste forsøg på at skabe en holdbar teori om den egentlige sammenhæng har lige så mange huller som Al Capones rivaler efter Valentinsdag 1929 i Chicago.

Tilmed har de forskellige mærkedage. Således har Valentin af Rätien, der blev martyr for sit missionsarbejde i Bayern og Tyrol, sin helgendag allerede den 7. januar.

Vi skal helt tilbage til Romerriget i det 3. århundrede, hvor der ifølge en række spredte helgenlegender levede to mænd ved navn Valentinus. Mange mener dog at der er tale om en og samme person i to udgaver.



Den mest sandsynlige basis for legenden er biskop Valentin i byen Terni, som blev straffet med døden i år 273. I selve Rom omtales en præst Valentin, der blev henrettet i år 269.

Den ene eller den anden hjalp forfulgte kristne generelt og i særdeleshed unge par, der trods kejserens forbud ville gifte sig. Dette måske for at undgå militærtjeneste mod barbarerne, der truede Romerriget på den tid.

Måske plejede Valentin at give de unge par blomster. Måske blev han forelsket i en ung pige under fængslingen. Måske var det fangevogterens datter. Måske kurerede han hendes blindhed og måske sendte han før sin død hende et kort underskrevet "fra din Valentin". Noget lignende plejede helgener i al fald at gøre i legenderne.

Vi ved ikke hvilken dag han døde, men i år 496 besluttede pave Gelasius, at det var den 14. februar. Det var påfaldende nok dagen for en gammel hedensk romersk fest, Lupercalia, som man havde stort besvær med at få folk til at droppe. Så – *if you can't beat them, join them* – man fandt en helgen, der i sit budskab passede nogenlunde til denne officielle bebudelse af foråret, en renselses- (februar-) og frugtbarhedsfest, hvor man bl.a. plejede rituelt at parre de unge ved lodtrækning. Et forsøg på i stedet at trække et helgennavn fra krukken og leve som denne det følgende år var ingen succes.

Det vil føre for vidt at omtale hele Valentindagens udvikling op gennem tiderne, men lad mig blot fortælle at den oprindelige Skt. Valentin er skytshelgen for kærestere, forlovede, ægtefolk samt for biavlere, pestramte og epileptikere (den faldende syge - Falentin) – og for rejsende.

Derfor vil jeg i denne kolde tid med en kop varm chokolade i hånden drømme mig på en rejse ned til den lille parisiske fortovscafé, hvor man stadig aner ekkoet af Maurice Chevaliers bittersøde sang om sin første kærlighed Valentine.

CHOKOLADE SOM AFRODISIAKUM

Læge Carsten Vagn-Hansen (kendt som Radiodoktoren) skriver følgende på www.dsnet.dk om emnet:

"Chokolade indeholder en mængde aktive komponenter og er tidligere blevet solgt som medicin på grund af indholdet af theobromin og koffein, der er opkvikkende og stimulerende.

Men chokoladen indeholder også stoffet fenylætylamin, som hjernen producerer meget af ved forelskelse og som modvirker depression meget betydeligt (der dannes også meget fenylætylamin ved rigelig motion).

Tidligere stod der på pakninger med Freia chokolade "Til sinnets munterhed".

Chokoladen indeholder også både serotonin og dopamin, som er af stor betydning for følelseslivet, og er et kendt afrodisiakum."

FRA "CHOKOLADE" AF CLAUS MEYER

I bogen "Chokolade" af Claus Meyer Nielsen finder vi denne tekst om chokoladens erotiske virkning - fra det 17. århundrede.

"Kirkens høje tjenere yndede selvfølgelig ikke denne verdslige nydelse, der nød ry for også at være et afrodisiakum. Tidens legende og erotiske ånd fandt tydeligt behag i chokoladen. Som et modstykke til kaffen, som giver styrke til ånden, men tager den fra kroppen, forholder det sig omvendt med chokoladen, som nærer både kroppen og potensen.

"Man søgte styrke til visse pligter i chokoladen," som en blufærdig tekst fra slutningen af det 17. århundrede omskriver denne virkning.

Det var vel heller ikke for ingenting, at Gian Giacomo Geronimo Casanova dagligt skal have indtaget op til 50 kopper chokolade!"



Senere i "Chokolade" skriver Claus Meyer:

"Allerede aztekerne tilskrev chokolade ikke ubetydelige afrodisiske kvaliteter. Doktor Louis Lemery fra Blegny konstaterede tilbage i 1702, at chokoladens komponenter besad evnen til at vække Venus-lyster, og samtidig også kunne hjælpe de ulykkelige som var ofre for den måske værste af alle "galanterifjendtlige sygdomme"; manglende modstandskraft over for egne kødelige lyster. "I chokoladen finder de lys, trøst og afløb", skrev Dr. Lemery.

Den brevskrivende Marquise de Sevigny, skrev sent i sit liv: "Chokoladen er ikke længere med mig som den var ... den flatterer en stund, så giver den anledning til et feberanfald, der følger én i døden."

Celebre personligheder og eksperter på området som fx Casanova havde et intimt forhold til chokolade. Mens Ludvig den 14.s elskerinde Madame de Pompadour efter sigende aldrig tog en mand med i seng uden at have budt ham på mindst tre kopper varm chokolade med rigelig vanille. Det var mere sikkert. En noget solid opskrift i forhold til gastronomien Brillat-Saverin, som nøjedes med at konstatere: "

Lykkelige chokolade som, efter at have været verden rundt, ender sine dage med at møde kvinders smil, for umiddelbart efter at finde døden i et hedt, smeltende favntag med deres mund."





CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

TEMA

KVINDEN DER KUNNE SPISE CHOKOLADE MED NAVLEN

AF POUL JOACHIM STENDER

Mødet med kvinden Criolla bliver vendepunktet for hans liv med kvinder og chokolade. Et sanseligt og erotisk essay skrevet af præsten Poul Joachim Stender til Chokoladeselskabet, samt opskrift af kogejomfruen Susanne Engelstoft Rasmussen, komponeret til historien.

Hun er den eneste kvinde jeg har mødt med et modermærke på maven der var mørkt og rugbyboldagtig som en kakaobønne. "Du har spist for meget chokolade", sagde jeg. Og hver eneste gang jeg havde sagt det fortrød jeg mit åndssvage forsøg på at være vittig. Men dengang var hun forelsket i mig og kunne bære over med mig. Smilende svarede hun hver gang: "Jeg er undfanget under et kakaotræ på Tahiti. Min far havde en kakaoplantage. Min mor kom fra en vanillefarm. De blev tiltrukket af hinandens dufte. Min far lugtede af bittersød chokolade. Min mor af vanillekorn. Efter at have snuset længe til hinanden elskede de under kakaotræet og min mor så op i træets rosa blomster og forstod at kakao var blevet hendes skæbne". Jeg havde mødt Criolla på stranden ved Ft. Lauderdale i Florida. Hun var sort og smuk. Jeg hvid som en maddike. Der er noget racistisk over min hud der gør at jeg selv efter nogle dage ved stranden ikke bliver brun. Jeg lagde mig ved siden af hende for at betragte hende diskret. Det var Criolla der henvendte sig til mig: "Vil du se mig spise chokolade med navlen?" spurgte hun. Hun trak en chokoladeplade op af sin taske, brækkede et stykke af og lagde det på maven. Solen bagte ned på hende. Efter nogle minutter var chokoladen væk. "Vi der er opvokset på kakaoplantager, spiser chokolade anderledes end andre mennesker", sagde hun og så indtagende ud. "Chokolade er for os en måde at trække vejret på. Der er ikke det sted på kroppen eller den tanke som ikke kan absorbere den". Jeg strøg hende mistroisk over maven og forventede at få min håndflade fyldt med smeltet chokolade. Men Criollas hud var tør. Den duftede af bittersød chokolade og vanillekorn.

Det var ikke lang tid vi var kærestere. Men perioden med en vidunderlig kvinde skal ikke måles i længden, men i højden. Hvad jeg ved i dag om chokolade lærte jeg af hende. Chokolade satte alt muligt i gang hos hende. Ind imellem kunne hun blive helt filosofisk når hun fandt chokolade der smagte hende. Så sagde hun stakåndet: "Jeg kan ikke fortolke et digt og sige til dig bagefter om det er fyldt af visdom eller ej. Men jeg kan

Hvis du bilder dig ind at chokolade udelukkende skal tilfredsstille din trang efter sødme, tager du fejl. Det skal give dig en lidenskabelig fornemmelse af at få tilført mere liv". Andre gange, når vi handlede i de store supermarkeder i Ft. Lauderdale, kunne hun trække mig hen til en lang hylde med billig chokolade i alle varianter og proklamere: "Her har du USA på en hylde. Mere vil de fleste ikke med livet. Overfladisk chokolade. Overfladisk snak. Overfladiske film. Og en dag dør de med en fornemmelse ikke at have smagt dybt nok på livet".

Når jeg tænker på Criolla ved jeg ikke om hun var en kvinde eller mit livs bedste stykke chokolade eller begge dele. Jeg husker nætterne på Sandy Shores Motel. Hendes sorte krop og min hvide krop. Hendes modermærke som en kakaobønne på maven. To stykker forskellig chokolade der smeltede sammen og alligevel forblev hver sin gåde, smag og farve. Marmoreret chokolademousse flydende i en motelseng. Siden dengang har jeg stædigt udtrykt nogle af mine følelser overfor kvinder med chokolade.

På Valentine dag har jeg kun hån til overs for blomster. Den dag giver man den man elsker chokolade, der vækker til mere liv.



PRÆSTEN & KOGEJOMFRUEN

Poul Joachim Stender er sognepræst i Kirke Saaby og har sammen med Susanne Engelstoft Rasmussen udgivet kogebogen Præsten & Kogejomfruen. Det er mere end en spændende og anderledes kogebog, der vil have begæret ned i gryderne igen.

Poul Joachim Stender skriver smukke, poetiske fortællinger og saftig tekst til retterne, mens madskribenten Susanne Engelstoft Rasmussen laver nutidige opskrifter, hvor årets farver og fortællinger indgår med kirkeåret som omdrejningspunkt.

Billederne er taget af fotograf Lars Kaslov.

OPSKRIFTER

MARMORERET CHOKOLADEMOUSSE MED SOLBÆRCOULIS

OPSKRIFT AF KOGEJOMFRUEN
SUSANNE ENGELSTOFT RASMUSSEN

Til 4 personer

Ingredienser

100 g hakket hvid chokolade
3 spsk fløde
2 pasteuriserede æggeblommer

100 g hakket mørk chokolade med højt kakaoinhold
3 spsk creme de cassis (solbærlikør)
2 pasteuriseret æggeblomme

5 pasteuriserede æggehvider
2 spsk flormelis

Solbærcoulis
150 g solbær
1 dl sukker
Creme de Cassis

Fremgangsmåde

Smelt den hvide chokoladen over vandbad. Pisk fløde og æggeblomme i.

Smelt også den mørke chokolade over vandbad. Rør Creme de Cassis og æggeblommerne i.

Pisk æggehviderne stive og tilsæt flormelis og pisk lidt igen til æggehviderne er blanke. Kom halvdelen af æggehviderne i hver chokoladeblanding og vend det grundigt sammen.

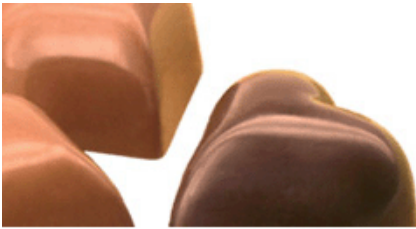
Hæld skiftevis den mørke og lyse chokolademousse i en glasskål og rør forsigtigt med en dejskraber til moussen er marmoreret.

Lad moussen stå køligt mindst et par timer. Blend solbær og sukker sammen og hæld det gennem en sigte. Smag til med lidt Creme de Cassis.



tolke et stykke chokolade. Jeg kan fortælle hvilke kakaobønner det er sat sammen af og om det overhoved har et budskab.

Vejl. udsalgspris kr. 298,00



CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

NYHEDER

KJÆRSTRUP *Chocolate by Hand*

KJÆRSTRUP ÅBNER PÅ FIELDS MED EN DANMARKS PREMIERE

Den 9. marts åbner Field 's, det nye indkøbscentre i Ørestaden, og samtidig slår Kjaerstrup dørene op for endnu en butik. Den nye butik er på 32 kvm. og er indrettet med bornholmsk granit på gulv og disk, kirsebærtræ og aluminiumsmontre, som vi kender det fra de to første butikker. Butikken vil naturligvis tilbyde kunderne det fylde sortiment fra fabrikken i Snogebæk.

Samtidig er der Danmarks premiere på Kjaerstrups egen øl brygget med chokolade. Øllen brygges på Svaneke Bryghus, som har vundet stor anerkendelse blandt ølkendere. I skrivende stund kan Peter Bræstrup ikke oplyse om priser og flaskestørrelse, da det ikke er besluttet endnu. Men bryggen skulle blive klar til 9. marts, lover han.

www.kjaerstrup.dk

Vidste du at...

MAN KAN KØBE KVALITETSCHOKOLADE I SUPERMARKEDET?

Føtex og Bilka barslede i 2003 med konceptet; Café Casa, der med sine produkter opfordrer til at skabe den rigtige, afslappede caféstemning ude i de små hjem. Café Casa-serien indeholder produkter som kaffe, rørsukker ... og kvalitetschokolade.

Chokoladen produceres og leveres af Eliza fra Århus, som garanterer for, at der ikke er gået på kompromis med den sædvanlige kvalitet, som kendes fra deres butik i Frederiksgade, Århus.

Der er taget højde for kravet om en længere holdbarhed i valget af chokolader, idet der er valgt fyld som f.eks. karamelcreme, champagnecreme, Grand Marnier ganache mv., der er meget sukkerholdigt, og derfor kan holde sig længere. Der er bestemt ikke anvendt andre konserveringsmidler end sukker og spiritus, som man plejer at bruge hos Eliza, forsikrer Niels Perto - tro mod sit håndværk.

9 stykker fyldt chokolade, ca. 105 gr. For kr. 29,95.

www.elizachokolade.dk
www.foetex.dk



SIG DET MED BLOMSTER... OG CHOKOLADE

Interflora tilbyder også at man sammen med en buket blomster kan sende et par flasker vin - eller specielt en æske chokolade!

Indtil videre er det dog op til den enkelte blomsterforretning at vælge kvaliteten af chokoladen.

Se nærmere på www.interflora.dk

GODE RÅD OM VARM CHOKOLADE

Disse citater er af Brillat-Savarin og stammer fra "Smagens Fysiologi", 1825, på dansk ved Verner Seemann, Gyldendal, 1947.

"I denne sammenhæng finder jeg anledning til at meddele en iagttagelse, jeg har gjort og for hvis rigtighed jeg indestår. Hvis man efter at have sat en udmærket og righoldig frokost til livs og lader disse rare sager efterfølge af en anselig kop god chokolade, vil hele måltidet være fordøjet til sidste stump tre timer efter, og man vil uden den mindste betænkelighed kunne give sig i lag med middagen, når som helst det skal være. [...]"

Jeg har bevæget en hel del damer til at vove dette forsøg - uanset de alle sammen på forhånd forsikrede mig, at det ville blive deres død. I samtlige tilfælde blev resultatet



[...] Skal man lave chokolade, således at den er klar til at drikke med det samme, tager man derfor et så stort stykke, som svarer til halvanden unse for hver kop; dette lader man ganske langsomt opløse sig i vandet, efterhånden som dette opvarmes, samtidigt med at man vender og drejer det med en træspatel: dernæst lader man det koge i et kvarter for at blandingen kan få en tilpas tyk konsistens og serverer drikken, mens den endnu er varm.

"Monsieur", sagde forstanderinden for et kloster i Belley, engang til mig, "hvis De ønsker Dem en kop virkelig god chokolade, så lad den allerede tilberede aftenen i forvejen i en fajance-kaffekande, og lad den således stå natten over. Den hvile, den derved får, går den mere

at de pågældende følte sig vidunderligt tilpas bagefter, og de har visselig heller ikke sparet på lovord og taksigelser.

koncentreret og giver den en fløjsblød konsistens, som gør smagen endnu bedre. Vorherre kan umuligt vredes over et sådant lille raffinement; thi han er jo selv idel fuldkommenhed."



CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

TEMA

VALENTIN IDEER FRA FIRMAMEDLEMMER

Vi har spurgt et par af Chokoladeselskabets firmamedlemmer om ideer til hvordan man kan gøre lidt ekstra ud af Valentins Dag - uden røde plyshjerter...



Genoplev forelskelsen!

På Glyptoteket kan der flettes fingre i den palmeskønne, romantiske cafe, mens I deler en forførende konditor-kage. Tag hendes gaffel og put de udsøgte mundfulde ind i hendes mund, kys flødeskummet i mundvigen på den dejlige og hvisk kærlige ord i øret.

En rundtur i de tilstødende lokaler for at se på bløde former kan fuldende udflugten.

Café Glyptoteket
Ny Carlsberg Glyptotek
Dantes Plads 7
1556 København V
Tlf. 33 41 81 28



Et hjerte af marzipan med posten!

Kjaerstrup A/S tilbyder et stort marzipanhjerte med lækker chokoladeovertræk. Det fås for omkring kr. 125,00.

Kjaerstrup tilbyder at sende det til den udkårne, hvor i Danmark denne må finde sig. Tjek evt. www.kjaerstrup.dk for flere ideer, de sender chokolade til hele verden, hvis du ønsker det. Også til Australien, Frede!

Marcipanhjertet kan bestilles pr. telefon.

Kjaerstrup
Hovedgaden 9
Snogebæk
3730 Nexø
Tlf. 56 48 80 89

Jægersborg Allé 28
2920 Charlottenlund
Tlf. 39 30 30 88



Chokolademaleri

Frederiksberg Chokolade har to bud på en Valentingave. Det ene er en erotisk gavekur med bl.a. body paint chokolade og andet godt til en chokoladewarm aften med den udvalgte.

Eller man kan begave den eneste ene med et chokolademaleri med lærred af marzipan, og ramme, motiv og digt i chokolade. Er man ude i god tid, kan Frederiksberg Chokolade endda levere maleriet med et digt, som du selv har valgt - eller måske endda selv forfattet.

Frederiksberg Chokolade
Frederiksberg Allé 64
1820 Frederiksberg C
Tlf. 33 22 36 35

VALENTINE I MILANO

Redaktøren har netop været en tur i Milano.

I Italien sælges chokolade ofte fra caféerne på de større hovedstrøg. Her er vinduerne allerede sidst i januar pyntet fint op til Valentins Dag med hjerter, bamser, blomster, osv.

Specielle Valentine kurve sælges med hjerter med påskriften "Ti amo" (jeg elsker dig) eller "Ti voglio bene" (jeg holder af dig).



Inviter ham på varm chokolade med kanel i stedet for mad og alkohol. Det fremmer den gode samtale, som der jo også skal til - også for at give dig bedre sex.

Se f.eks. opskrifterne på Katrine Kirks **Chocolati** og Mette Blomsterbergs **Esprelade** på Chokoladeselskabets hjemmeside www.chokoladeselskabet.dk





CHOCOLATIER

CHOKOLADESELSKABETS NYHEDSBREV NR 45 FEBRUAR 2004

ARRANGEMENTER

LYS CHOKOLADE – DEN OFTE OVERSETE VARIANT

ONSDAG DEN 18. FEBRUAR 2004

Smagning af lys chokolade med Morten Borup – en af vores største chokoladeeksperter.

Vi smager på flere varianter og hører lidt om forskellige traditioner i forbindelse med lys chokolade – eller mælkechokolade, som Morten foretrækker at kalde det. Vi slutter af med en lille lækker dessert.

Sted: Kunst og Køkkentøj, Østergade 26, 1100 K (Bernikows gård)

Tidspunkt: Kl. 19.00

Antal deltagere: 25 personer

Pris: 150 kr. for medlemmer/200 kr. for ikke-medlemmer (ledsagende et medlem)

Tilmelding: Senest fredag den 13. februar 2004

Chokoladeselskabets arrangementer er for selskabets medlemmer. Ikke-medlemmer kan kun deltage, hvis de ledsager et medlem. Deltagergebyr vil i hovedreglen være kr. 50,- dyrere for ikke-medlemmer.

Tilmelding til samtlige arrangementer sker via e-mail til tilmelding@chokoladeselskabet.dk eller på telefon 21 76 21 93. Betaling sker senest 8 dage før arrangement direkte på kontonr. 2275 – 64 44 99 28 06 (Nordea). HUSK advis til modtager!

LUKSUSPÅSKEÆG MED PERSONLIGT PRÆG

MANDAG DEN 29. MARTS 2004

Et intensivt og inspirerende påskeægskursus med Tina Jacobsen fra Frederiksberg Chokolade, hvor du selv får mulighed for at skabe dit eget luksusæg!

Tina demonstrerer forskellige teknikker. Herefter støbes der kunstneriske skaller i forskellige farver og males med chokolade.

Der vil også blive mulighed for at lave et par stykker fyldt chokolade til at komme i ægget.

I prisen er inkluderet en let anretning, smagsprøver og råvarer.

Sted: Suhrs Husholdningsskole, Pustervig 8, 1126 K

Tidspunkt: Kl. 17.00

Varighed: 4 timer

Antal deltagere: 22 personer

Pris: 395 kr. for medlemmer/445 kr. for ikke-medlemmer (ledsagende et medlem)

Tilmelding: Senest mandag den 15. marts 2004



MADKULTUR I NORD OG SYD

TORS DAG DEN 22. APRIL 2004

Når du snart skal rejse på ferie i udlandet møder du udover seværdigheder også uvant mad og ikke mindst et anderledes forhold til maden og måltidet. Nu får du muligheden for at dykke ned i denne spændende verden, der ligger bagved opskrifter og spisning i Danmark og udlandet.

Lektor Hans Boll-Johansen, en af vore fineste kendere af fransk kultur i bedste forstand, har længe følt at maden, spisevanerne og smagen burde opfattes som en naturlig del af et lands kultur. Er mad kunst, håndværk, en glæde eller blot en fornødenhed? Hvordan er forholdet til nydelsesmidler, herunder chokolade? Hans Boll-Johansen vil med udgangspunkt i sin bog *Ved bordet - Madkultur i Nord og Syd* causere over emnet for Chokoladeselskabets medlemmer, der uden tvivl kan bidrage med egne oplevelser.

Du kan også møde Lars Brammer fra den successrige 'Kardinal Chokolade' på Strandvejen. Han vil fortælle om sin butik og varierede karriere, der har ledt ham til chokolatierfaget.

Lækre smagsprøver vil vise, hvorfor det var en lykkelig udgang.

Sted: Kunst og Køkkentøj, Østergade 26, 1100 K (Bernikows gård)

Tidspunkt: Kl. 19.00

Varighed: 2 timer

Antal deltagere: 25 personer

Pris: 125 kr. for medlemmer/175 kr. for ikke-medlemmer (ledsagende et medlem)

Tilmelding: Senest torsdag den 15. april 2004

SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE

I julenummeret af Chokolatier gav vi medlemmerne mulighed for at give deres mening til kende.

2/3 af besvarelsene kom fra medlemmer, der i dag modtager nyhedsbrevet på print - 1/3 fra medlemmer der i dag modtager nyhedsbrevet elektronisk. 75% ønskede fortsat at modtage nyhedsbrevet som i dag, 25% ønskede at skifte fra printet nyhedsbrev til elektronisk - eller omvendt. De der fortsat ønskede nyhedsbrevet på print, havde enten internetforbindelse via modem eller ingen internetadgang.

Ligeledes 2/3 ønskede fortsat at modtage nyhedsbrevet ca. 6 gange årligt (dvs. som nu), mens de resterende foretrak et

Årsskriftet var der delte meninger om - halvdelen var så tilfredse med nyhedsbrevet (tak for det!) at de mente at et årsskrift var overflødig. Den anden halvdel ville gerne have et årsskrift, gerne med en samling af gode artikler og opskrifterne fra året (specielt hvis de løbende nyhedsbreve er via mail).

Vi fortsætter derfor med det nuværende niveau, dvs. ca. 6 nyhedsbreve årligt, men vil veksle mellem nyhedsbreve der sendes ud elektronisk/printet og nyhedsbreve der sendes ud på print til alle (f.eks. sammen med en smagsprøve). Samtidig undersøger vi muligheden for at lade et af nyhedsbrevene i efteråret blive erstattet af et årsskrift.

Antallet af arrangementer var der i det store hele tilfredshed med - nogle syntes at priserne var helt i orden, andre ønskede at der også var lidt billigere arrangementer.

Blandt besvarelsene har vi trukket tre, der hver har fået tilsendt en æske chokolade. De heldige var: Ruth Jørgensen, Tove von Jessen og Birgitte Andersen. Tillykke!

KÆRE MEDLEM

Vil du hjælpe os med at fortælle om hvor man kan få gode chokoladeoplevelser?

Vi søger altid nyheder om nye, spændende, lækre chokoladebutikker, restauranter med specielt gode chokoladedessertyer eller hvor man kan få sig en flot købsoplevelse og smagsoplevelse.

Hvis du hører eller oplever et nyt sted eller ny chokolade, så vil vores redaktør

nyhedsbrev 4 gange årligt kombineret med korte emails med nyt om hjemmesiden (eller havde ikke besvaret dette spørgsmål).

meget gerne modtage dit tip, så vi kan bringe nyheden her i nyhedsbrevet. På forhånd tak for hjælpen!

mette@chokoladeselskabet.dk