

FRA FORMANDEN

Temaet i dette nummer er Chokolade og Sundhed. Hvad er sundhed? Jeg tror, at det kan være noget med at leve et liv i balance, uden for meget eller for lidt af noget - dog skal der naturligvis være adgang til gode chokolader konstant.

Forår og fastelavn er på vej. Her kan man vælge at glæde poderne og fylde tønder og ris med dejligt godt slik, selvfølgelig god chokolade, men nøslaser h;dder og friske og tørrede frugter er nok også bedre end meget af det hverdagsslik, som der omsættes så meget af. Vi skal unde dem noget godt, de små pus, de fortjener det. Og mon ikke der, også for børn, er noget om, at du bliver, hvad du spiser? Hvis der er, så må det betyde, at vi både får sundere, smukkere og gladere børn, hvis vi fodrer dem med gode chokolader af bedste kvalitet - naturligvis i passende doser, men sådan er det jo for os alle.

Jeg glæder mig til at se mange af vore medlemmer til en fantastisk spændende Chokoladefestival med masser af oplevelser og smagsprøver søndag d. 4. marts, gerne sammen med familie og venner. Husk, at du som medlem kommer gratis ind.

Indtil da kan du læse en masse om chokolade og sundhed i dette nummer af vores nyhedsbrev. Rigtig god fornøjelse!

Formanden, Mariann Melhedegaard

FRA REDAKTØREN

Tænk hvis der fandtes en spise, som både var lækker at konsumere og samtidig kunne give dig et utal af gode egenskaber med i købet? Og tænk hvis denne spise viste sig at være chokolade?

Det er måske nok for meget at tro, at vores alle sammens centrum: Chokolade, nogensinde kan erklæres for 100 % sund, og at nogen samtidig vil give os frikort til at spise så meget af den, vi kan overkomme, uden omkostninger på sundhedskontoen.

Selvfølgelig findes der mange lækre og helt igennem sunde spiser, men jeg ved ikke med jer - jeg har nu aldrig fået helt samme følelse efter at have spist en gulerod eller en kvart kogt blomkål som at spise et stykke lækkert mørk chokolade eller en lun og lækker hjemmebakket chokoladecake.

Men måske er chokolade ikke helt så slem, som vi går og frygter? For at forsøge at give et lidt bedre indblik i, om chokolade måske kan få et lidt bedre ry, har redaktionen denne gang sat sig for at kigge lidt nærmere på chokolade og eventuelle gode egenskaber ved vores allesammens yndlingsspis.

God fornøjelse.

Redaktøren

TEMA: CHOKOLADE OG SUNDHED

INDHOLD I DETTE NUMMER

ARTIKLER

- **Er chokolade sundt?**
Af Mette Eklund Andersen.
- **Chokolade og evig ungdom**
Af Chris Bangert Larsen.
- **Chokoholiker**
Af Mette Eklund Andersen
- **Test af sunde chokolader**
Af Redaktionen
- **Chokoladeindkøb**
Af Chris Bangert Larsen
- **Chokolade på kroppen**
Af Mette Eklund Andersen.

CHOKOLADEOplevelser

- **Chokoladefestival 2007**
Af Mariann Melhedegaard
- **Chokolade i London**
Af Nikoline Frostholt

ARRANGEMENTER

- **Chokoladesmagning med Morten Borup**
- **Støbning af Chokolade med Morten Borup**



CHOKOLADESELSKABETS BESTYRELSE

Formand Mariann Melhedegaard
Fuglevej 10
4623 Lille Skensved
Tlf. 30 35 58 10
formanden@chokoladeselskabet.dk

Medlemsservice Carin Agersnap
idekassen@chokoladeselskabet.dk

Arr-koordinator Lotte Junggren
lotte@chokoladeselskabet.dk

Kasserer Nikoline Frostholt
kasserer@chokoladeselskabet.dk

Redaktør Mette Eklund Andersen
metteeklund@chokoladeselskabet.dk

Webmaster Klaus Stenbæk
webmaster@chokoladeselskabet.dk

Arr-koordinator Thomas Schødt
thomas@chokoladeselskabet.dk

ARTIKLER

CHOKOLADE OG SUNDHED

Af Mette Eklund Andersen

Chokolade har ikke altid blot været en syndig men yderst delikat last. I Europa i midten af det andet årtusinde, blev chokolade rent faktisk betragtet som en velsmagende medicin. Det samme var også tilfældet, da kaffe senere turnerede rundt i Europa. Særligt i 1500-tallet anså førende medicinske kræfter sygdomme og tilsvarende kurerende egenskaber som værende henholdsvis varme og kolde. Chokolade ansås som kold af natur og blev tilegnet egenskaber som blandt andet at være godt mod forgiftninger, at lindre smerter og kolik samt at kunne kurere feber (pga. sin angiveligt kolde natur - hvilket måske skyldes, at Aztekerne betragtede det som koldt). I dag kan vi grine af chokolade som en medicin, men måske er der alligevel noget om snakken?

Chokolade har i de senere år været centrum for en lang række undersøgelser på de helsebringende plan, og det har faktisk vist sig, at kakao indeholder en lang række stoffer, der kan have en positiv virkning på chokoladespisernes kroppe.

ANTIOXIDANTER:

Chokolade indeholder som det første helbredsfræmmende antioxidanter ved navn polyphenoler, der findes naturligt i frugter, nødder og - chokolade. Polyphenoler har en positiv effekt i forhold til fedtværdier i blodet og frie radikaler. Frie radikaler angriber celler og kan nedbryde vigtige vitaminer, og dette hjælper polyphenoler med at neutralisere. Chokolade som kakaopulver kan i visse tilfælde endda kunne indeholde flere antioxidanter end selv rødvin, grøn the og tomater!

Phenoler skulle, ifølge både amerikanske og andre undersøgelser, have en gavnlig virkning mod knogleskørhed og endda sænke risikoen for hjerte-karproblemer samt risikoen for åreforkalkning og blodpropper, have en gavnlig virkning på kredsløbet og blodtrykket, og antioxidanter som Catechin og andre skulle samtidig kunne styrke immunforsvaret og forebygge visse typer kræft.



Hvis du spiser 20 g mørk chokolade, er den daglige anbefalede dosis antioxidanter dækket ind, men husk: Jo mørkere chokolade jo flere antioxidanter (og mindre sukker). Du får altså ikke samme effekt fra mælkechokolade, der er fattig på kakao og er rig på mælk, hvilket annullerer de gode virkninger fra antioxidanterne. Derfor anbefaler mange forskere også, at du ikke nyder et glas mælk til din mørke chokolade, hvis du gerne vil bevare de gode egenskaber. Hvis du er elsker af hvid chokolade, må forskere desværre bedrøve dig med, at det slet ikke besidder nogle af disse virkninger.

KOLESTEROL

Da chokolade endvidere indeholder en hel del af den "sundere" mættede fedtsyre, stearinsyre, kan du spise en god del chokolade, før du skal bekymre dig over kolesteroltallet.

KOBBER

Mørk chokolade indeholder derudover både kobber og magnesium, der generelt skulle kunne styrke kroppens naturlige forsvar. Kobber kan hjælpe dig med at modkæmpe vinterblegheden ved at danne melamin, der giver menneskets hud farve. Magnesium derimod skulle kunne hjælpe med muskelopbygning, stofskifte og nervesystemet. Jern er et af de andre metaller, som chokolade også indeholder.

THEOBROMIN

Undersøgelser viser endvidere at stoffer i mørk chokolade som Theobromin kan kurere hoste betydeligt bedre end kodein og andre hostelægemidler.

HUMØRBOMBE

Sidst men ikke mindst: Hvis du føler dig opkvikket og afstresset af en bid chokolade, er det nok ikke kun en psykologisk virkning. Chokolade indeholder visse stoffer, der stimulerer kroppens dannelse af endorfiner og får dig til at føle dig godt tilpas. Chokolade indeholder for eksempel Phenyl Ethylamine, der kan sammenlignes med kroppens egne "humørbomber" dopamine og adrenalin. Der findes også koffein i chokolade, der ligeledes stimulerer sanserne, og her finder man i en mørk chokolade mellem 75 og 90 milligram per bar, i forhold til omkring 100 milligram i en kop kaffe.

Udover at kunne sænke blodtrykket, styrke immunforsvaret og virke opkvikkende viser studier, at vi, der er afhængig af den lækre spise, bare generelt lever et par år mere - og det er vel alt i alt ikke så ringe.

ER DET BEVIST?

Det er i forskerverdenen udbredt accepteret, at phenolernes antioxidative effekt er bevist, selvom der stadig mangler længerevarende studier for præcist at kunne dokumentere at phenoler i chokoladen kan fremkalde de ovennævnte helende egenskaber hos mennesker. Andre af chokoladens påståede gode egenskaber som for eksempel værende forebyggende mod kræft stadig er et mere omdiskuteret emne.

OPSUMMERING

Det ser altså ud fra mange undersøgelser ud til, at chokoladens ry for at være lige så skadelig som en pose chips kan blive genoprettet. Naturligvis kan du stadig blive fed af et overdrevet brug af chokolade, da chokoladen desværre ikke kun har sunde egenskaber men fyldes fra producenternes side med sukker og andre usunde ting. Chokolade kan altså ikke erstatte frugt og grøntsager, der har vitaminer og fibre, men spiser du god mørk chokolade i moderate mængder som 20-30 gram om dagen - ja så kan du forsvare dig overfor omverdenen med, at du blot tænker på din sundhed!

ARTIKLER

CHOKOLADE OG EVIG UNGDOM

Af Chris Bangert Larsen

Det vil vel være de fleste læsere bekendt, at Chocolatiers redaktion består af, om ikke rige, så dog ubestrideligt unge og smukke mennesker med et i særklasse behageligt temperament!

Vi har vel egentlig tilskrevet denne udmærkede tilstand vore medfødte sunde gener, men er på den anden side heller ikke blind for det faktum, at et regelmæssigt og rigeligt chokoladeindtag kan have haft en vis indflydelse på udviklingen.

I forbindelse med dette nyhedsbrev har vi ikke alene fundet en del kemiske og medicinske forklaringer på vore fortræffeligheder, men også et udbud af produkter, der angiveligt skulle sikre, at denne lykkelige situation fortsætter nærmest i det uendelige. Det drejer sig om intet mindre end en "ANTI-AGING PRALINE".

Pralinen stammer naturligvis fra Tyskland. Det jo er kurbadene hjemland, hvor man efter en streng dag med motion, massage og vandkure kan træffe patienter, der slapper af med en heftig flødeskumskage... God og spændende chokolade i et utal af varianter har de også, så det har vel ligget lige for at kombinere det sunde med det behagelige.

Det er det højtestimerede Hamburger "Konditorei Andersen", der står bag projektet. Konditor Adolf Andersen har i samarbejde med Dr. Michael Klentze fra "Klentze Institut für Alterpräventionsmedizin" i München udviklet disse interessante kugler, der udbydes under navnet "FELICE".

Pralinerne fås i 6 og 10 stk. pakker i tre forskellige varianter med fyld af hhv. mango, kiwi og aronia frugtpuré.

Frugt og sojamælkuglerne er overtrukket med den fineste mørke Valrhona chokolade (92,5 %) og der er ikke anvendt hverken dyrisk fedt, sukker eller konserveringsmidler.

Som antydning indledningsvis, har redaktionen ikke fundet det nødvendigt selv at prøvespise disse sunde sager, hvor chokoladens naturligt sunde indhold af polyphenoler (godt mod frie radikaler) og Phenylthylamin (opmuntrende virkning) kommer til sin ret. Læserne kan dog være rolige, redaktionen vil fortsat med jævne mellemrum og i den gode sags tjeneste indtage et betydeligt antal af de bedste chokolader, vore hjemlige chokolademagere kan lave ... bare for en sikkerheds skyld.

CHOKOHOLIKER

Af Mette Eklund Andersen

Hvis du nogensinde i spøg har sagt, at du er inkarneret chokoholiker eller chokoman (hvilket du med temmelig stor sikkerhed er, siden du sidder og læser denne artikel i Chocolatier), så har du måske som undertegnede funderet lidt over, om vi, der smykker os med betegnelsen chokoholiker, reelt set findes?

Du vil naturligvis med en given ildhu påstå, at du findes, og et venligt brev fra to læsere om netop dette emne åbnede op for denne lille artikel.

I lektor Carsten Christophersens artikel "Bliv høj på mørk chokolade", som er udgivet af Dansk Kemi nr. 2 2005, kan man læse, at helt op til 40 % af alle kvinder og blot 15 % af mænd indrømmer, at de kan have trang til chokolade. Carsten Christophersen kan naturligvis fortælle, at den søde sukker kan være vanedannende, men at det derudover er kombinationen af theobromin og koffein i chokolade, der skaber en positiv psykologisk oplevelse, som man kan føle sig afhængig af. Herudover fremhæver Christophersen stoffer som tryptophan, Phenylethylamin og anandamid, der alle er med til at fremme velværet i at spise et stykke chokolade

Chokolade indeholder altså en lang række stoffer, der kan stimulere din hjerne ved at danne stoffer, du måske mangler eller har for lidt af. Så hvis du efter en stresset dag, snupper et stykke chokolade og bliver afstresset af det, er det nok ikke noget at sige til, at din krop efter den næste stressede dag, gerne vil have den lækre, mørke spise igen. Derudover kan chokolade også fremme lysten til sex, og det er bestemt også værd at tage med. Naturligvis kan andre faktorer spille ind i lysten til chokolade, hvem husker for eksempel ikke barndomsglæden ved at spise chokolade?

Det er dog vigtigt at bemærke, at du er en sølle chokoholiker, hvis du kun spiser hvid eller mælkechokolade. Det er nemlig mørk chokolade, der indeholder den største mængde kakao og kan give det helt store "kick".

Selvom chokoladen altså kan virke som en humørbombe og kan indeholde sunde ting, har englænderne ikke desto mindre udviklet et plaster, der skulle kunne tage trangen til chokolade. Men der er nok en grund til, at der ikke findes en klub for anonyme chokoholikere - for hvem vil dog gerne holde op?

www.kiku.dk

Kemisk Institut Københavns Universitet



ARTIKLER

TEST AF SUND CHOKOLADE

Af Redaktionen

Det ser altså ud til, at chokolade har en del sunde egenskaber, men er nogle chokolader bedre end andre, og hvad hvis du har sukkersyge eller bare gerne vil undgå for meget sukker? Den opofrende redaktion har igen sat sig for at undersøge chokoladens verden og denne gang for at undersøge, hvad man kan få af "sund" chokolade og, om det er værd at sætte tænderne i.

Vi har undersøgt et bredt udvalg af chokolader, der skulle være gode til folk med sukkersyge (og altså indeholde ingen eller et minimum af sukker) og såkaldte diæt-chokolader. De anførte kcal er Kilocalorier pr. 100 g. samt kakaoprocenen i chokoladen. Derudover har vi anført, om chokoladen er sukkerfri og evt. hvilket sødestof, der er anvendt.

Som noget nyt, har redaktionen denne gang udeladt at give point til test-chokoladerne men blot skrevet vores umiddelbare mening om hvert stykke chokolade.

DIABESSA DIÄT ZARTBITTER 54% FÜR DIABETIKER

517 kcal. Købt i Tyskland

Almindelig chokoladeduft. Lidt brændt, bitter eller tobakket eftersmag, der hænger lidt i ganen. Ikke specielt interessant chokoladesmag. Redaktionen havde ikke rigtigt mere at sige om den. Spis hellere lidt mindre af noget rigtig god chokolade, du er glad for ...



BALANCE MÆLKECHOKOLADE UDEN SUKKER

(sødemiddel) Belgisk 39,4% 486 kcal. 19.95 købt i SuperBest 100 g)

Redaktionen var lidt nervøs over at smage næste stykke, da vi på bagsiden læste, at overdrevet indtagelse af maltitol kan virke afførende (hvor meget er overdrevet?). Dufter af det chokolade, der er i børnejulekalendere. Smager ikke som god flødechokolade, smager syntetisk, selvom det er mælkechokolade, mangler der chokoladesmag. Meget anonym - kort eftersmag - heldigvis.



KJÆRSTRUP 90%

615 kcal. Indeholder sukker. Købt hos KjaerStrup 18 kr. for 25 g.

God mørk og kraftig chokoladeduft. Godt knæk. Meget tørstof, kraftig uden at være bitre som andre 80-90 % chokolader. Man skal være inkarneret mørk chokoladeelsker for at spise den hyppigt, har dog nogle gode kvaliteter. Meget kontant i sin smag. Vil sikkert fungere godt i det salte køkken. (KjaerStrup anbefaler det selv til kulhydratfattige diæter). I hvert fald ikke en chokolade man skal spise for at holde den slanke linje.



DIÄT LINDT ZARTBITTER 50% KAKAO (FÜR DIABETIKER)

449 kcal (uden sukker - aspartam) Købt i Tyskland men kan fås herhjemme)

God - ikke så kraftig chokoladeduft. Måske mere spændende en KjaerStrups 90 % chokolade. Blødere knæk. Smager sødt (måske ovenpå 90 %) - lidt "skarp" sødhed. Lidt uklar chokoladesmag. Mange der ikke må få sukker, vil sikkert finde den udmærket, selvom redaktionen kun bedømte den til at smage acceptabel.



TOMS GULDBARRE SUKKERFRI 55% KAKAO

460 kcal. Købt i Superbest 13 kr. 45 g.

Kunstig chokoladeduft - lidt brændt. Meget hårdt knæk. Smager ikke som en almindelig mørk chokolade (kommentar: Smager som en guldbarre). Måske vaniljen der giver en "fremmed" lidt mint-agtig eftersmag. Meget stor forskel på denne i forhold til den forrige Lindt. Til guldbarrefolket vil det være et fint alternativ, hvis man skal undvære sukker.



KJÆRSTRUP 54% SUKKERFRI

Købt hos KjaerStrup 80 g. 30 kr.

Ikke så kraftig men ok chokoladeduft. Behersket knæk. Udmærket smag. Ikke skarp smag, smelter nemt. Meget behagelig smag. Det er da en dejlig chokolade. Bedre end Lindt og guldbarren (indtil videre bedømt til at være testens bedste). Den kunne sagtens finde plads på chokoladehylden - men ikke for meget af den. Ikke så lang eftersmag. Ikke en revolutionerende chokolade men ganske fin.



(forsættes på næste side)

(fortsat fra forrige side)

BELARTE PRALINÉ UDEN SUKKER

Mælkechokolade 31% (maltitol) 522 kcal.
Fyldt chokoladebar. Købt på apoteket 42 g. 10 kr.

Dufter af nødder. Intet knæk. Mat overflade. Meget sød. Smager ikke så syntetisk, men mangler chokoladesmag - er mere over i nougat - og ikke noget sensationelt. Kunne måske vinde ved at blive puttet i køleskabet først. Ganske tilforladelig og ok i betragtningen af, at det er uden sukker, men meget sød og til nougat-elskere.



BELARTE NOIR 55%

Maltitol. 408 kcal. Ren chokolade. Købt på apoteket 42 g. 10 kr.

Dufter af chokolade og godt knæk. Meget fin måske lidt kedelig chokoladesmag. Udemærket gennemsnitschokolade. En lillebitte brændt/stærk eftersmag - måske ikke den allerbedste chokoladebønne. Hvis du virkelig skal undvære sukker, er den at foretrække især frem for "nougat"-stykket.



KJAEERSTRUP 90% LAKRIDS

615 kcal. Købt hos KjaerStrup 45 kr. 70 g.

Det er ikke sikkert, vi havde opdaget lakridsduften, hvis vi ikke vidste der var lakrids i. Lakridssmagen dukker op, når chokoladen får lov til at smelte på tungen. Overraskende men faktisk meget god kombination. Virker umiddelbart til, at man kan spise mere af denne end den rene 90 % (altså medmindre kombinationen frastøder een). Er ikke som at spise piratos og chokolade samtidig men diskret og god.



OPSUMMERING

Hvis man er rigtig lækkerstulten og har lyst til et godt stykke chokolade, er det svært at blive tilfredsstillet af ovenstående udvalg, så ville redaktionen hellere foretrække et lille stykke rigtig godt chokolade. Der var meget stort forskel på de chokolade vi spiste - fra de absolut spiselige til de direkte vample, men hvis man dog skal undvære sukker eller minimere det, så peger redaktionen på et stykke som KjaerStrups sukkerfrie 55 % chokolade som et godt alternativ - eller lakridskombinationen, hvis man kan lide smagskombinationen.

Det er dog værd at bemærke, at hvis man har et øje på vægten og fokuserer på kcal pr. 100 g, så kan det ikke betale sig at vælge ovenstående chokoladeudvalg i forhold til andet chokolade, du kan finde hos din sædvanlige chokoladepusher. Desuden er mange af chokoladerne dyrere, end hvad du ellers finder på chokoladehylden.

Derudover skal man holde øje med, hvilket sødemiddel, der er anvendt i chokoladen. Grunden til at KjaerStrup har skabt sine 90%-chokolader er netop for at minimere sukkerindholdet uden samtidig at tilføje det ofte anvendte sødestof Maltitol. Maltitol findes i mange diætchokolader og kan ved overdrevet brug have en afførende effekt (eller "blot" luft i maven) - så husk - ikke overdreven brug - det er der dog ikke risiko for ved ret mange af de chokolader, som redaktionen testede.

Maltitol er en sukkeralkohol, der i forhold til sukkersyge udmærker sig ved at søde uden at påvirke blodsukkeret helt lige så meget som sukker (men det kan altså godt påvirke). Det har heller ikke samme skadelige effekt på tænderne som sukker. Dette er også grunden til, at Maltitol er et af de hyppigste brugte sukkererstatninger i chokolade, hvilket igen er grunden til, at man nemt kan få for meget. Desværre angiver ingen af chokoladerne, hvor meget overdrevet brug er, men Diabetesforeningen anbefaler, at man højst spiser ca. 10 -20 gram kulhydrat om dagen af sukkeralkoholer som maltitol - også da de altså er i stand til at påvirke blodsukkeret.

www.diabetes.dk

ARTIKLER

CHOKOLADEINDKØB

Af Chris Bangert Larsen

Redaktionen foretog forud for den sunde smagning en lille rundtur til diverse supermarkeder m.m. for at se på udbuddet af sukkerfri/diabetiker/sund chokolade samt økologiske chokolader (sidstnævnte kommer vi tilbage til med en anden smagning senere).

Udbuddet i steder som IRMA og PRIMA var pænt uden at være prangende. I den almindelige hverdag kan man således uden større problemer købe sukkerfrie chokoladeplader - for de ikke alt for fordringsfulde kendere. Selv et apoteksbesøg kan oplives med køb af acceptable chokolader.

Indsigten (og tiden) rakte desværre ikke til opsporing af specialbutikker, men en lille søgning på nettet var meget givende. Ikke mindst hvis man på tysk google skrev søgeord som diabetikerschokolade eller diätschokolade eller lign., kunne man få flere hundrede tusinde hits. Flere mærker var mig aldeles ukendte, men navne som Lindt og Leysieffer, som jeg sidst besøgte i forbindelse med en krydderi- og chokoladesmagning, var værd at se nærmere på. Skulle man befinde sig på de Tyske Autobahner og føle trang til Diätschokolade kan man muligvis også finde diætudgaver af Rittersport. Denne har vi dog ikke personligt testet...

Endelig er der anledning til på hjemlig grund at nævne et kvalitetschokoladenavn som Kjærstrup, der sælger deres egen sunde chokolade (se testen), hvilket bør lede til disse opbyggelige afsluttende ord.

Besøg dog hellere en lille god chokoladehåndværker og køb nogle få stykker eksklusiv konfekt, der måske bringer mere velvære og glæde for dine smagsløg end et meget større antal sukkerfri plader.

www.kjaerstrup.dk/



CHOKOLADE TIL KROPPEN

Af Mette Eklund Andersen

Det er ikke kun chokolade til indvortes brug, der kan skabe glæde. De fleste læsere er måske bekendt med diverse bodylotion'er, som kan forkæle din krop med fugt og chokolade, men en anden mulighed for at pleje den ydre del af sin krop og få del i chokoladens sunde egenskaber er en chokolademassage.



Den velnærende chokoladesmør er nemlig også oplagt til at massere spændinger og stress ud af vintertrætte kroppe samtidig med, at du kan nyde duften af chokolade og din krop nyder godt af den gode fugt. Og så bliver du helt sikkert ikke fed af behandlingen!

Chokolademassage kan blandt andet fås her:

Clinique K, Hørsholm

Visage på Frederiksberg og i Horsens, Århus og Kolding.

www.visage-klinik.dk/



CHOKOLADEOplevelser

CHOKOLADEFESTIVAL

Af Mariann Melhedegaard

Årets Chokoladefestival foregår søndag d. 4. marts i Marketenderiet, Gl. Køge Landevej 22, 2500 Valby. Det ligger mellem Toftegårds Plads og den nye station, Ny Ellebjerg Station, så det er snildt at komme dertil med offentlige transportmidler, ligesom der er masser af gratis parkering.

Arbejdet med årets chokoladefestival er i fuld gang – vi har rigtig travlt, og vi har det rigtig sjovt. På nuværende tidspunkt har vi solgt alle 18 stande, og vi glæder os rigtig meget til at vise jer og forhåbentlig en masse gæster, hvad den danske chokoladebranche kan præstere. Tag endelig alle vennerne og hele familien med til Valby. Husk, at I som medlemmer har **GRATIS** adgang. Ikke-medlemmer kan naturligvis også få adgang ved at betale entré på 75 kroner.

Der vil blive mulighed for at overvære arbejdende værksteder/demokøkkener, hvor man kan få et indblik i de dygtige håndværkeres arbejde. Der vil blive mulighed for at høre foredrag om, hvor kakao kommer fra, og hvordan den bliver til chokolade, og der vil derudover blive lejlighed til at se og ikke mindst smage på og købe af de lækre sager. Alle udstillerne vil helt sikkert have nogle gode messetilbud med ligesom der vil være masser af smagsprøver. Der vil også blive præsenteret en meget spændende nyheder fra Anthon Berg på Festivalen, som I får lejlighed til at opleve, inden den kommer i handelen.

Få dage før festivalen udvælges de nordiske deltagere til World Chocolate Masters 2008. Deres arbejder, med tema i den nordiske mytologi, udstilles på Chokoladefestivalen – kom og se dem – I vil blive imponerede over, hvad det er muligt at fremstille af chokolade.

I tilknytning til festivalen er vi glade for at kunne præsentere muligheden for at se et ægte mikrokafferisteri. Estate Coffee har været så venlige at åbne dørene til deres risteri og give adgang til at opleve, hvordan kaffebønnerne ristes og efterfølgende får deltagerne lejlighed til at opleve en cupping i risteriet. Adgang til risteriet gives på ChokoladeSelskabets stand på Festivalen efter først til mølle princippet.

Der er mulighed for at købe forfriskninger i baren.

Vel mødt på festivalen d. 4. marts

Marketenderiet www.marketenderiet.dk/



FRIVILLIGE TIL FESTIVALEN

I forbindelse med Chokoladeselskabets festival søndag d. 4. marts har vi brug for hjælp til at løfte den spændende opgave. Opgaverne er følgende:

- Billetsalg / døren
- Salg af poletter
- Chokoladedrik-fremstilling
- Chokoladedrik-omdeling
- Assistance til standene
- Assistance til demokøkkener
- Assistance til foredragssalen
- Generel oprydning undervejs
- Ad hoc

Som frivillig hjælper har man naturligvis gratis adgang til festivalen hele dagen, man modtager poletter svarende til den tid, man hjælper og vi vil forsøge at finde en måde at vise vores taknemlighed.

Hvis du synes det kunne være sjovt at hjælpe et par timer på denne chokoladedag så send en mail til nikoline@chokoladeselskabet.dk eller ring på tlf. 28 40 13 80.



CHOKOLADEOplevelser

CHOKOLADE I LONDON

Af Nikoline Frostholt

Jeg skulle et hurtigt smut til London i sommers og havde næsten ingen tid til overs, men chokolade, det skulle jeg have, så jeg havde hjemmefra forberedt en liste af chokoladebutikker, jeg tænkte godt kunne fortjene et besøg af mig. Jeg nåede naturligvis ikke dem alle - det blev til tre interessante besøg.

PIERRE MARCOLINI

Den første på liste, der lå i gå afstand fra mit hotel, var Pierre Marcolini på Lancer Square. Et hyggeligt lille torv med en Starbucks, en restaurant, flere tøjbutikker og så denne lille smarte chokoladebutik. Pierre Marcolini er naturligvis fransk, så denne butik er blot en franchise. Det gjorde dog ikke betjeningen mindre venlig og imødekommende. Det var nogle ganske kyndige og hjælpsomme kvinder, der ekspederede. Hvad angår chokoladen, var der rigeligt, så det var naturligvis svært at vælge ud, hvad der skulle med hjem og smages på. Jeg var naturligvis også nødt til at prøve deres signaturstykke; mørk ganache overtrukket med hvid chokolade, der igen er penslet med en klar hindbærmasse - formet som et hjerte. Det er ikke alene et yderst delikat og interessant stykke chokolade men også et virkelig smukt et af slagsen.



Jeg købte derudover også en æske med ca. 25 stykker blandet chokolade. Der var mange former og typer. Smagspaletten blev kastet vidt omkring mellem de forskellige stykker. Der helt fra den markante overtrukne orangeskal over den flødetoffeefyldte hvide chokolade til den helt fine ganache tilsmagt violer og mange flere. Selve kvaliteten af chokoladen levede dog ikke helt op til mine forventninger, hvilket naturligvis skuffede lidt. Dog skal det siges, at butikken og chokoladen stadig er et besøg værd.

LA MAISON DU CHOCOLAT

Andet stop på min chokoladetur gennem Londons gader bragte mig til Piccadilly, hvor chokoladens hus ligger eller "La Maison du Chocolat", som de nok selv vil foretrække at blive kaldt.

Denne butik er væsentlig mere formel og seriøs i sit design. Den ligger på gaden for nogle af de dyreste og fineste butikker i hele London, og det smitter af den slags. Lyset er afdæmpet, varm og luften er tæt med den fineste chokoladeduft.

Jeg nævnte, jeg var fra Chokoladeselskabet i Danmark, og flaks skulle jeg møde direktøren for UK. Jeg må indrømme, jeg følte mig lidt som en ulv i fårklæder, men han var såmænd rigtig flink og meget interesseret i det danske chokolademarked. Han lagde dog på ingen måde skjul på, at grundlæggeren af La Maison de Chocolat, Robert Linxé var den eneste ordentlige chocolatier på højeste niveau i London... ja, hvis ikke lige vi tog verden med.

Direktøren brugte meget lang tid på at forklare mig utroligt mange detaljer om, hvorfor lige netop deres chokolade er den bedste. Blandt andet var der en helt fantastisk historie tilknyttet myntestykket: Robert Linxé havde længe forsøgt at finde den helt rigtige mynte til dette stykke, men havde endnu ikke haft heldet med sig. En dag sidder han på en lille café i Marokko og bestiller en kop myntethe. Det skulle blive skæbnen, for det var netop denne mynte, han så længe havde ledt efter. Han spurgte tjeneren, hvor de fik denne fantastiske mynte fra, og dertil svarede tjeneren, at den plukkede de skam selv ude på markene klokken seks om morgenen. Det var netop denne mynte, han måtte have, så han spurgte, om ikke det kunne lade sig gøre at få den plukket klokken fire om morgenen til hans chokolader - og sådan blev det. Om denne historie er sand kan jeg desværre hverken be- eller afkræfte, men fantastisk er den i hvert fald, og direktøren var ingenlunde bleg for at dele den med mig.

Efter denne meget lange, men bestemt også udbytterige snak fik jeg endelig lov til at smage på et meget fint stykke af ganache lavet venezuelansk chokolade overtrukket med samme. Og manden havde ret. Det var virkelig en oplevelse. Ganachen var den fineste jeg endnu har oplevet, og overtrukket var så tyndt, at man knap kunne forstå det - hvilket direktøren naturligvis heller ikke lod gå ubemærket hen. Jeg købte med mig et "smagningsæske", som han kaldte det. Det var en æske specielt sammensat til at guide én igennem de forskellige nuancer og niveauer, der er at finde i deres chokolader. Der var også en lille guide i pakke til at hjælpe én på vej. Det var igen en delikat guidet tur ud i chokoladens verden.



(forsættes på næste side)

(fortsat fra [forrige side](#))

ARTISAN DU CHOCOLAT

Til sidst nåede jeg L'Artisan du Chocolat på Lower Sloane Street. En ganske lille butik, men fyldt til randen med de skønneste chokolader.

Igen var det svært at vælge ud, men deres signaturstykke om man vil, måtte jeg bare smage. Chokoladeperlerne i hhv. hvidt og gråt perlemor. De ligner virkelig de smukkeste perler, men inden gemmer der sig en mørk chokoladeoplevelse.



Derudover kan man købe små æsker med blandede chokolader, som man naturligvis enten køber færdigblandet eller udvælger selv. De havde to store montre fyldt med forskellige chokolader tilsmagt alverdens spændende ting; forskellige the-typer, tobak, frugter, rene chokolader etc. De er alle firkantede med et sjovt tryk på toppen, der er forskelligt for hvert stykker naturligvis.

Jeg valgte at blande 12 stykker selv, men havde selvfølgelig umådeligt svært ved at udvælge præcis hvilke stykker, jeg skulle tage med mig hjem. Jeg endte med et udvalg, der både var nyskabende for mig og velkendt. Det var nogle utroligt delikate stykker, jeg havde fået mig med hjem. Jeg vil egentlig ikke komme nærmere ind på dem, da jeg ikke kan hive blot én eller to ud, men så skal de alle sammen omtales og det er der jo ingen, der gider at læse... jeg synes bare man skal forsøge sig, hvis man kommer til London.

TIL SIDST

Som konklusion på min lille chokoladetourné i London kan jeg konstatere, at det bestemt er et besøg værd. Der er ikke meget, der slår at købe noget skønt chokolade, når man skal ind og se en musical.

INFORMATION OM BUTIKKERNE:

* Pierre Macolini

6 Lancer Square

Kensington

London, W8 4EH

www.pierremacolini.com

* La Maison du Chocolate

45-46 Piccadilly

Piccadilly

London, W1J 0DS

www.lamaisonduchocolat.com

* L'Artisan du Chocolat

89 Lower Sloane Street

Knightsbridge

London, SW3 1AA

www.artisanduchocolat.com



ARRANGEMENTSKALENDER

STØBNING AF CHOKOLADER MED MORTEN BORUP

Dato: D. 21. februar 2007

Tid: Kl. 17.00-21.30

Pris: 400 kr. (600 kr. for ikke-medlemmer)

Sted: N. Zhaes Seminarium Nørrevoldgade 3 1361 københavn k.

Den 21. februar 2007 vil Morten Borup byde på et spændende kursus, der drejer sig om støbning af chokolade.

Deltagere skal gå ind ved glasdøren, hvor I vil blive lukket ind af en fra chokoladeselskabet

Flere informationer følger.

CHOKOLADESMAGNING MED MORTEN BORUP

Dato: D. 26. marts 2007

Tid: Kl. 19.00-21.00

Pris: 100 kr. (200 kr. for ikke-medlemmer)

Sted: Info følger

I dette arrangement vil Morten Borup fra Heibergs Dessertcirkus føre os ind i en ny spændende verden og fortælle, hvordan vi smager på chokolade, hvad forskellen på chokolade er, og hvordan den laves.

Vi skal naturligvis også smage på en masse forskellige chokolader.

TILMELDING TIL ARRANGEMENTER

Chokoladeselskabets arrangementer er for selskabets medlemmer. Ikke-medlemmer kan kun deltage, hvis de ledsager et medlem. Deltagergebyret vil i regelen være 50-75 kr. dyrere for ikke-medlemmer.

Tilmelding sker på telefon 23 61 59 74 eller via e-mail til tilmelding@chokoladeselskabet.dk. Betaling sker senest 8 dage før arrangement afholdes på kontr. 7031 - 146272 (Sydbank). **HUSK** endelig at skrive navn, "ARR", dato for arrangementet samt antal deltagere i "meddelelse til modtager"! Eksempel: "N Nielsen, ARR 241204, 1+1".

I tilfælde af afbud 7 dage eller mere før et arrangement, refunderes det fulde deltagergebyr. Hvis afbuddet sker mindre end 7 dage før arrangementets afholdelse refunderes 50 % af deltagerbeløbet - og sker afbuddet samme dag sker der ingen refusion.

KOMMENDE ARRANGEMENTER

TRØFFELKURSUS MED KONNERUP

Vi har glæden af at kunne tilbyde et trøffelkursus med Konnerup her i foråret, hvor du vil blive ført ind i trøffel-skabningens spændende kunst.

Mere info følger

CHOKOLADEMIDDAG

Dato: D. 24. april 2007

Sted: Café Ketchup, Tivoli

For to år siden kunne Chokoladeselskabet byde velkommen til en chokolademiddag i samarbejde med Café Ketchup. Nu gentager vi succesen, og denne gang er det Café Ketchup i Tivoli, der lægger rammerne for den spændende middag, hvor vi vil opleve, hvordan chokolade kan bruges i det salte køkken. Info følger.



KAGEKURSUS MED MARCUS GRIGO

En sneende eftermiddag hos Unoform køkkener i København samledes ni chokoladeelskere for at blive lidt klogere på chokolade og kager sammen med dessertkokken Marcus Grigo.

Det fem timer langt kagekursus startede med en lækker let bagel-anretning og kaffe, hvor Marcus præsenterede os for de otte opskrifter, han havde taget med i dagens anledning. Der blev hurtigt brug for kuglepennen til at grifle, de mange tips, råd og ændringer ned, efterhånden som de enkelte opskrifter blev gennemgået. Herefter gik vi i tre hold ud til køkkenenerne for ivrigt at gå i gang med de lækkerier, som vi skulle forberede.

Der var hurtigt fuld gang i køkkenene, der stod parate til os, og Marcus havde selvfølgelig (udover en hjælpende hånd) medbragt alle de ingredienser, vi skulle bruge - og lidt til. Man glemte hurtigt, at Unoform køkkener rent faktisk har store glasfacader, så folk kan kigge direkte ind, og efter fem timer, hvor undertegnede i hvert fald lærte en del tips - og især hvad man ikke gør, kunne vi nyde de syv lækre desserter, vi fik lavet.

