

FRA FORMANDEN

En ny istid - intet mindre!

Det er hvad vi oplever i øjeblikket - og det er da ikke det værste, der kan ske, når det er sommer og varmt. Chokolade er jo svært at håndtere i sommervarmen, men når det ryger en tur i fryseren sammen med andre gode sager, er det muligt at fastholde forbruget af chokolade, selv om solen skinner.

Det er simpelthen blevet "hot" at lave is og spise is. Den ene nye isproducent efter den anden dukker op og tilbyder os nye og kendte smagsvarianter - herligt for os slikmunde. Personligt kan jeg fortælle, at min seneste isoplevelse foregik hos Bojesen is på Frederiksborggade, skråt overfor den økologiske slagter, og det var en oplevelse af de bedre. Herlig chokoladeis, ren og rund i smagen, kombineret med en mangois, jeg aldrig har smagt bedre. Henover herlighederne fik jeg smeltet chokolade og et drys friske blåbær - dejlig oplevelse - ingen tvivl om, at min vej vil falde omkring Frederiksborggade med jævne mellemrum her i sommer.

Med disse ting ønsker vi jer alle en rigtig god sommer og glæder os til at se jer til et af vores mange arrangementer i efterårssæsonen eller til generalforsamlingen i oktober. Se nærmere om arrangementer i arrangementskalenderen, detaljer om generalforsamlingen kommer i vores næste nyhedsbrev. Indtil da, rigtig god sommer til jer alle.

Mariann Melhedegaard

FRA REDAKTØREN

I starten af juni, hvor Danmark oplevede sin første tilnærmelsesvise hedebløge, var jeg til bryllup. Den glædelige lejlighed foregik i ly af grønne træer, men ikke desto mindre var der svedende varmt, og selvom jeg naturligvis så frem til bryllupskagen, der med brudens forkærlighed for chokolade, bestod af ...chokolade, så var chokolade næppe det første jeg ville springe på, hvis det stod foran mig. Efter diverse taler, sange og kys på stolene måtte jeg dog revidere min opfattelse af, at chokolade i sommervarmen helst skal komme i frossen form, for bruden havde stillet en lille mini-chokoladefontæne op med tiltalende mørk chokolade og adskillige fade bugnende med diverse friske frugter. Glemte var varmen og det fine tøj, og en kø af lækkerstulte gæster formede sig hurtigt, for at tage del i chokolade-indhylleriet.

Selvom det er blevet sommer, betyder det altså ikke, at du skal undvære din elskede chokolade i varmen. Som du kan læse i dette nyhedsbrev, er der masser af muligheder for at nyde chokolade i is-form, og lige netop derfor, har den sommervarme redaktion smagt på forskellige chokoladeispinde, for at se om kvaliteten kan holde, når is-lysten sætter ind på den lokale tankstation.

Derudover har vi i sommerens anledning kreeret en spændende sommerquiz - selvfølgelig om chokolade.

God fornøjelse.

Mette Eklund Andersen

TEMA: IS

INDHOLD I DETTE NUMMER

SMAGNINGER

- **Ispinde-smagning**
Af Redaktionen.
- **Michel Cluizel chokolade**
Af Redaktionen.

ANMELDELSER

- **Chokoladeissmagning med Markus Grigo**
Af Frank Mandix.
- **Death by Chocolate**
Af Chris Bangert Larsen.

ANDET

- **Chokoladeselskabets firmamedlemmer**
- **Sommerchokoladequiz**

NYHEDER

- **Bojesen Is**
Af Redaktionen.
- **Markus Grigo i Jylland**
Af Redaktionen.

ARRANGEMENTER

- **Amedei chokolade og te**
- **Øl og chokolade**
- **Bojesen Chokoladebutik**
- **Morten Borup**
- **Markus Grigo**
- **Julekonfekt for amatører**
- **Besøg hos Frellsen Chokolade**



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

SMAGNING

ISPINDE

Af Redaktionen. Tekst ved Mette Eklund Andersen.

Små ismejerier og isbutikker med fokus på kvalitet er i fuld vækst, og tager du en tur i supermarkedets køledisk er udvalget af diverse kvalitetsis også vokset de sidste år. Men hvordan står det til, hvis du i sommervarmen ikke står i nærheden af en isbar og ikke lige har tænkt dig at spise en hel liter is fra supermarkedet, mens du står og venter på bussen? Kan du købe en kvalitetsispind, hvor der indgår chokolade, der rent faktisk smager af chokolade?

Redaktionen drog ud på tankstationer, DSB-kiosker og supermarkeder for at stikke en finger i chokoladeispindemarkedet.

COCIO-IS

33% mælkechokolade - 18 kr. i DSB-kiosk.

Fulde af forventninger (eller mangel på samme) satte redaktionen tænderne i den første is, der er inspireret af chokoladedrikken Cocio. Dommen var: Sød, meget sød og sammentykkende ansigter hele vejen rundt om bordet. Svært at smage chokoladen. Lige gyldig chokoladeis. Hvis man lever og ånder for cocio, vil man sikkert ikke blive skuffet. Isen smager da heller ikke decideret grimt og gør ikke nogen fortræd, men redaktionen vil nok hellere gå efter en større smagsoplevelse med mere kontrast i smagen.

MAGNUM JAVA

36% chokoladeovertræk - 20 kr. i Irma/19 kr. i Super Best.

Chokoladen har en underlig smag med en bismag af røg. Vaniljeisen smager tydeligt igennem og smager sådan set ok. Når chokoladeovertrækket spises alene synes redaktionen, at chokoladen smager decideret underlig. Isen er bestemt ikke nogen succes. Vi vil hellere undvære end vælge denne is. Vi overvejer, om der kan være tale om en produktionsfejl.

MAGNUM ECUADOR DARK

62% chokoladeovertræk - 20 kr. i Irma/ 19 kr. i Super Best.

Lidt nervøse efter forrige magnum kom den næste Magnum med 62% chokoladeovertræk på bordet. Overtrækket har en svag duft af mørk chokolade. Der er en tydelig mørk chokoladesmag, der er kraftigere end mange andre chokoladeovertrukne pind-is på markedet, men med en kort eftersmag. Virker en anelse kornet i smagen og måske lidt "tør" med en smule bitterhed men klart at foretrække frem for 36%-Magnum-isen. Isen er den sædvanlige vaniljeis og chokoladen kraftigere, men den store ispinde-revolution er desværre ikke fundet sted endnu.

MAGNUM CLASSIC

Mælkechokoladeovertræk - 17 kr. i Super Best.

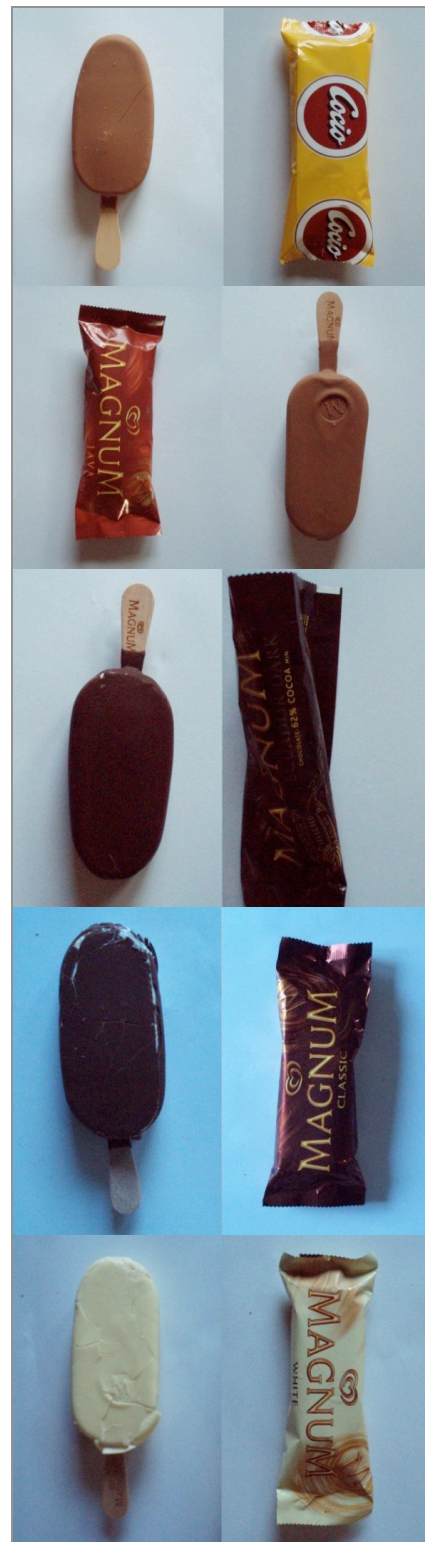
En klassiker. Julekalendermælkechokoladesmag. En mere "fed" vaniljeis end forrige is. Mælkechokoladen kan næppe ophidse ret mange, men kombinationen med den lidt bedre issmag giver en bedre smag end 62%-isen, hvilket dermed gør den til redaktionens foretrukne - indtil videre i denne test...

MAGNUM WHITE

17 kr. i Super Best.

Selvom hvid chokolade jo egentlig ikke rigtig er chokolade (påstår mange chokomaner), sneg denne hvide magnum sig alligevel med i testen. Sød hvid chokoladesmag (som den slags nu er). Er ikke så dårlig en kombination med den lidt friskere is. Er man til hvid chokolade er det et oplagt valg på tankstationen en varm sommerdag (og gå nu for guds skyld uden om java 36%). Meget reel hvid chokoladeovertrukken is.

(fortsættes på næste side)



ISPINDE-SMAGNING

(fortsat fra forrige side)

HANSEN VAFFELIS

56% chokoladeovertræk og chokoladeis - 30 kr. i Super Best og Skjold Burne.

Isen har en spændende indpakning og et absolut hjemmelavet udseende. Nu er der dømt chokolade med både overtræk og chokoladeis. Kraftig smag fra både chokoladeis og chokoladeovertræk men uden at være bitter og uden at afskrække ikke hærkede chokomaner. Overraskende sprød vaffel. En positiv oplevelse uden den går over i verdenshistorien. Er man ikke i nærheden af en god vaffelisbod, er denne bestemt pengene værd.

ESKIMO HANSEN IS

66% Valrhona chokoladeovertræk - 22 kr. i Super Best/27 kr. i Skjold Burne

En næsten befriende god chokoladesmag. Testens bedste chokoladeovertræk og det kan virkelig smages, at det ikke bare er en høj procent men en god kvalitetschokolade. Meget mild og god vaniljeis (der er brugt ægte vanilje), der efter nogles smag måske næsten er for mild til den lækre mørke chokolade. Men uden tvivl og med fuld enighed testens vinder.

BONUSRUNDEN: HANSEN NOUGAT-IS

27 kr. Skjold Burne

Ja der er måske ikke meget chokolade i, men en enkelt nougatis havde sneget sig med i indkøbsposen hos redaktionen. Nougatovertrækket dufter lidt af chokolade, men smager bestemt af nougat. Er mere sødt en chokoladeovertræk men faktisk en meget god is. Det brændte "krokant" spiller meget godt sammen med resten af isen. Hansen Is reklamerer med, at de selv "brænder" deres nougat. Et godt alternativ hvis chokoladevafelen fra samme firma er udsolgt, eller variation er påkrævet.

I det hårde benarbejde op til pind-is-smagningen fandt redaktionen ud af, at det rent faktisk er lidt sværere at finde pind-is med chokoladeis og ikke kun chokoladeovertræk, end vi havde påregnet. Derudover er udvalget svundet betydeligt ind i forhold til tidligere tiders isspising, men som en positiv tendens ser det ud til, at isproducenterne er ved at fokusere på kvaliteten i den chokolade, der bliver brugt til isen. Redaktionen håber dog, at der fremover vil blive udviklet endnu bedre chokoladeispinde, men testen har vist, at der dog findes muligheder, når du står i den lokale dagligvarebutik udenfor rækkevidde af hjemmelavet is og diverse isboder.

Har vi overset en revolutionerende pind-is, så tøv ikke med at skrive ind til redaktionen og dele oplevelsen med os!

NYHEDER

MARKUS GRIGO I JYLLAND

Nu er det ikke længere kun Sjællændere og jyder på storbyferie, der kan nyde godt af Markus Grigos is. Specialbutikken By Fozzi i Ribe er nemlig den første butik i Jylland til at tilbyde isglade gæster is fra Grigo. Udover is byder butikken også på mange andre smagsoplevelser samt kunst i form af gamle dåser, glas og andre specielle ting.

By Fozzi, Sønderportsgade 8B, 6760 Ribe

www.byfozzi.dk

www.grigo.dk

BOJESEN IS

Isbutikker skyder op overalt og nu har Rasmus Bo Bojesen også fundet vej til isens verden. På Frederiksborggade 3 i København K kan isspisere i hverdage fra kl. 11-18 og lørdag 11-16 købe Bojesen-is i en ny Bojesen isbutik. Selvfølgelig finder vi chokoladeisen blandt varianterne, der også tæller jordbær, kaffeis og forskellige frugtsorbeter. Når issæsonen er ovre vil butikken blive omdannet til en chokoladebutik.

www.bojesen.dk



SMAGNING

MICHEL CLUIZEL CHOCOLADE

Af Redaktionen

Redaktionen fortsætter denne gang ufortrødent med chokoladesmagning af små, mere ukendte chokolader, så vi alle kan udvide vores chokoladehorisont. Sidste gang satte vi fokus på Scharffen Berger chokolade, og denne gang bevæger vi os mod en af de små franske chokolademagere: Michel Cluizel.

Chocolatier Michel Cluizel oprettede sit firma i 1948, og det er stadig i dag et uafhængigt familieforetagende med de efterfølgende generationers medvirken.

Firmaet er en af de sjældne såkaldte 'Cacaofèviers' d.v.s. man importerer selv bønner og laver chokolade fra grunden på fabrikken i Normandiet, der i dag har 200 medarbejdere.

Specialiteten er enkeltfarmschokolader med hver deres personlige karakter, men man forhandler også en række andre produkter som dragéer, slikkepinde og æsker med bonbons med et forholdvis traditionelt og begrænset, men rent og udsøgt indhold.

Nogle kender måske Cluizel på grund af deres heftige 99%-chokoladebar. Vi smagte et bredt udvalg af deres enkeltfarmschokoladestykker, men de eventyrlystne kan også anskaffe et smagesæt fra bønne til chokolade og prøvesmage de enkelte etaper i processen (bønne, smør, pastaen etc).

Udover navnet på de enkelte stykker chokolade, har vi anført farven på chokoladens emballage i parentes efter navnet.

MANGORO NOIR, 50% MADAGRASC (LILLA)

Mørk duft. Meget mild smag. Lidt karamelagtig. Smagen minder mere om mælkechokolade med høj kakaoprocet end en mørk chokolade, og har nogle kvaliteter fra begge typer, som man skal vænne sig lidt til.

MARALUMI NOIR, 64% PAPOUASIE (ROSA)

En god chokoladesmag, der ikke er anmassende og fylder munden godt ud. Lidt kaffe i duften. Smagsoplevelsen begynder lidt bittert, men eftersmagen er sød og har antydninger af frugt. Det er en chokolade, der vil kunne spises af de fleste.

MANGORO NOIR, 65% MADAGRASCA (GUL)

Chokoladen har en kraftigere chokoladeduft end 64% og er mere syrlig i smagen end den forrige. Lidt røget/tør eftersmag. Den har mere karakter og en mere snæver tilhængerskare end ovenstående, men vil helt sikkert vække jubel hos disse.

CONCEPTION, 66% VENEZUELA (ORANGE)

Dufter røget. Kort smagsindtryk men med en lang eftersmag. Fed og syrlig smag - fylder munden godt ud. En dæmpet sødme. Sikker for kraftig og tung for mange. Helt sikkert voksenchokolade der måske vil tage sig godt ud i følgeskab med en cognac.

LOS ANCONÈS, 67% ILE DE SAINT DOMINIQUE (GRØN)

Denne chokolade har også en let røget duft. Lidt noter af peber. Har lidt af den samme fede følelse i munden som 66% men smager sødere. Vil klart have flere tilhængere end 66%-versionen.

TAMARINA, 70% ILE DE SÃO TOME (BLÅ)

God, ikke så røget duft. Lang eftersmag. Lidt urte-agtig, krydret smag. Mere spinkel i smagen end de to foregående, hvilket ikke nødvendigvis er dårligt. Speciel smag. Værd at smage for den specielle oplevelse.

NOIR INFINI, 99% (SORT)

Ikke kraftig duft men meget kraftig, tør smag med en kort eftersmag. Vand tak. For folk til hang med cigarer, røget maltwhiskeyer og Refsvindinge skibsøl. Absolut ikke for alle. Kan anvendes i madlavningen - i små doser.

Der er generelt mange forskellige smagsnuancer i de forskellige chokolader, allesammen med en god bund af ren chokolade. Det er et chokolademærke, der absolut er værd at stifte bekendskab med, og en chokolade hvor de fleste kan finde et stykke, der passer lige til deres smag.

I Danmark importeres Michel Cluizel af TE specialisten A/S, som anviser nærmeste forhandler.

Er man i nærheden af Paris i sommerferien finder man deres fabrik og et lille interessant museum med tiknyttet demokøkken og biograf i byen Damville ca. 100 km vest for Paris. Bliver man i byernes by, finder man deres udsalgsbutik i den eksklusive rue Saint Honoré eller på Broadway, New York, hvis man er så heldig at befinde sig på de kanter.

For information om andre chokolademuseer i Europa se chocolatier nyhedsbreve for sommeren 2004 og 2006./



ANMELDELSE

CHOKOLADEISSMAGNING MED MARKUS GRIGO

Af Frank Mandix

Forventningerne var store til juni måneds isarrangement med Markus Grigo. Grigos is var jo sidste år blevet kåret som Danmarks bedste og i en sammenlignende smagning i Chokoladeselskabet sidste år var Markus Grigos chokoladeis den klart bedste.

Vi var små 20 mennesker, der forventningsfuldt var mødt op for at høre, hvad Markus kunne sige om is, sorbet og processen at lave is. Alle var tydeligvis mere interesseret i is end at se landskampen Danmark-Letland. Meningen med arrangementet var, at vi skulle smage isen og sammenligne dem. Specielt skulle vi vurdere kvaliteten og gætte på, hvad det var for et mærke. Samtidigt diskede Markus Grigo op med anekdoter og fortalte om det at lave is hos sig selv og andre. Her er et par guldkorn:

- Hvis man skal sammenligne prisen på is, så er det interessant at se på prisen pr. kg. og ikke literprisen - den afspejler jo kun mængden af luft! Markus Grigo gør ikke noget for at få luft i, det gør frugten helt naturligt.
- De fleste chokoladeiscremer er lavet på kakao, ellers bliver de for fede. I Markus Grigos blindsmagninger fravælger 95% æggeblommer i isen, hvorfor Markus Grigo ikke bruger det.
- Markus Grigo bruger økologisk rørsukker, og sødmælk (ikke fløde), kakao, johannesbrødkernemel og som noget helt specielt lidt havsalt for at fremhæve smagen. Isen bliver pasteuriseret.
- Markus Grigo nedsætter mængden af sukker i chokoladeisen om sommeren for at undgå krystallisering og få den rigtige konsistens.
- Markus Grigos is skal stå mindst et døgn i fryseren for at få den rigtige konsistens.
- De fleste italienske is er baseret på en base af pulver, herunder f.eks. nogle af Paradis' is.
- Brug koldt vand til at skylle skeen med, når du laver iskugler. Det er nemt med varmt vand, men det smelter isen.

Arrangementet indeholdt også en blindsmagning, og vi fik udleveret en oversigt over ismærker og skulle ud for hver iskugle give en vurdering fra god til dårlig samt gætte på, hvilket mærke det var, som vi spiste. Efter at have spist os gennem alle 10 kugler diskuterede vi, hvad der var godt og skidt ved de enkelte iskugler, og hvilken vurdering vi havde givet. Det interessante var, at der overhovedet ikke var enighed om isen og dens kvalitet. F.eks. kunne man tro, at gode is ville blive vurderet ens (og som værende god) og dårlige is som generelt dårligt. Det var ikke tilfældet for nogle af isene. Der var da heller ingen af deltagerne, der havde gættet rigtigt på alle iskuglerne, og det var faktisk meget svært at gætte, hvilket mærke en iskugle var. Der var heller ikke nogen sammenhæng mellem priser og vores kvalitetsvurdering.

Alt i alt en spændende og overraskende oplevelse.

ADRESSER

Markus Grigo: www.grigo.dk. Markus Grigos is kan bl.a. fås hos: Viften og Valhal i Tivoli, København; Fru Hurup, Likørstræde 5, 2800 Lyngby; Markus Grigo Hornbæk, A.R. Friisvej 1, 3100 Hornbæk.

ARTIKEL

CHOKOLADESELSKABETS FIRMAMEDLEMMER

I sidste nummer af Chocolatier startede vi på en artikelrække, hvor vi kort præsenterer vores firmamedlemmer. Denne gang er turen kommet til La Glace, L'Artisan, Jota Chokolade samt Oleum Olea.

LA GLACE

Af Chris Bangert Larsen

Konditoriet la Glace i Skoubogade ved strøget er ikke alene Danmarks ældste konditori fra 1870, men lægger også vægt på traditionerne både m.h.t. indretning og møblement samt ikke mindst kagesortiment.

Sportskagen er den mest berømte klassiker, men ting som forårs- og efterårskage er værd at nævne ligesom kager opkaldt efter berømte personligheder som Karen Blixen og H.C. Andersen (skabt til H.C. Andersen-året).

Også den chokoladeinteresserede har mange valgmuligheder i dette sortiment. I den forbindelse kommer vi ikke udenom World Chocolate Masters, hvis danske finale blev vundet af Andreas Overgaard fra La Glace med værker fra dansk mytologi. Et særligt konfektstykke "Overgaard" blev også kreeret til lejligheden og kan købes i konditoriet. Det består af flødechokolade, honning, abrikos og lavendel.

La Glace
Skoubogade 3
1158 København
www.laglace.dk

L'ARTISAN

Af Frank Mandix

L'Artisan er grundlagt i 1996 af belgieren Rik Ryckleboer. Rik er uddannet konditor med speciale i chokolade og har arbejdet med chokolade i Belgien, Frankrig og Luxembourg, før han kom til Danmark.

Fokus for L'Artisan er den belgiske chokolade tradition med rene råvarer og ægte håndværk - tilsætningsstoffer og essenser er naturligvis bandlyst. L'Artisan bruger rene råvarer: Smør, piskefløde, nougat, marcipan, ægte vanille og ægte spiritus til deres produkter. Alle produkter er håndlavet fra start til slut. Chokoladen er fra Callebaut. Mange producenter bruger meget nougat og marcipan, men L'Artisan fokuserer på chokolade og ganache. Rik Ryckleboer understreger, at kun 4 ud af 40 L'Artisans store sortiment har marcipan i sig.

En hurtig smagning hos Hahneemann&Co (Lyngby Storcenter) af L'Artisan viser en stor smagsvariation i sortimentet og at chokoladerne smelter på tungen. Endelig har de en flot finish.

L'Artisans produkter kan fås i hele Danmark både i specialforretninger og på restauranter og hoteller - se hjemmesiden for en forhandlerliste og sortiment.

L'Artisan	Hahneemann&Co.	Hahneemann&Co.
Vestervænget 19	Østre Farimagsgade	Lyngby Storcenter
5471 Sønderød	31	2800 Lyngby
www.lartisan.dk	2100 København Ø	

(fortsættes på næste side)

TILMELDING TIL ARRANGEMENTER

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

CHOKOLADESELSKABETS FIRMAMEDLEMMER

(fortsat fra forrige side)

JOTA CHOKOLADE

Af Peter Olsen

Jota Chokolade er en lille chokoladefabrik beliggende i Københavns Nord-Vest kvarter. Fabrikken blev startet i 30'erne, og den nuværende ejer, Christian Bahr, overtog virksomheden fra den oprindelige stifter i 1984. Jota Chokolades kundegrundlag er virksomheder, hvad enten det er levering af kvalitetschokolade som firmagaver, til chokoladeforretninger eller restauranter.

Den benyttede råchokolade er fra belgiske Callebaut, og udvalget spænder vidt og er delt op i fast sortiment samt specialiteter til jul og påske. Der fremstilles et bredt udvalg af stænger, petit fours, dessertchokolader, flødeboller og marcipanroulader. Til højtidernes fremstilles ydermere påskeæg, marcipangrise, marcipanjuletræer, julehjerter mm. Derudover forhandles også et udvalg af gaveæsker.

Det er muligt at få specielle ønsker opfyldt, både hvad angår indhold og udformning af chokolade samt udformning og tryk på chokoladeæsker.

www.jotachokolade.dk

OLEUM OLEA

Af Mette Eklund

Det er svært at komme uden om, at en ikke uanseelig del af verdens kvalitetschokolade kan findes i Belgien, og det er netop herfra firmaet Oleum Olea får deres lækre chokolade fra.

Oleum Olea har base i Fredensborg og importerer en lang række lækkerier som olivenolie, vanilje, mandler og selvfølgelig chokolade fra Spanien, Frankrig, Italien og Belgien. Den belgiske Bruyere-chokolade, som firmaet sælger, er lavet på økologisk Callebaut-chokolade og leveres til det belgiske hof.

Sortimentet af Bryerre-chokolade består af bl.a. håndlavede trøfler lavet uden brug af tilsætningsstoffer og kunstige sødemidler. Har du været i Belgien og set en Bruyere-chokoladevariant, Oleum Olea ikke har i deres sortiment, er det muligt at bestille specielle ønsker hjem. Derudover sælger de også den belgiske chokolade Newtree.

www.oleumolea.dk

ANMELDELSE

DEATH BY CHOCOLATE

Af Chris Bangert Larsen

Javist; i sidste nyhedsbrev skrev vi om chokoladens mange sunde og helbredende virkninger, og nu går vi så til den modsatte yderlighed.

"Death by Chocolate" er jo egentlig titlen på en kogebog af Marcel Desaulnier (anmeldt i chocolatier nr. 55, februar 2006), men udtrykket giver altså også andre associationer her i forsommeren.

De fleste danskere vil jo ellers i den kommende tid glemme alt om tunge chokoladedesserty og konfekt til fordel for solbadning, en kold vand og en god kriminalroman. Men tror I virkelig, at chokoladeselskabets medlemmer får lov til at slippe så let?

Lad gå med den kolde drik, solen og vandet, men krimien - den skal altså være en chokoladeroman!

Alle kender jo nok Joanne Harris "Chocolat" og mange vil også huske Mexicanske Laura Esquivels "Como agua para chocolate" ('Som vand til chokolade' - meningsløst fordanske til 'Hjerter i chili'). Begge blev glimrende filmatiseret og findes på dvd. Men nu skal det altså handle om en helt anden genre: DE KULINARISKE MYSTERIER.

Det er især i USA en efterhånden meget stor genre med talrige undergrupper-teashopmysterier, coffehousemysterier, winelover's mysterier. Os mere nærliggende kan nævnes candyshop-mysterier, bagerimysterieserien og selvfølgelig choholicmysterybøgerne.

Faktisk finder man let 10-12 krimiforfattere med chokokrimier på samvittigheden, heriblandt flere klassikere fra kriminalromanens guldalder. Anthony Berkeley's "The poisoned chocolatecase" fra 1929 er værd at søge efter, og selveste Agatha Christie skrev en Poirotnovelle med titlen "chokoladeæskens".

Selv vil jeg anbefale et par nyere bøger, jeg har læst med stor fornøjelse og som kan erhverves for en meget rimelig pengesum.

Joanne Fluke "the chocolate chip cookie murder" er den første af hendes foreløbig 7-8 bøger i Hannah Swensen-serie. De øvrige er også opkaldt efter forskelligt bagværk, muffins, pies og småkager.

(fortsættes på næste side)



DEATH BY CHOCOLATE

(forsat fra *forrige side*)

Hannah bor med sin enøjede kat, Moische, sin søster og politibetjent-svoger, samt sin Kirsten Giftkniv mor i en lille by i staten Minnesota. Her driver hun the cookie jar, bageriet/konditoriet, hvor alle mødes for at udveksle sladder og nyde de lækre cookies m.m.

Et hyggeligt sted, værd at besøge, hvis man da lige kan abstrahere fra de lig af mordofre, der jævnlige ligger og flyder. I dette tilfælde ved bagindgangen i form af bageriets mejerivareleverandør, der findes skudt i sin bil med en af Hannahs cookies i hånden. Dette kan jo potentielt påvirke en forretnings omsætning og gode ry, så Hannah sætter sig for at opklare mordet.

Og her må det glæde os at bemærke, hvilket vigtigt arbejdsredskab vi har i chokoladesmåkagerne. De virker beroligende på opskræmte vidner og får gang i sladdereren om landsbyboernes færden og hemmeligheder. De stimulerer tankevirksomheden, når vildspor skal udelukkes, og endelig er de et glimrende påskud til at komme ind på livet af mistænkte, hvilket kun lykkes alt for godt - uha, uha.

Da det danske politi angiveligt stadig begrænser sig til citronhalvmånerne, håber jeg, at at behjertede læsere vil vide at bringe chokoladekagerne, dette banebrydende nye middel i efterforskningen til deres kendskab. Og der er ingen undskyldning for at lade være. Der bringes i bogen udførlige opskrifter på såvel cookies som andre kager, som er lige til at gå til på trods af de amerikanske mål. Bliver det regnvejr eller kan man ikke udholde spændingen, kan man så afbryde læsningen til fordel for en tur i køkkenet.



World Chocolate Masters Showpiece

Bliver det derimod en særlig lang og flot sommer må vi have fat i bogen "Creme de Cocoa", 500 sider med hele tre spændende chokoliske mysterier skrevet af JoAnna Carl (Et andet mysterium: Hvorfor hedder så mange chokoladeforfattere noget med Joanne, og hvornår kommer en Dansk Johanne på banen?).

I disse tre historier hedder heltinden Lee McKinney, forretningsfører for sin tante, der ejer TenHuis chokoladebutikken i en ferieby ved de store søer i staten Michigan. Der er desværre ikke opskrifter i disse romaner, men vi får dog i hver roman 5-6 sider med "chocolate chat", hvor vi kommer godt rundt i chokoladens spændende verden med oplysninger om dette eller hint. Noget vil være gammel nyt for selskabets læsere, men har man fået blod på tanden (hø, hø) så kan man her f.eks. finde henvisninger til andre chokokrimier m.m. Til gengæld får man et fint indblik i arbejdsgangen i et, efter amerikanske forhold, mindre chokolademageri - de har altså 35 damer ude bagved, der laver European style kvalitetskonfekt (der dog også sælges på nettet). Ligeledes får vi mange herlige beskrivelser af indholdet af de lækre chokolader, omend med lidt usikkerhed en gang imellem. Er nougat og trøffelmasse det samme i Amerika?

Men så dejligt lyder det alligevel, at man forstår, at kunderne i den første af de tre noveller "the chocolate cat caper" bærer over med de få stykker, der har fået et lille ekstra drys cyanid. Offeret var en ubehagelig advokat og savnes ikke, men mordet skal selvfølgelig opklares, og selvfølgelig klarer Lee det med glans. Som ovenfor er chokolade et virkningsfuldt middel i arbejdet ligesom det måske er værd at hæfte sig ved anvendeligheden af en grydefuld varm overtrækschokolade, når en farlig morder er løs...

I "The chocolate Bear burglary" kredser handlingen om en sjældent antik chokoladestøbeform, hvis betydning får en overraskende vending.

Endelig når den lokale landsbytøse i "the chocolatefrog frame up" netop at købe bemeldte chokoladefrø, før både han og frøen forsvinder sporløst. Manden dukker snart livløs op, men glem ikke frøen. Jeg siger ikke mere.

Disse krimier vinder måske ikke nogen Nobelpriser eller kritikerrosen for dybdeborende samfundskritik, men man bliver godt underholdt i sommervarmen. Miljøet er overskueligt og godt beskrevet og personerne er fornøjelige og interessante. Der er tale om krimier af den klassiske gode gamle type uden bloddryppende voldelige scener.

Alle mordene er yderst smagfulde...

www.murdershebaked.com



KONKURRENCE

SOMMERCHOKOLADEQUIZ

Er du ægte chokoman?

Af Redaktionen

Når du sidder i sommerhuset eller ferielejligheden og nyder fritiden, hvad er så mere oplagt end at bruge lidt tid på at teste præcis hvor meget, du og din familie egentlig ved om chokolade?

Vi anbefaler chokoladeis i maven, mens du svarer på Chocolatiers sommerquiz. God fornøjelse!

- Hvor vokser kakaofrugten?
 - På en busk
 - På et træ
 - Under jorden
- Hvilket land dyrker mest kakao i dag?
 - Brasilien
 - Elfenbenskysten
 - Indonesien
- Hvilken temperatur må mørk chokolade aldrig overstige (hvis det skal kunne spises igen med velbehag)?
 - ca. 45 grader
 - ca. 55 grader
 - ca. 65 grader
- Hvilken Schweizer opfandt concheringsmaskinen og skabte dermed grundlaget for moderne spisechokolade?
 - Rodolphe Lindt
 - Rudolf Sprüngli
 - Francois Louis Cailler



- Den berømte østrigske Sacher-Torte anvender hvilken frugt?
 - Jordbær
 - Solbær
 - Abrikos
- Hvad er en Molinillo?
 - Et piskeris til at skumme chokoladen
 - En maskine der blander chokolade og mælk
 - Et apparat til at måle chokoladeprocenten
- Hvor stor er procentdelen af kakaotørstof i hvid chokolade?
 - Ingen
 - 20%
 - 40%
- Chokoladens latinske navn er Teobroma Cacao, hvilket betyder?
 - Gudernes ejendom
 - Gudernes livret
 - Gudernes føde
- Hvad hed de to første chokoladehuse, der åbnede i London sidst i 1700-tallet?
 - Chocolate House og Fawnsbury
 - Cocoa Tree og White's
 - London Cocoa café og Walter Baker Company
- En katolsk munkeorden var stærkt involveret i produktion og distribution af chokolade. Hvilken?
 - Benediktinerne
 - Jesuitterne
 - Dominikanerne
- Hvor meget fremmed fedtstof (ikke kakaosmør) må der tilsættes chokolade, for at det stadig må kaldes chokolade?
 - 2 procent
 - 5 procent
 - 11 procent
- Hvilken af følgende er ikke en kakaosort?
 - Forasterio
 - Criollo
 - Guanaja
- Hvilken farve har kakaosmør?
 - Mælkehvid
 - Chokoladebrun
 - Gul
- Hvad hedder den nyeste verdensdel, hvor der bliver dyrket kakao?
 - Afrika
 - Australien
 - Asien
- Hvad tilsættes chokolade for at forbedre dens flydeegenskaber (viskositet)?
 - Sukker
 - Johannesbrødkernemel
 - Lechitin
- Chokolademærket Guanaja er opkaldt efter...?
 - En ø
 - Et bjerg
 - En by
- Chokolade kaldes dessertkøkkenets?
 - Juvel
 - Krone
 - Diamant
- En chocolatier er en chokolademager, men hvad er en chocolatière?
 - Chokolademagerens værksted
 - En chokoladekande
 - Et udstillingsvindue for chokolade
- Hvilken type chokoladekonfekt blev i 1912 opfundet af Belgieren Jean Neuhaus?
 - Pralinen
 - Nougatinen
 - Trøflen
- Spanien var det første Europæiske land, der fik chokolade, og de er stadig kendt for en gammeldags type chokolade. Hvilken?
 - Tyktflydende chokolade
 - Chokolade med chili
 - Smørechokolade

Kan du svare rigtigt på alle 20 spørgsmål, kan du vinde en chokoladevenlig præmie af redaktionen samt dennes fulde beundring. I tilfælde af flere med korrekte svar, trækker redaktionen lod om en vinder.

Send svarene inden d. 1. august på email til metteeklund@chokoladeselskabet.dk eller pr. post til:

Mette Eklund
Ellebækvej 70 st tv
2820 Gentofte

Angiv svarene ved at anføre spørgsmålsnummer samt valgmulighed A, B eller C (Eks. 1A, 2C, 3B, 4A...osv).

De rigtige svar bliver naturligvis offentliggjort i august-nummeret af "Chocolatier".

ARRANGEMENTSKALENDER

SMAGNING MED AMEDEI CHOKOLADE OG TE

Dato: D. 5. september 2007

Tid: Kl. 18.30 - 20.30

Pris: Kr. 75 (Kr. 100 for ikke-medlemmer)

Sted: Info følger

Den svenske direktør for firmaet Adoro, som importerer den dekadente chokolade Amadei fra Italien, vil lave en spændende smagning af deres produkter sammen med te. Se deres hjemmeside på www.adoro.se.

ØL OG CHOKOLADE

Dato: D. 11. september 2007

Tid: Kl. 19.00 - ca. 21.00

Pris: Ca. 550 kr. (ca. 650 kr. for ikke-medlemmer)

Sted: Info følger

Chokoladeselskabet inviterer til smagning og prøvning af en himmelsk forening mellem øllets verden og chokoladens. Når øllet er mørkt, sødt og stærkt, så har de to meget til fælles. Vi skal prøve en stribe øl med og uden chokolade i brygget, og vi skal dertil smage og diskutere samspillet med chokolade i form af en serie spændende smagsprøver på forskellige typer af chokolade, og små specialiteter lavet på chokolade. Smagningen dirigeres af Anders Evald, forfatter til flere bøger om øl, og medstifter af foreningen Danske Ølentusiaster. Chokoladen vil blive præsenteret af Mikkel Friis-Holm, kok og importør af Scharffen Berger.

BESØG HOS BOJESEN CHOKOLADEBUTIK

Dato: D. 16. september 2007

Tid: Kl. 14.00-17.00 med 1-2 times intervaller

Pris: 25 kr. (50 kr. for ikke-medlemmer)

Sted: Frederiksborggade nr. 3 1360 København K

Vi har fået Rasmus Bojesen til at åbne sin nye chokoladebutik på Frederiksborggade nr. 3 eksklusivt for Chokoladeselskabets medlemmer.

Besøgene vil foregå i intervaller på 30 min, hvor man ser butikken, hører lidt om Bojesen lækre chokolade og naturligvis får mulighed for at smage nogle af chokoladerne.

Læs mere om Bojesen på www.bojesen.dk.

CHOKOLADESMAGNING MED MÆLKE OG HVIDE CHOKOLADER MED MORTEN BORUP

Dato: D. 17. september 2007

Tid: Kl. 19.00 - 21.00

Pris: 140 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 forskellige typer chokolade er, og hvordan den laves.

Vi vil også få nogle smagsprøver på mousser lavet på disse chokolader, og vi skal naturligvis også smage på en masse forskellige mælke- og hvide chokolader.

CHOKOLADEDESSERTER MED MARKUS GRIGO

Dato: Torsdag d. 27. september 2007

Tid: Kl. 16.30 - 21.30

Pris: Kr. 850 (Kr. 950 for ikke-medlemmer)

Sted: Info følger

Antal: Mindst 12 deltagere

Vi skal trylle lækre chokoladedesseter frem med Markus. Vi skal arbejde med en masse teknikker inden for dessertfremstilling og vil blive kyndigt vejledt af Markus. Vi vil også spise lidt, inden vi starter.

Se i øvrigt Markus Grigos hjemmeside på www.grigo.dk.

JULEKONFEKT FOR AMATØRER

Dato: Tirsdag d. 20. november 2007

Tid: Kl. 17.00 - 21.30

Pris: 200 kr. (300 kr. for ikke-medlemmer)

Sted: Info følger

Carin Agersnap og Thomas Schødt fra Chokoladeselskabet vil lave julekonfekt sammen med jer. Vi har udvalgt nogle forskellige opskrifter som I kan prøve kræfter med. I får selv lov til en masse, og vi vil vejlede, hvor der er behov. Vi vil lave så meget, at der er noget af tage med hjem.

Vi vil få noget af spise undervejs. Medbring forklæder.

BESØG HOS FRELLSEN CHOKOLADE

Dato: Torsdag d. 5 december 2007

Tid: Kl. 17.00 - 19.00

Pris: Gratis - OBS kun for medlemmer

Sted: Frellsen Chokolade Industrivej 14 - 4000 Roskilde

Lav din egen flødebolle!

I slutningen af september blev Frellsen Chokolades nye chokoladefabrik indviet, og derfor har vi nu mulighed for at se frabrikker. På en rundvisning kan du både se, hvordan de fremstiller chokoladen, hvordan den pyntes og pakkes. Som besøgende kan du også prøve kræfter som chokolademester ved at fremstille din helt egen flødebolle, som du kan tage med hjem. Ved rundvisningens slutning får du også mulighed for at købe af dagens helt frisklavede chokoladeproduktion direkte fra "staldøren".

Det er Jørgen og Peter Frellsen - henholdsvis 3. og 4. generation i Frellsen chokolade, der selv vil introducere gæsterne til chokoladens vidunderlige verden. De glæder sig til at dele ud af deres indgående viden om fremstillingen af hjemmelavet kvalitetschokolade, krydret med gode virksomhedshistorier.

Se i øvrigt www.frellsen.dk.

gå ikke glip af dette spændende arrangement.

SOMMERFERIE

Chokoladeselskabets arrangementer holder sommerferie i juli og august, men vi vender stærkt tilbage i september med flere spændende chokolade arrangementer.

TILMELDING

Se informationer om tilmelding på side 6.

BESØG TOMS CHOKOLADEFABRIK

Dato: Mandag d. 8. oktober 2007

Tid: Kl. 19:00 - 21:00

Pris: Gratis - er kun for medlemmer

Sted: Toms Gruppen A/S, Toms allé 1, 2750 Ballerup

Arrangementet er overtegnet.

