

FRA FORMANDEN

Kære medlemmer

Januar har været lang for mange af os, men nu er den overstået. Jeg håber, måneden har virket lidt mindre lang end ellers for de af jer, der har deltaget i Chokoladeselskabets arrangementer.

Hvert år i januar mødes Chokoladeselskabets bestyrelse en søndag og bruger hele dagen på en slags forlænget bestyrelsesmøde. Denne dag bruges på at sætte en masse skibe i søen, der gerne skulle gøre, at Chokoladeselskabet bliver ved med at udvikle sig i positiv retning. I år har vi bl.a. besluttet at forsøge at stable et nyt eksklusivt arrangement på benene til efteråret. Arrangementet er stadig på tegnebrættet, og vi er et pænt stykke fra at kunne realisere det, men vi har en stærk tro på, at det nok skal lykkes - og vi håber, at I vil tage vel imod det.

Det kan ikke skjules - og det skal det heller ikke. Chokoladefestival 2010 nærmer sig med hastige skridt. Som mange af jer allerede vil vide, har vi trukket teltpælene op og er flyttet fra KVL, som har dannet rammen om Chokoladefestival 2008 og 2009 til Tap1 - en gammel Carlsberg tappehal. KVL har haft sin charme, men er på mange måder upraktisk til et arrangement med så mange besøgende, som vi heldigvis har kunnet tiltrække til de seneste chokoladefestivaler. Beslutningen om at flytte festivalen til et større og mere regulært lokale har derfor været nødvendig.

Chokoladefestival 2010 kommer også til at danne rammen om uddeling af Chokoladeselskabets Årspris for 2. gang. Årsprisen var en stor succes sidste år, og vi håber selvfølgelig på en endnu større succes i år. Vi har været så heldige at overtale guldmed Mads Heindorf til at designe en bronzeskulptur specielt til Chokoladeselskabets Årspris, så det skulle gerne blive rigtig attraktivt at vinde prisen i år. I kan møde Mads Heindorf på chokoladefestivalen, hvor han vil have en stand.

Jeg håber at se rigtig mange af jer på Chokoladefestival 2010. Husk at I som medlemmer kommer gratis ind og kan springe en evt. kø over. Det vil lette arbejdet for de frivillige i indgangen meget, hvis I vil medbringe jeres medlemskort.

FRA REDAKTØREN

I skrivende stund hvirvler sneen ned, og arbejdet med chokoladeselskabets nyhedsbrev glider ned med en kop varm chokolade med flødeskum - naturligvis. Det kolde vintervejr byder om noget til indendørs sysler, og i den anledning kan vi friste Chocolatiers læsere med hele to boganmeldelser. Den ene er Grønlykkes nye chokoladebog, der er proppet med opskrifter og endda inddelt efter månedsrelevante opskrifter. Den anden chokoladebog, du kan læse en anmeldelse af, er "Making Fine Chocolate", der kan give dig gode tips til skabelsen af lækre chokolader. Der burde være masser af inspiration at hente til køkkenunderholdning i de kolde vinterdage.

Derudover kan du læse redaktionens smagning, der denne gang handler om mælkechokolade. Som ventet er mælkechokolade ikke bare sød og vammel, men rummede spændende overraskelser. Som om det ikke var nok, fik den allestedsnærværende redaktion fat i en speciel chokoladepasta samt buddingpulver. Dertil kommer beretning fra Chokoladeselskabets chokolademiddag på Mumm i december samt nyheder og informationer om den forestående Chokoladefestival.

God læselyst.

TEMA:

MÆLKECHOKOLADE OG CHOKOLADEFESTIVAL

INDHOLD I DETTE NUMMER

ARTIKLER

- **Mælkechokoladesmagning og chokoladebudding**
Af Redaktionen
- **Chokoladepasta og opskrift**
Af Redaktionen

SET OG SKET

- **Reportage fra Mumm**
Af Frank Mandix og Chris Bangert Larsen

ANMELDELSER

- **Making Fine Chocolate**
Af Peter Olsen
- **Gudernes føde**
Af Frank Mandix

NYHEDER

- **Verdens dyreste chokolade**
- **Chokoladeforlystelsespark i Beijing**
- **Chokoladebog fra Bojesen**
- **Chokoladefestival 2010**
Af Morten Jessen

ARRANGEMENTER

- **Arrangementer i 2010**



CHOKOLADESELSKABETS BESTYRELSE

Formand Tom Hansen
Breeltdal 18 E
2970 Hørsholm
Tlf. 61 68 29 25
formanden@chokoladeselskabet.dk

Næstformand og eventkoordinator Thomas Schødt
thomas@chokoladeselskabet.dk
Arr-koordinator Heidi Th. Koch
heidi@chokoladeselskabet.dk
Kasserer Rasmus Bugge Jensen
kasserer@chokoladeselskabet.dk

Redaktør Mette Eklund Andersen
metteeklund@chokoladeselskabet.dk
Øvrige
Peter Olsen
Christina Lysholt
Morten Jessen

MÆLKECHOKOLADESMAGNING

Af Redaktionen

Mælkechokolade er i visse kredse nærmest et tabu, og ordet får mange til at tænke på Mini-Muh-chokoladen eller de små fornærmelser kaldet mælkechokolade i de billige børnejulekalendere. Men mælkechokolade behøver ikke at være kedelig eller blot en kvalm og sød oplevelse.

Denne gang har redaktionen kastet sig over mælkechokolade, og selvom redaktionen havde bemærket, at der de sidste år har sneget sig mælkechokolade ind hos de fleste respektable kvalitetsmærker, var det dog alligevel overvældende, hvor mange varianter redaktionen med relativt kort varsel kunne opstøve.

Som altid er smagningen et udtryk for redaktionens mening, og priserne indhentet i den butik, de er købt. Smagningen er en blindsmagning, hvor navnene er sat på bagefter, og hvor chokoladens karakteristika er forsøgt fjernet før smagningen (eg. mærker)

SMAGNINGEN:



1. THORNTONS MILK CHOCOLATE VENEZUELA, 39 KR.

God chokoladeduft. Godt knæk. Smelter dejlig. God tekstur. En god almindelig mælkechokoladesmag. Plus til indpakningen, hvor der står "Eat me".

5. THORNTONS MILK CHOCOLATE WITH ORANGE & CARDAMON, 39 KR.

Kardemommeduft. Godt knæk. Smager af kardemomme- men godt afbalanceret. Dejlig rig smag - hvis man kan lide kardemomme.

7. THORNTONS MILK CHOCOLATE WITH SPECIAL TOFFEE, 39 KR.

Mørkere farve end de andre. Dufter af kaffe og lidt vanilje. Ordentlig knæk. Karamel/toffee-knas i. Meget sød. Det brændte får sødmen til at gå lidt over toppen og fjerner lidt af chokoladesmagten.

8 THORNTONS MILK CHOCOLATE WITH TONKA BEAN, 39 KR.

Sæbeagtig duft (ikke nødvendigvis negativt). Godt knæk. Har en speciel smag (lidt blomsteragtigt) med en særlig profil - så kan man lide den eller ej. Dejlig blød og cremet chokolade. Igen et plus til indpakningen.

16. THORNTONS MILK CHOCOLATE WITH FUDGE, 39 KR.

Mælkechokoladeduft. Flødekaramelsmag. Ikke så sød som man skulle have troet. Er bedre afbalanceret end toffee-stykket. Lækker udvikling af smagen.



3. SUMMERBIRD SO MILK, CA. 32 KR.

(Til højre på ovenstående billede) Også god chokoladeduft. Rigtig godt knæk. Lidt fyldig flødeagtig mælkechokoladesmag. Mere karakteristisk smag end 1. Mere vaniljesmag.

10. SUMMERBIRD XOCOATL, CA. 34 KR.

(Til venstre på ovenstående billede) Let, men god lys chokoladeduft. Kort, sød smag. Uinteressant. Kort eftersmag med lidt karamel/brændt.



9. MAGASINS CHOKOLAEFABRIK LYS KNÆK, CA. 30 KR.

(Til venstre på ovenstående billede) Dufter ikke af ret meget. Godt knæk. Kort smag. Lidt fed konsistens på den kedelige måde. Neutral.

14. VALRHONA JIVARA, 35 KR.

(Til højre på ovenstående billede) Meget sød duft - dufter af barndommens mælkechokolade. Sød, fed og kort smag. Ikke så sofistikeret smag. Minder om barndommens mælkechokolade, men lige en tand bedre.



15. MICHEL CLUIZEL MARALUMI

(Til venstre på ovenstående billede) Mellemmørk farve. Lidt speciel brændt/kaffe-duft. Blødt knæk og blød indeni. En lang bitter eftersmag, der tager for meget over. Stor forskel fra start til slut af smagen. Starter meget sødt, men ender med en bitter smag.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra forrige side)

2. IRMA ØKOLOGISK BALANCE MED HASSELNØDDER

(Til højre på ovenstående billede) Dufter af nød. Smager af (val)nødder - måske en anelse for bitter til den søde mælkechokolade. Kort smagsoplevelse.



6. CHOCOLATE ORGÁNIC 46 %

(Til venstre på ovenstående billede) Blid chokoladeduft. Typisk mælkechokolade men med en træagtig eftersmag. Ikke specielt sød. Lidt svær at placere. Orange?

13. SCHAFFENBERGER EXTRA RICH MILK

(Til højre på ovenstående billede) Meget mørk farve. Speciel duft - vanilje? Besk, bitter, metallisk eftersmag. Ikke redaktionens favorit.



11. SOCONUSCO DARK MILK

(Til venstre på ovenstående billede) Den mørkeste indtil videre. Kraftig (mørk) chokoladeduft. Ordentlig knæk. Bitter, træagtig, brændt dyb smag. Er det mælkechokolade? Tør - intet cremet mælkechokolade over den. Spændende smag.

4. CHOCOVIC

(Øverst til højre på ovenstående billede) Ikke så meget kakaoduft. For blødt knæk. Meget karakteristisk brændt nougatagtig/rosinagtig frugtsmag. Syntetisk. Meget meget sød. Den kan man ikke spise meget af.

12. VALRHONA ANDOA LACTEE (FÅS KUN I FAG-BUTIKKER)

(Nederst til højre på ovenstående billede) Mild, behagelig duft. Sød og let smag. Smelter hurtigt. Ikke karakteristisk, men en god behagelig mælkechokolade.

OPSUMMERING

Under smagningen blev det tydeligt, at mælkechokolade altså er ikke ensbetydende med smagen fra billige chokoladepåklædere eller Mini-Muh. Der er efterhånden et stort udvalg af mælkechokolader, og redaktionen fandt flere med en karakteristisk og spændende smag. Af mælkechokoladerne uden smag, var redaktionen mest vilde med nr. 1, 3, 8 og 12, som vi sagtens kunne finde på at rive ned fra hylderne. Af dem med smag var 5 og 16 favoritter.

CHOKOLADEBUDDINGER

Udover de 16 forskellige mælkechokolade bevægede redaktionen sig ud i chokolade-fastfoodprodukter, nærmere omtalt Chokoladebuddinger. Det var nemlig kommet redaktionen for øre, at Summerbird havde lavet en chokoladebudding på pulver.

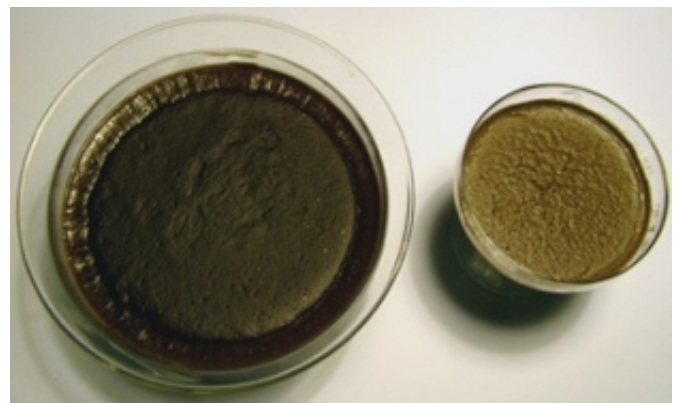
Selvom vi naturligvis foretrækker at lave vores chokoladebuddinger selv, var vi nysgerrige og ind i mellem kan det være rart, at skære et hjørne i hverdagen. Vi havde derfor købt både Summerbirds chokoladebudding samt en gammel kending - Dr. Oetker. Smagningen blev foretaget som en blindsmagning og navnene sat på bagefter.



Som udgangspunkt var begge buddinger svære at lave pga. temperaturen.

Dr. Oetker 17.95 kr for 2x 100 g pulver (Stort glas): Dufter mere af kakao. Meget cremet og god konsistens. Ikke så kraftig kakaosmag. Blid smag. Lidt mørkere farve.

Summerbird 55 kr. For 130 g pulver (Lille glas): Tydelig kakaoduft. Kraftigere chokoladesmag men lidt kantet i smagen. Længere eftersmag. Lysere farve. Silkeblød konsistens.



Når man har smagt på den fra Summerbird, føles det som om den fra dr. Oetker ikke smager af noget. Det er altså tydeligt at smage, at der er lidt mere kakao i Summerbird, men ikke så stor smagsforskel, som vi ville have troet til prisen. Alt i alt smager de begge godt, men vi ville nok stadig foretrække at lave dem selv.

PASTA MED CHOKOLADESMAG

Af Redaktionen

Nogen gange kan det være godt med reklamer! En af redaktionsmedlemmerne havde fået en reklame om et produkt fra Pastariget: Choko Pasta. Det skulle prøves. På pakken fandtes et link til producentens hjemmeside, og her har vi fundet opskriften.

Det er en klassisk blanding af kylling, hvidløg, chili og citron. Opskriften er lynhurtig at lave, og enhver kan finde ud af det. Der er ingen ting, der kan gå galt...

Resultatet er lækkert og dufter skønt. Selve chokopastaen har en lækker farve, og det helt rigtige bid. Chokosmagen er ikke for gennemtrængende. Chokoladesmagen er brugt som et krydderi og antyder nærmere end overvælder. Pastariget oplyser, at det er Cadbury cacao, der er brugt til pastaen. Ganske godt synes redaktionen, og Choko Pasta kan uden tvivl også bruges som tilbehør til andre retter.

Et godt råd er, at man ikke skal spare på kvaliteten af kyllingekødet, da det bidrager meget til smagen.

Pastariget er efterfølgende kommet en opskrift, der hedder "Choko Pasta med Citron Kylling", som de siger er bedre. Den kan hentes fra deres hjemmeside, hvor der også findes flere opskrifter med Choko Pasta.



OPSKRIFTER PÅ CHOKOLADEPASTA

Her følger opskriften fra Pastariget.dk, som redaktionen brugte til chokoladepastasmagningen. Vi takker meget for at måtte bringe opskriften til Chocolatiers læsere.

Den første opskrift var den, redaktionen har prøvet, og nedenfor har Pastariget.dk sendt os to nye varianter. www.pastariget.dk

FRISK PASTA MED CITRONKYLLING

Ingredienser:

- 2 kyllingefilet
- 3 spsk. rapsolie
- 2-3 fed hvidløg
- En halv frisk chili
- 1 bdt. forårsløg (kan erstattes af rucolasalat, som tilsættes til sidst)
- 1 økologisk citron
- 2 dl piskefløde
- 1 dl kyllingbouillon
- 1 pakke Choko eller Naturel Pasta

Skær kyllingefileterne en gang på langs, herefter skæres de i små tynde skiver på tværs og sauter i rapsolie indtil kyllingen er mør. Piskefløden og bouillon tilsættes.

Forårsløg snittes på langs, chili og hvidløg hakkes fint og det hele blandes i retten, der småsimrer 2-3 min. Den yderste skal af citronen rives fint, og saften af den halve citron presses og hældes over retten. Retten jævnes efter behov.

Samtidig koges pastaen i en gryde med rigeligt vand tilsat salt, og når pastaen er klar, blandes retten sammen i en serveringsskål og serveres straks.

CHOKO PASTA MED CITRON KYLLING

2 pers.

- 2-3 kyllingefilet
- 3 spsk. rapsolie
- 2 fed hvidløg
- En halv frisk chili
- Et halvt fint snittet spidskål
- Skallen af 1 citron, 2 spsk. citronsaft
- 2 dl piskefløde
- 1 dl kyllingbouillon
- Salt og peber
- 1 pakke Choko Pasta

Skær kyllingefileterne én gang på langs, herefter skæres de i tynde skiver på tværs. Steg kyllingestykkerne i rapsolie til de er gennemstegt.

Bouillon og fløde varmes op i en gryde. Spidskål snittes på langs, chili og hvidløg hakkes fint og tilsættes sammen med kyllingen. Citronsaft og skallen fra citronen tilsættes.

Smages til med salt og peber. Lad retten småsimre i ca 5 min. Retten jævnes. Pastaen koges og det hele blandes sammen i en serveringsskål og serveres straks.



CHOKOPASTA MED CITRON OG KYLLING

- 3-4 spsk. rapsolie
- 1 tsk. flagesalt
- Saften af en halv citron
- Skallen af en citron
- 300 g kyllingebryst
- 1 pakke Choko Pasta

Rapsolie, salt og citronsaft blandes i en skål. Kyllingebrystet steges på en pande og skæres ud i tern. Pasta koges i en gryde med rigeligt vand tilsat salt. Dryp pastaen af og vend den i olie-citron blandingen sammen med kyllingetern. Drysses med parmesanost.

JULEGALLAMIDDAG HOS MUMM

Af Frank Mandix og Chris Bangert Larsen

Små tredive forventningsfulde medlemmer af chokoladeselskabet samledes i december 2009 til selskabets traditionelle julegallamiddag, denne gang hos Mumm i Roskilde.

Omgivelserne var hyggelige, selv om det kom en anelse bag på os, at vi var placeret ved små borde, hvor det blev svært at diskutere oplevelsen med andre end de to-tre andre ved samme bord. Stemningen var dog fin og betjeningen venlig og vidende, så det blev en god aften.



Figur 1 Mumms chokoladebrød (det mørke bagest) og det øvrige udvalg af brød serveret med Læsø saltet smør

Allerede ved måltidets begyndelse blev vi budt på tre slags brød: Mumms eget maltbrød, gruyère brød og et særligt chokoladebrød, bagt med coeur de Guanaja 80 %. Brødbakken blev genopfyldt flere gange under middagen, så godt smagte det.



Figur 2 Østers og chokolade - hvad mere kan man bede om?

Vi fik først en lille appetitvækker i form af en østers presset ned i en lille hvid chokoladeterning. Kompakt og kødfuld, fin frisk havsmag med lidt kontrast af løg, malt og crunch. Ledsaget af et glas mousserende Saumur.



Figur 3 Første forret.

Første forret var en overraskende jomfruummerbisque med chokoladeravioli og et glas chokoladestout. Øllen var en chokoladestout fra Svaneke bryghus. Den havde en tydelig chokoladeduft. Derved adskiller den sig ikke fra andre chokoladeøl, men selve øllen havde en god tone af chokolade, hvilket er usædvanligt. Så en god chokoladeøl til en spændende ret.

Skaldyr forventer man jo oftest hvid eller lyserød, men her forvirredes man (positivt ment) af den brune tone i suppe og pasta. Der var brugt mørk og ikke hvid chokolade, så øjne og smagsløg skulle lige finde sammen. Smagen var dog fremragende, først klar skaldyrsmag, så de eksotiske krydderier og til slut en tone af chokolade. Bravo!



Figur 4 Mumms kok Kenneth.

Mens retterne blev serveret havde vi fornøjelsen af kokken, der fortalte om retten, chokoladen og hvad han synes var interessant ved retten.



Figur 5 Næste ret.

Der næst kom en fin foie gras terrine med chokolade. Tilbehøret var en slags ristet honningkage samt lidt rødbede. Sidstnævnte så flot ud, men har aldrig hørt til mine personlige smagsfavoritter.

En sprød foie gras kugle med smeltende blødt indre var den ene del, mens den anden var en skive af terrinen med en fræk chokoladestang indbagt, lidt ligesom i et fransk pain au chocolat.

Det må da være muligt at efterligne hjemme i ens eget køkken. Diskussionen ved vort bord drejede sig således mest om, hvad der var allerbedst af de to stykker. Dertil en fin Gewürtztraminer. Den klarede sig rigtig godt med de mange smagsindtryk.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra forrige side)



Figur 6 En lille overraskelse mellem menuerne

Før hovedretten fik vi en ganerenser, der var en iscreme lavet på chokoladestout. I sig selv spændende med mange fine smagsnuancer, men måske netop for god og for smagfuld som ganerenser. Opskriften bringes nedenfor.



Figur 9 Kaffe og hvid chokolade på en ny måde.

Før desserten blev der serveret en ret i glas. Nederst var en lækker kaffe og øverst Callebaut hvid chokolade sprøjtet med sifon, hvilket gav en meget let konsistens - meget smag i næsten ingenting. Kaffen var tilsat snaps og den hvide chokolade øverst kontrasterede den stærke kaffesmag udmærket. En god optakt til næste ret. Opskriften bringes nedenfor.



Figur 7 Hovedretten.

Hovedretten fik os igen til at juble. Tam og vild and, et stykke af hvert ledsaget af grønkålssalat, en kartoffelrøsti, en sauce grué og en helt forrygende mince pie med utallige spændende smagsoplevelser. Igen var anmelderne splittede om, hvorvidt den tamme eller den vilde var bedst. Vi nød begge dele, ligesom vi ikke sagde nej, da vi blev tilbudt mere af den chokoladetilsmagte sauce.



Figur 10 Desserten.

Et dejligt glas grand cru Banyuls ledsagede dessertens fire små chokoladekreationer fra Mumms menukort. En herlig afslutning.

En lys chokolade, hvor te og orange-nuance kom subtilt listende. En hvid med gløggkrydderier (julen stod levende for os), mørk med lakrids og til slut en forfriskende chokoladesorbet.

Så var der lige plads til en kop te/kaffe, før vi kunne sige tak for en dejlig aften til Mumms personale, der risikerer at se mange af os igen. På næste side kan du se den fulde menu fra chokolademiddagen samt to opskrifter derfra.

(Fortsættes på næste side)



Figur 8 Den obligatoriske osteret tilsat chokolade.

Herefter var der osten med et glas Riesling. En Bruchetta med gedeost, oliven-chokolade-tapenade og hybensylt (hed det ikke i gamle dage syltetøj?). Fin lille ret, hvor olivensmagen dog måske dominerede lidt i forhold til ost og chokolade. Men hver sin smag.

(Fortsat fra forrige side)

MENU FRA MUMM

Julemiddag for Chokoladeselskabet d. 2. december 2009

Østers i hvid chokolade med løg- malt crunch og vinaigrette

*Callebaut – hvid chokolade og kakosmør
Samur Demi-Sec, Chapin & Landais*

Jomfruummer bisque og chokolade ravioli med skaldyr

*Valrhona - kakao og Xocopili 72% (mørk chokolade med orientalske krydderier)
Chokolade stout, Svaneke Bryghus*

Foie gras terrin bagt med chokolade**Ristet honningkage og rødbede**

*Valrhona – Araguani 72%
2004 Gewürtztraminer Altenbourg, Domaine Blanc*

Øl iscreme

Chokolade stout, Svaneke Bryghus

Tam - og vild and på grønkålssalat**”Mince pie”, kartoffel røsti og sauce Grué**

*Callebaut – Grué 99% og chokolade nips
2006 Refosco, Dario Coos*

Bruchetta med chokolade tapenade, lun gedeost og hyben sylt

*Valrhona – Andoa Noire 70% (økologisk, Fairtrade)
2006 Riesling, Rippon Vineyard*

Kaffe punch a la Herman

Callebaut – hvid chokolade

Lys chokolade, te og orange, hvid chokolade og gløgg**Mørk chokolade med lakrids - chokolade sorbet**

*Valrhona – Jivara 40%, Callebaut – hvid chokolade, Valrhona - Manjari 64%
Callebaut mørk chokolade 58%
2003 Banyuls Grand Cru, La Cave de l'Abbe Rous*

Mumm´s chokolade brød

Valrhona – Cœur de Guanaja 80%

OPSKRIFTER FRA MUMM

Mumm har været så venlig at lade chokoladeselskabet gengive to af de dejlige retter, som restauranten kreerede til Chokoladeselskabets chokolademiddag i december.

Her følger opskriften på først øl-iscreme og derefter den lækre kaffepunch.

ØL-ISCREME:

Ingredienser

- 5 dl. piskefløde
- 185 g sukker
- 5 dl. Chokoladestout
- 4 pasteuriserede æggeblommer

Fløde og sukker koges op og afkøles til ca. 50 grader. Øl tilsættes, æggeblommer tilsættes og det hele legeres til maksimum 75 grader. Afkøles og køres på ismaskine. Opskriften er oprindeligt udført på Parco Jet maskine.

KAFFEPUNCH MED HVID CHOKOLADE:**Kaffepunch:**

Ingredienser

- 2 dl god stærk kaffe
- En halv dl. Snaps
- 1,5 blade gelatine

Læg gelantinen i isvand i 5 min. Lun kaffen, sigt vandet fra gelantinen og smelt den i den lune kaffe. Tilsæt snaps og støb geléen i en skål eller et glas og køl i ca. 4 timer.

Hvid chokoladesifon:

Ingredienser

- 75 g fløde
- 125 g hvid chokolade
- 60 g pasteuriserede æggehvide

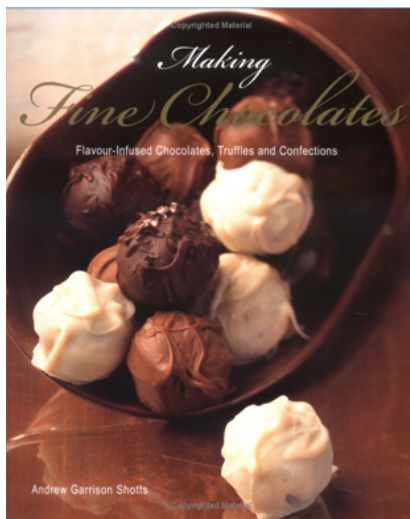
Opvarm fløden men den må ikke koge. Hak chokoladen fint, kom den i en stor skål og hæld den varme fløde over. Rør til en glat ensartet creme og rør så æggehviderne i. Hæld den lune creme på sifonflaske, som fyldes med 2 patroner.

Sifonflasken sættes i en gryde med vand som dækker halvdelen af flasken. Lad flasken stå ved svag varme ca. 60 grader i en lille time. Lige inden servering rystes flasken godt og cremen flydes over kaffegeléen. Server straks.

MAKING FINE CHOCOLATE - BOGANMELDELSE

Af Peter Olsen

Bogen "Making Fine Chocolates" af Andrew Garrison Shotts henvender sig til den semi-seriøse hjemmechokolademager, der beskæftiger sig med fremstillingen af egne støbte og overtrukne chokolader. Bogen er mere end blot en samling opskrifter, der lyses af og kan ses som en samlet pakke, der på et acceptabelt niveau tager læseren gennem fremstillingen af støbte og overtrukne chokolader. Afsnitsinddelingen afspejler også dette. Bogen er overordnet delt op i to hoveddele. "The basics", der beskæftiger sig med de indledende øvelser, der er nødvendige og/eller praktiske i forbindelse med chokoladeproduktionen. Del to - "The Chocolatas" beskæftiger, som overskriften antyder, sig med fremstillingen af selve chokoladerne.



Første hoveddel holdes på et seriøst niveau, hvor forfatteren kort og præcist giver sine bud på, hvad der er godt at vide, inden man går i gang med selve fremstillingen. De vigtigste konsistens- og smagsgivere kommenteres kort i kapitel 1. Her nævnes de mere klassiske såsom likører/spiritus, smør, frugtpuréer og fløde. Han nævner også mere utraditionelle smagsgivere som krydderurter, såsom timian, rosmarin og basilikum. Salt nævnes også som en vigtig ingrediens til at fremhæve smagen, ligesom krydderier som koriander, chili, fennikel, kanel, karry mfl. nævnes. Kanel har vel altid været benyttet som smagsgiver indenfor chokoladeverdenen, og chili er kommet frem de seneste år som en fremragende ledsager til chokolade; det være sig i fast såvel som i flydende form. Indholdet af vand (vandaktiviteten, aw) nævnes også som en vigtig holdbarhedsparameter, og der gives tips om, hvordan man laver sit eget vanillesukker. Alt i alt er kapitlet for kort til at være vanvittigt interessant, hvis man allerede har en vis erfaring og viden indenfor emnet. Mere dybdegående beskrivelser skal man til andre bøger for at finde.

Kapitel 2 omhandler temperering og adskiller sig ikke fra andre bøgers beskrivelser. Dog nævnes kun teknikken med at pøse den smeltede chokolade med hakket (tempereret) chokolade. Jeg savner den klassiske metode med at hælde chokoladen ud på en marmorplade og bearbejde den derfra. Den i bogen nævnte metode er trods alt lidt mindre skræmmende at kaste sig ud i, så han er tilgivet. Andrew nævner også, hvordan man tjekker, om chokoladen er tempereret korrekt. Fine billeder illustrerer dette. En skæg detalje er et skema, der opstiller de ideelle tempereringstemperaturer for forskellige chokolademærker. Normalt angiver man blot ét temperaturinterval for hvert af trinene, men forskelligt indhold af kakaomasse og en fedtstofsammensætning i de forskellige chokolader (afhængig af oprindelsesland) gør, at småjusteringer kan være på sin plads for en given chokolade. Bogens generelle niveau taget i betragtning, skyder skemaet dog over målet, men en interessant oplysning er det da.



Kapitel 3 omhandler smagssammensætninger. Igen er kapitlet hverken særligt langt eller særligt omfattende, men han formår på lidt plads at give en kort og præcis beskrivelse. Hovedbudskaberne er: "Keep it simple" og "less is more". Lad være med at mikse for mange smagsgivere i samme stykke og vær samtidigt forsigtig med smagsgivere, som overdøver helheden. Han har to ganske interessante skemaer. De lister forskellige krydderurter og krydderiers kompatibilitet med chokolade, karamel, praliné, bær, te, ananas mm. Om det så er den endegyldige sandhed, at sort peber og karamel ikke går i spænd sammen, og at citrongræs og mørk chokolade er som skabt til hinanden, skal jeg lade være usagt. Det er dog en guide, og som forfatteren også selv nævner utallige gange, så skal man lade sig inspirere, men samtidigt tænke selv og følge sine smagsløg.

Fjerde kapitel omhandler valg af øl og vin samt præsentation af chokoladen. Det er nu en vigtig del, når man har svedt i køkkenet for at lave de flotteste stykker, at de så også præsenteres flot. Både i en æske og når de serveres på et fad. Han beskriver ganske glimrende, hvordan man smager vin og øl sammen med chokolade. Grundlæggende set siger han, "smager det ikke godt sammen, så er det nok en dårlig kombination", og det skal man jo ikke være professor i raketfysik for at forstå, men han har alligevel gode pointer. Hverken vinen/øllet eller chokoladen skal overdøve den anden, men blot komplementere og balancere. Hvid og lys chokolade går normalt bedst i spænd med dessertvine og de sødere hvide. Mørk chokolade, med dens større smagsspændvidde, giver plads til mange flere eksperimenter med forskellige typer vin, men forskellige mørke chokolader har dog sine vintype, der passer bedst. Han nævner eksempelvis at mørke chokolader med en syrlig profil, som det kan smages ved brug af Criollo-bønner, nok ikke er det bedste valg sammen med en meget syreholdig vin. Om der så overhovedet er nogle syreholdige vine, der for alvor harmonerer med chokolade, er min erfaring med vin for lille til, at jeg tør udtale mig om. Igen har forfatteren et overskueligt skema, over forskellige typer fyldte chokolader og hvilke øltyper forfatteren mener, komplementerer. Men igen; træf dine egne valg!

Nå, endelig kommer anmeldelsen til bogens anden del, de egentlige stjerner; CHOKOLADERNE min damer og herrer! Andrew fokuserer på tre typer: Trøfler (truffles), støbte chokolader samt dyppede stykker. Med trøfler mener han dem, der rulles runde i hånden, dyppes i chokolade og rulles i en eller anden form for matchende coating af hakkede nødder, krokant kakaopulver etc. etc. De støbte chokolader giver sig selv. En hånddyppet chokolade i Andrews univers, er en ganache der hældes ud i en bakke, tørrer, skæres i firkanter, dyppes og til sidst pyntes. Hvad der lige gør de dyppede stykker mere dyppede end trøfflerne, kan jeg ikke lige se. Selvom jeg personligt synes, hans logik glipper en gang imellem, så er opskrifterne i sig selv meget interessante. Til min årlige julekonfektfremstilling benyttede jeg to opskrifter fra bogen - Hasselnøddepralinéfyldt samt saltkaramel. Begge ganske velsmagende.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra forrige side)

Fyldte chokolader med lime-pastisganache var også planlagt, men blev droppet pga. tidsmangel. Ganache med banankaramel, lyder næsten for spøjst til ikke at smage vanvittigt godt, nu den er taget med i bogen. Caribisk cocktail og citrongræs/kokosnød må være de perfekte stykker, når man alligevel ikke kan tage sydpå og må blive hjemme i vinterkulden. Trøfler med mintsag rullet i knuste Bismarckbolcher, så har man en undskyldning for at besøge Sømod's Bolcher. Andre interessante opskrifter er ganache med hindbær/wasabi og fem krydderier-praline ganache. Dette er kun nogle af bogens opskrifter. Andrew Shotts giver også opskrifter på mere klassiske ganacher, så man må sige, at der er noget for enhver smag i denne bog.

Konklusionen må være, at man ikke skal købe bogen på grund af dens første del. Det er fint, at bogen udgør en helhed i stedet for bare at være en samling mere eller mindre ligegyldige opskrifter sakset forskellige steder fra, men selvom beskrivelserne af teknikker og smagssammensætninger er udmærkede, er de for korte og for lidt kødfulde til for alvor at være interessante. Der findes andre bøger, der gør dette bedre. Til gengæld er opskrifterne spændende, og interessante smagskombinationer præsenteres for læseren.



FRA VORES EGEN VERDEN

Det at være glad for chokolade forpligter jo. Entusiasmen rækker langt og da jeg skulle vælge farve på mine ocicatte var der ingen tvivl. De skulle være chokoladespottede. Vi har fået fire flotte chokoladespottede ocicatte, der nu er fem uger gamle. Killingerne hedder Don Johankat, Donna Elvira, Donna Anna og Zerlina. Der er flere billeder af vores fire mozartkugler på www.ocicat.dk

Killingernes mor, International Champion Ylva Lorena kigger på, mens de spiser



GUDERNES FØDE MICHAEL GRØNLYKKE

Anmeldt af Frank Mandix

Bogen har format! Det er den største chokoladebog, jeg har set. Den fylder hele køkkenbordet, og hver side er lavet i tykt papir eller er det pap? Det må en grafiker afgøre. Formatet rækker nu længere end størrelsen. Bogen er fyldt med lækre og indbydende fotografier af chokolade, og opskrifterne har format, er spændende og som regel enkle. Resultatet er også fantastisk, hvis man skal dømme efter de flotte billeder taget af Claes Bech Poulsen. Forfatteren bag bogen er grundlæggeren af Summerbird og ved derfor meget om chokolade.



Gudernes føde er på mange måder en anderledes chokoladebog. Det er mest af alt en samling af sublime opskrifter, og bogen lyser op med en lyst til at fortælle om chokoladens oprindelse, Aztekterne, passionen for de gode råvarer og lysten til at udforske chokoladens muligheder.

Bogen er på mange måder også en fascination af aztekterkulturen. Hele bogen er krydret med billeder af statuer, figurer og bygningsværker, der ledsages af digte, inskriptioner og tekster: "Kom hertil oh guder! Hvem vil bære byrden? Hvem vil tage det på sig at blive solen, at bringe daggryet." Det var ordene som guderne talte og sagde til hinanden, mens alting endnu lå i mørke, og endnu ingen sol havde skinnet, og intet daggry var brudt frem. Ikke ligefrem hvad man forventer i en bog om chokolade.

OPSKRIFTERNE

Opskrifterne er inddelt efter årets måneder. Årsagen er simpel. Ordentlige råvarer er friske råvarer, og chokolade skal bruges sammen med det bedste. Jordbær i januar duer ikke. Grønlykke har ikke villet sætte en sværhedsgrad ud for den enkelte opskrift, for man skal lave det man har lyst til - og ikke give op på forhånd fordi opskriften er svær. Lad mig give en smagsprøve på opskrifterne i juni: "Flamberede kirsebær med estragon-parfait" og Kirsebærssuppe med basilikum pannacotta.

Alle opskrifterne er enkle at følge, og man er ikke i tvivl om, hvad man skal. Grønlykke er også meget detaljeret, når det er påkrævet og husker at angive størrelser til udstyr, f.eks. "4 cm ring, der er 6 cm høj". I opskrifterne findes der ofte små tips eller forklaringer som hjælper en på rette vej. Af og til henvises der til billedet til opskriften. Så kan man ikke være i tvivl om noget.

(Fortsættes på næste side)



(Fortsat fra forrige side)

Opskrifterne er meget varieret. Der er opskrifter på flødeboller, sommersalat (!), gåsebryst, chokoladekager, æbleskiver, gudedrik o.s.v. Selv om der ikke er opskrifter på samtlige 192 sider, så er der nok til at holde en beskæftiget og ikke mindst inspireret i meget lang tid.



På en måde er det rart, at Gudernes føde ikke insisterer på at gennemgå alle teknikker om temperering m.m. Det er der skrevet nok gode bøger om. Grønlykke begrænser sig til en side om teknikker. Bogen afsluttes med nogle afsnit om forskellige chokoladekager (f.eks. kiksekage), trøfler og marmelader. De sidste to er inddelt efter måneder.

For at give en idé om spændvidden af opskrifterne vil jeg nævne tre fra februar måned, hvor blodappelsiner er friske: "Chokoladetrøffel med blodappelsin", "Blodappelsinsorbet med klassisk chokolademousse og tobaksblade" og "Kartoffelkage".



BRUG AF CHOKOLADE I OPSKRIFTERNE

Grønlykke har naturligt en forkærlighed for Summerbirdprodukter, og det skal der ikke lyde et ondt ord om. Det er forfriskende, at Grønlykke har turdet vælge opskrifter, der kun indeholder en smule chokolade. For eksempel er der "Fransk snegl med solbær og mørk chokoladeremonce", der indeholder 20 g. kakaopulver og 50 g. reven chokolade. I andre opskrifter er der masser af chokolade, så fortvivl ikke.

Det er sjældent, at chokoladen skal behandles på en avanceret måde. Det er lige til at gå til, og er det mere avanceret, lades man som læser ikke i stikken.

BILLEDERNE

De fleste af opskrifterne har et billede, der viser det færdige resultat. I en bog som denne er det et must. Billederne er virkelig gode og fungerer godt som appetitvækker. Udover opskrifterne er der vist billeder af redskaber og forskellige teknikker (f.eks. hvordan man laver chokoladeblade). Fotografen Claes Bech Poulsen fortjener ros for de gode billeder; de giver en lyst til at kaste sig over opskrifterne. Bogen har i det hele taget et lækkert layout.

KONKLUSION

Grønløkkers bog er på mange måder anderledes. Den afspejler hans passion for chokolade, hans lyst til at fortælle om aztekernes kultur og måske også hans ønske om at skabe en chokoladebog, som er stor og mere end en samling opskrifter.

Hvorvidt man kan lide det er en personlig sag. Efter at have haft bogen i et stykke tid er jeg kommet til den konklusion, at Grønlykkes facon tilføjer meget til en traditionel bog med opskrifter. Den har sågar fået mig til at le.

Kaster man alt det "udenoms" væk og kigger kun på opskrifterne, så er der noget at komme efter. De er spændende, udfordrende og en nydelse for øjnene, ikke mindst takket være Claes Bech Poulsens smukke fotografier. De giver en lyst til at prøve og smage opskriften samtidigt med, at man har en idé om, hvordan Grønlykke har forestillet sig resultatet.

Grønlykke har nået sit mål med at sætte fokus på, hvordan årtidens friske råvare kan bruges sammen med chokolade. Hver en opskrift et godt eksempel på dette.

Jeg glæder mig til at prøve opskrifterne for næste måned.

- Inset:
- Gudernes føde
- Michael Grønlykke
- Foto: Claes Bech Poulsen
- ISBN: 978-87-993507-0-4
- 192 sider.
- 495 kr på www.summerbird.com



NYHEDER

Af Mette Eklund Andersen

VERDENS DYRESTE CHOKOLADE

Det siges, at pris og kvalitet følges ad, men om denne Trøffel er 250 dollars (cirka 1.330 kr.) værd, er unægteligt et godt spørgsmål. Der er tale om chokoladetrøfflen La Madeleine au Truffe, der er skabt af danskeren Fritz Knipschildt, og som for nyligt er blevet kåret af Forbes Magazine som verdens dyreste chokolade.

La Madeline au Truffe



Item# 0501
Contents: 1.9oz
\$250.00

Add to cart

La Madeleine au Truffe er lavet af 70 % Valrhona-chokolade, fløde, sukker, trøffelolie og vanille. Derudover er trøfflen lagt på sukkerperler i en sølvboks. Kokken bag den ekstravagante chokolade, Fritz Knipschildt født i Odense, startede allerede sin kokkekarriere som 13-årig med at arbejde på en lokal restaurant. Siden tog Fritz kokkeuddannelse og har arbejdet på mange restauranter i Europa, før han i 1999 kastede sin kærlighed på chokolade. I 2005 åbnede han Chocologie Café i en lille by tæt på New York og har haft stor succes i chokoladeverdenen.

Til venlig orientering fra redaktionen kan vi fortælle, at La Madeleine au Truffe kan købes på Knipschildts hjemmeside og skam sendes til lille Danmark, hvis du vil ofre de 250 dollars + fragt - i så tilfælde er redaktionen meget interesseret i at få fotos og smagsoplevelser. Se mere på <http://www.knipschildt.net>

WORLD CHOCOLATE WONDERLAND

Hvis du altid har drømt om en forlystelsespark med chokolade, så er det med at booke en tur til Beijing. Den 29. januar 2010 åbnede nemlig World Chocolate Wonderland i Beijing, som er en temapark af chokolade. Her kan chokoladeglade gæster nyde synet af en enorm chokolade-imitation af den Kinesiske Mur, de berømte terrakottakrigere og mange andre attraktioner lavet i chokolade. Alt i alt er der brugt over 80.000 kilo chokolade til parkens attraktioner.

Derudover er formålet med temaparken, at de besøgende skal lære mere om chokoladens historie og påvirkning på forskellige kulturer.

Parken lukker ned i april og åbner først op igen januar 2011. Indgangen koster 12 dollars (ca. 60 kr.) per billet.

Den officielle hjemmeside på kinesisk kan ses her. www.chocolatewonderland.com.cn/

SANS FOR CHOKOLADE

I februar udkommer Rasmus Bo Bojesens nye chokoladebog "Sans for Chokolade". Rasmus Bo Bojesen har beskæftiget sig med chokolade i snart 30 år og har sit eget chokoladeværksted i Kødbyen i København. Den nye bog "Sans for Chokolade" er skabt ud fra mantraet om, at "chokolade er som vin - smagen bestemmes af kakaobønnens art, jorden, hvor bønnerne har groet, høstmetoder og forarbejdning og ikke mindst klimaet". Udover 55 spændende chokoladeopskrifter indeholder bogen historier om chokolade og naturligvis en masse flotte fotos.

Find bogen på www.saxo.com til 249 kroner.



CHOKOLADEFESTIVAL 2010

Så nærmer tiden sig Chokoladefestival 2010, som i år afholdes **søndag den 7. marts 2010, kl. 10-17 Tap 1 på Carlsberg, Ny Carlsberg Vej 91, 1760 København V.**

I år afholdes Chokoladefestivalen for første gang på Tap 1, og dette nye sted giver plads til flere udstillere og god plads til publikum. Det er 11. gang, vi afholder chokoladefestival, og vanen tro har vi har samlet nogle af de bedste chokoladeproducenter og håndværkere i Danmark samt nogle enkelte fra Sverige. Der vil være masser af smagsprøver, aktiviteter som Chokolademassage, foredrag, smagninger og naturligvis rig mulighed for at købe nogle af de lækre chokolader, udstillerne har medbragt.

Der er dags dato tilmeldt over 27 udstillere, og vi håber, at der kommer flere til. Vi vil også i år afholde uddelingen af Chokoladeselskabets årspriser, og i år har guldsmeden Mads Heindorf designet flotte trofæer til vinderne af priserne.

Entreen er på 100 kr. inklusive seks smagsprøver, men naturligvis er der gratis adgang for Chokoladeselskabets medlemmer, så husk jeres medlemskort. Husk også kontanter, da udstillerne generelt IKKE tager dankort.

Den nærmeste S-togsstation er Enghave Station, og bus 18 og 26 køre forbi Carlsberg. P-muligheder mod betaling. Læs mere om festivalen på chokoladefestival.dk - vi ses d. 7. marts.



ARRANGEMENTSKALENDER

CHOKOLADE-COCTAILS FYLDT

Dato: 20 februar 2010 - mere info følger

Tid: Kl. 17-20

Pris: 250 kr. (400 kr. for gæster)

Sted: Bar 1105, Kristen Bernikows Gade 4, 1105 København K

Vi skal en tur i baren med Bartender Hardeep Rehal. Hardeep har vundet Danmarksmesterskab i Cocktails i 2009. Vi skal lave fire forskellige cocktails med Chokolade som indhold. Da der også er alkohol i disse cocktails - planlægges arrangementet en fredag eller lørdag aften.

FLØDEBOLLEKURSUS HOS A XOCO FYLDT

Dato: 17. februar 2010

Tid: 18-21

Pris: 300 kr. - kun for medlemmer (9 pladser)

Sted: A XOCO Chokolaterie, Gammel Kongevej 115, 1850 Frederiksberg C.

Vi skal på Frederiksberg og lave Flødeboller med Jesper Rahbek fra A XOCO.

DESSERT TIL I AFTEN - GENTAGELSE

Dato: 20. februar

Tid: 10-15

Pris: 250 kr. for medlemmer, 400 kr. for gæster

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 København N

Arrangementsudvalget har testet og fundet en lækker chokoladedessert, vi skal lave. Vi laver nok til, at du kan tage med - og have nok til at anrette igen til fire personer. Medbring gerne beholdere - og evt. en testtallerken, hvis du gerne vil have inspiration til anretningen.

PÅSKESTØBNING MED MORTEN BORUP

Dato: 13. marts

Tid: Kl. 11-15

Pris: 300 kr. for medlemmer, 450 kr. for gæster.

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 København N

Morten Borup - chokolade-fagmand og kender vil lede os gennem teknik og fremstilling af støbte chokolader med påsken som hovedtema. Vi støber og overtrækker påskegodter.

CHOKOLADESPA

Dato: 20. marts

Tid: Kl. 13-17

Pris: 300 kr. for medlemmer, 425 kr. for gæster.

Sted: Lokation følger

Vi skal være gode mod os selv - vi skal have wellness og i sauna, dampbad og isbad. Vi serverer chokolade, drikkevarer, frugt og godt selskab. Husk badetøj og håndklæde. Under seancen hælder vi flydende chokolade over os selv og lader huden nyde alle de gode sager, chokoladen indeholder udefra.

VALRHONA CHOKOLADEOPSKRIFTER

Dato: 27. marts

Tid: Kl. 10-15

Pris: 250 kr. for medlemmer, 400 kr. for gæster.

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 København N

Vi går i køkkenet og prøver opskrifter af fra Valrhona - lidt forskelligt med forskellige af Valrhonas chokolader.

CHOKOLADE-COCTAILS

Dato: 10. april 2010 - mere info følger

Tid: Kl. 17.30-20.20

Pris: 250 kr. (400 kr. for gæster)

Sted: Bar 1105, Kristen Bernikows Gade 4, 1105 København K

Vi skal en tur i baren med Bartender Hardeep Rehal. Hardeep har vundet Danmarksmesterskab i Cocktails i 2009. Vi skal lave fire forskellige cocktails med Chokolade som indhold. Da der også er alkohol i disse cocktails - planlægges arrangementet en fredag eller lørdag aften.

DESSERTER FRA ERA ORA

Dato: 24. april

Tid: Kl. 11-15

Pris: 250 kr. for medlemmer, 400 kr. for gæster.

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 København N

Vi skal en tur i køkkenet og prøve opskrifter på små fine lækre desserter fra Era Ora.

FOREDRAG HOS LA GLACE

Dato: 26. april

Tid: Kl. 18-20

Pris: 145 kr. for medlemmer, 245 kr. for gæster.

Sted: La Glace, Skoubogade 3, 1158 København N

Conditori La Glace er Københavns ældste konditori med en spændende historie og mange traditioner bag sig. De fleste opskrifter og det meste af inventaret stammer eksempelvis fra åbningen i 1870.

Foredraget omhandler La Glace's historie og traditioner, om is og dens fremstilling, om bygningerne, lokalerne, menneskene bag forretningen og slutteligt om kager og kunst.

Under foredraget serveres kaffe eller chokolade efter eget valg, et stykke lagkage, et stykke wienerbrød samt diverse assorterede kager.

OBS!

Se mange flere arrangementer på **Chokoladeselskabets hjemmeside** www.chokoladeselskabet.dk.

TILMELDING TIL ARRANGEMENTER

Tilmelding sker til arrangementskoordinator Heidi Thornvig Koch via e-mail til tilmelding@chokoladeselskabet.dk.

Tilmelding til arrangementer er bindende. Afbestilles mindre end 20 dage før betales 50 % af arrangementets pris. Afbestilles mindre end 10 dage før betales 100 % af arrangementets pris. Pladser på arrangementet kan ikke overdrages til andre mindret det er aftalt med arrangementskoordinatoren.

Betaling sker senest 10 dage før arrangement afholdes ved bankoverførsel til konto nr. 7031 - 146272 (Sydbank). HUSK endelig at skrive navn, medlemsnummer, dato eller navn for arrangementet samt antal deltagere i "Meddelelse til modtager" feltet (Eksempel: N Nielsen, #999, 300108, 1+1). Bemærk at feltet med meddelelse til modtager har varierende navne i forskellige netbanker. Det er OK at betale for flere arrangementer med en kontooverførsel, bare alle arrangementerne er nævnt i "Meddelelse til modtager".

Chokoladeselskabets arrangementer er for selskabets medlemmer. Ikke-medlemmer kan kun deltage, som gæst ledsaget af et medlem. Deltagergebyret vil i reglen være 50-75 kr. dyrere for ikke-medlemmer. Nogle arrangementer er eksklusivt for medlemmer.

Vi er meget interesserede i at få alle typer arrangementer med i kalenderen? Så vi vil gerne opfordre til forslag og ønsker fra jer. Send jeres forslag til os på ovenstående mailadresse.

Da en del af vores arrangementer ikke er egnet for børn, forbeholder vi os ret til at fastsætte en minimumsalder for deltagelse i disse arrangementer.