

## FRA FORMANDEN

Det er jo blevet efterår - ja næsten jul, hvilket giver fri ret til indendørs hygge. Mine døtre spurgte altid, da de var små: "mor, hvornår skal vi have hygge?" De havde altså straks fanget den der med at hygge, det er noget med at spise og snakke og være sammen. Og hygge, det er det vi skal nu, lige indtil juleaften - selvfølgelig gerne med dejlige chokolader fra nogle af vores gode håndværkere.

De har travlt nu, rigtig travlt med juleproduktionen. Desværre så travlt, at kun 3 gav tilsagn om at deltage i Julens Chokolade på Axelborg. Det er ikke nok til, at vi kan afholde arrangementet, så vi må alle ud på nogle af de mange julemarkeder, der er i overflod og finde vores julechokolader og inspiration der i stedet for.

Et af vores trofaste firmamedlemmer, Frederiksberg Chokolade, har i den forgangne måned fostret en af de sidste danske chocolatier's, Helene, som bestod med en flot sølvmedalje, altså den højeste udmærkelse. Stort tillykke med det. Helene har valgt at gå videre i konditorlære. Det er forståeligt, selv om det ville have været dejligt at beholde hende i branchen.

I forlængelse heraf får I den sidste melding fra min chokoladecalender: En videnskabelig undersøgelse i Tyskland har vist, at det at spise mørk chokolade med et højt indhold af flavonoider kan sænke blodtrykket. Visse flavonoider menes også at kunne beskytte mod kræft og hjerte-kar-sygdomme, og de findes både i grønkål, broccoli og grøn te, men altså også i mørke chokolader.

Rigtig glædelig jul,

Mariann Melhedegaard

## FRA REDAKTØREN

### Voksen eller ej?

Hvornår er man rigtig voksen? Det er et spørgsmål, jeres redaktør har spekuleret meget over de sidste uger. Grunden til det måske lidt pudsige spørgsmål dukkede op, da redaktionen gjorde klar til vores store test af chokoladdejulekalendere for voksne. For, kan man blive for gammel til at have en julekalender? Jeg mener egentlig ikke, at man kan, selvom jeg måske godt kan se, at det udefra set virker en anelse fjollet at se en voksen kvinde spændt sidde og åbne låger på en julekalender. Måske hænger det sammen med, at vi i min familie har meget svært ved at slippe en tradition - min mor sværger f.eks. stadig til julekalendere og kan være helt ødelagt ved tanken om, at hun måske ikke har en kalender at åbne hver råkold decembermorgen i år - også selvom det måske kun bliver til den helt tarvelige af slagsen med to lag pap og en juleklokke bag hver låge.

Her mener jeg så personligt, at chokoladecalendere er en rigtig god undskyldning for at bevare noget af barndommens juleglæde og spænding, og hvad kunne være bedre end at kombinere det med chokolade? Chokoladehåndværkerne har da også øjnet chancen for det nostalgiske og kan byde på en lang række spændende kalendere, som vi i dette nummer atter har ofret os og har testet en anseelig del af. Derudover kan vi i dette nummer af Chocolatier byde på chokoladeoplevelser på Molskroen, der er lidt ud over det sædvanlige, en spændende chokoladeroman og andet godt.

Redaktionen ønsker alle en rigtig god jul og godt nytår!

Redaktøren

## 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

## TEMA: JUL OG CHOKOLADE

### INDHOLD I DETTE NUMMER

#### NYHEDER

- **Ny chokolade i Magasin**
- **Fejr julen med Valrhona**
- **Franske specialiteter**
- **La Glace på nettet**
- **Chokolade i Berlin**
- **Økoladen vinder økologisk guldmedalje**

#### ARTIKLER

- **Chokoladecalendersmagning**  
Af Mette Eklund Andersen.
- **Chokolade på Molskroen**  
Af Chris Bangert Larsen.
- **Chokoladedøden**  
Af Mette Eklund Andersen.
- **Chokolade og dans**  
Af Chris Bangert Larsen
- **Bojesens råchokolade**  
Af Tom Hansen

#### ARRANGEMENTER

- **Chokoladekager med Marcus Grigo**
- **Chokoladesmagning med Morten Borup**
- **Støbning af Chokolade med Morten Borup**



**Redaktør** Mette Eklund Andersen  
metteeklund@chokoladeselskabet.dk

**Webmaster** Klaus Stenbæk  
webmaster@chokoladeselskabet.dk

**Arr-koordinator** Thomas Schødt  
thomas@chokoladeselskabet.dk

## NYHEDER

### NY CHOKOLADE I MAGASIN

Udover Magasins chokoladeproduktion kan man nu også forkæle sig selv i Magasin med deres nye flødechokoladeplader på 100 gram med frisk mint. Er man mere til andre varianter bliver man ikke snydt, da de også fås med blandt andet nødder, mandler og kaffekrokant.

Hvis du vil vide mere om Magasins chokoladeproduktion, så gå ind på deres hjemmeside og læs mere under MadogVin, hvor du kan læse om chokoladefabrikken og se en lille film om Magasin chokolade.

[www.magasin.dk](http://www.magasin.dk)



### FEJR JULEN MED VALRHONA

Chokolade Compagniet gør sit for at fejre den søde juletid, og nu kan de tilbyde chokoladeelskere en række eksklusive årgangschokolader fra Valrhona. De nye årgangschokolader kommer fra chokoladepantagerne Gran Couve, Ampamakia og Palmira og har en kakaoprocent på 64 %. Her kan især fremhæves Palmira-plantagen, der i år har lagt stor vægt på den sjældne kakaobønne Porcelaina. Dette giver Palmira-chokoladen, som suppleres med criollo, en særlig fløjlsblød konsistens i munden og slutnoter af honning.

Derudover kan Chokolade Compagniet byde på særlig julechokolade, der fås i smukke æsker i størrelserne: 75g, 200g, 310g og 540g og priser fra 75-499 kroner. Æskerne indeholder blandt andet Palet d'Or som er en mørk 70 % trøffel overtrukket og dekoreret med bladguld, samt Orangette, der er råsyltet orange overtrukket med mild mørk chokolade.

Læs mere på hjemmesiden eller kontakt Jette Kanstrup, Chokolade Compagniet på tlf.: 38 11 12 11 for nærmeste forhandler.

[www.chokoladecompagniet.dk](http://www.chokoladecompagniet.dk)



## FRANSKE SPECIALITETER

Hvis man er vild med ikke blot franske men også Italienske specialiteter, så kan Franske Specialiteter i Holte nu byde på en ny lækker chokolade fra Piemonte i Italien. Den nye chokolade hedder Venchi og fås i både rene chokoladeplader samt fyldte stykker med blandt andet nougat af hasselnødder fra Piemonte, trøffel, pebermynte og andet godt.

Franske Specialiteter [www.franske.dk](http://www.franske.dk)

### LA GLACE PÅ NETTET

Internettet bliver en større og større del af mange folks hverdag, og nu giver konditoriet La Glace deres kunder mulighed for at købe deres legendariske chokoladeplader over nettet og få sendt dem med posten. I konditoriets nye web-butik kan man nu købe enkelt-plader med forskellige chokolade- og smagsvarianter til 22 kroner stykket eller en samlet pakke med seks forskellige plader til 125 kroner.

La Glace [www.laglace.dk](http://www.laglace.dk)



### CHOKOLADE I BERLIN

Er du på besøg i vores tyske broderland, så er den tyske chokoladerestaurant/café/butik Fassbender & Rausch i Berlin bestemt et besøg værd. Her kan man blandt andet opleve en fire-retters chokolademenu med - naturligvis - chokolade som den vigtigste ingrediens i deres restaurant, nyde et utal af chokoladedesserter i caféen eller købe dig fattig i den store velassorterede chokoladebutik.

[www.rausch-schokolade.dk](http://www.rausch-schokolade.dk)

### ØKOLADEN VINDER GULD MEDALJE

Den lille økologiske chokoladefabrikant Økoladen har med deres chokolade Chok O Blok præsteret at vinde Den Økologiske Guldmedalje 2006 i kategorien "kolonial". Chok O Blok er fremstillet, støbt og dekoreret i hånden og skabt af Single Origin San Domingo chokolade fra Den Dominikanske Republik. At chokoladen er håndlavet, giver den et helt særligt unikt præg, og for at gøre den endnu mere spændende, er den blandet med økologisk lakrids fra Syditalien, som har vist sig at være en vindende kombination.

[www.oekoladen.dk](http://www.oekoladen.dk)



## CHOKOLADEKALENDERSMAGNING

Af Mette Eklund samt resten af redaktionen

### JULEKALENDER

For alle os der er vokset op med mindst een julekalender at vågne op til hver decembermorgen, kan det måske komme som en overraskelse, at denne geniale opfindelse ikke har eksisteret for altid. Vi skal nemlig ikke længere tilbage end til 1932 for at finde den første danske julekalender, som dog desværre ikke er noget, vi danskere kan tage æren for. I stedet skal vi til vores tyske broderland for at finde opfinderen, Gerhard Lang, der fik den geniale idé at lave en julekalender i starten af det 20. århundrede. Det var ganske vist ikke helt, som vi kender den i dag, med et ark papir med forskellige vers samt et ark papir med billeder, der skulle klistres på det foregående - først senere fandt Gerhard Lang på at klistre de to sammen og lave låger, så julekalenderen tog form, som vi kender den i dag.

Julekalenderen blev hurtig populær i hele Europa, og i 1960'erne begyndte den helt store markedsføring af masseproducerede kalendere. Det var også i, 1960-erne at de første pakkekalendarer og chokoladekalendarer dukkede op i Danmark og samtidig det årti, hvor Den første "Børnenes julekalender" fra Danmarks Radio, havde Danmarkspremiere (1962).

Da vi i redaktionen mener, at julekalendere også er for voksne - især når den er fyldt med god chokolade - har vi atter snuset på chokolademarkedet for at finde ud af, hvad der findes af chokoladekalendarer og udvalgt otte kalendere til prøvesmagning.

Redaktionens hårde bedømmelser sker på baggrund af blindsmagning af to stykker chokolade fra hver julekalender (hvor det var muligt nr. 1 og nr. 24), og derudover bliver vores bedømmelse vurderet ud fra udseende, indhold generelt, pris og helhedsindtryk på en skala fra 0-5 point. Chokoladerne blev "blindtestet", så redaktionen ikke på forhånd vidste, hvorfra og hvilke chokoladestykker, vi skulle smage.

#### FREDERIKSBERG CHOKOLADE

159 kr. 24 stk. Ene forskellige stykker.



#### Nr. 2 Guldkugle (hasselnød og orangekrokant)

God duft af mørk chokolade. Appelsin-trøffelmasse med lidt knas/nøddestykker. Smagen af sød appelsin passer godt med den bitre mørke chokolade. Mere kompleks og længerevarende smag end visse andre stykker.

Point: 4

#### Nr. 3 Champagnetrøffel

Spirituøs aroma og fin hvid chokoladesmag. Fyldet er en dejlig creme - rigtig voksenchokolade. Spiritusen skaber god balance mellem chokolade og fyld.

Point: 4

www.frederiksbergchokolade.dk



#### MAGASIN

150 kr. 290 g. 24 stk. Ene forskellige stykker.



#### Nr. 4 Hvid musling (hvid chokolade med nougat)

Der er ingen tvivl om, at der er nougat gemt under den hvide chokolade. Ikke sagen for elskere af mørk chokolade. God nougatsmag og fin hvid chokoladesmag. Temmelig sødt, med en nougatsmag der dominerer. Den hvide chokolade gør mere for udseendet end smagen. Gode ingredienser men vi er ikke overbevist om, at det er en perfekt blanding.

Point: 3

#### Nr. 1 Mørk chokolade med marcipan og rom.

Marcipan med en form for spiritus, der ikke er voldsomt fremtrædende. Pæn og høflig marcipan. Et gedigent og hæderligt stykke chokolade. Håndværk og udseende flot, men indholdet er lidt for pænt og høfligt - ikke noget man falder ned af stolen af.

Point: 3

www.magasin.dk



(forsættes på næste side)

(forsat fra forrige side)

## FRELLSEN

150 kr. 290 g. 24 stk. Ene forskellige stykker



### Nr. 5. Mørk chokolade med kirsebær

God mørk chokoladeduft. Kirsebær med god blød alkoholsmag. Mmmm. Lækkert og saftig. Dejlig og skøn komposition. Meget rund smag. Dejlig mørk chokolade og smagen bliver længe i munden.

Point: 4

### Nr. 6. Mørk chokolade med nougat på toppen.

God nougat-duft. Et rigtigt klassisk julestykke med nougat, marcipan og mørk chokolade. Klassisk marcipansmag. Lidt solid/bastant nougat. Meget traditionel. Der skal ikke være mere nougat i stykket.

Point: 3

www.frellsen.dk



## CHOKOLADEREPUBLIKKEN

225 kr. 24 stk. Chokolade fra Chokoladerepublikken, Valrhona, Summerbird og Morten Heiberg samt karameller fra Karamelleriet.



### Nr. 11. Mørke sommerfugle fra Summerbird

Tyk mørk chokoladeskal. Lækker blød marcipan og superlækker chokolade og marcipan. Rigtig god kombination og ikke for sød. Smager præcis som en sommerfugl skal smage.

Point: 4,5

### Nr. 12. Mørke chokoladestykker med hasselnøddeflager

Der er ingen tvivl om, at det er nougat. Meget fin, ren nougatsmag med en tynd chokoladeskal. Et hit for nougatelskere. Endnu et rigtigt julestykke.

Point: 3,5

www.chokoladerepublikken.dk



## CHOKOLADEMAGERIET

200 kr. 24 stk. 8 forskellige varianter.



### Nr. 9. Marcipan med orangesmag og hvid chokolade

Saftig og tæt marcipan - tegn på mange mandler. God hvid chokolade. En dæmpet smag af noget orange-ting, men svært at sætte en finger præcis på hvad. Gode råvarer.

Point: 3,5

### Nr. 10. Mørke chokoladehjerter med Baileytrøffel

Kraftig god mørk chokoladesmag. Tynd, tydeligvis håndlavet chokoladeskal. Lækker, blød, cremet karamelfyld. Mmmmm. Karamelsmagten passer fint med karamellen. Ren og lækkert stykke. Umiddelbar stor velsmag - ikke så lang eftersmag. Meget behageligt stykke.

Point: 3,75

www.chokolademageriet.dk



(forsat fra forrige side)

## SV. MICHELSEN

360 kr.(værdi 125 kr.). 24 stk. Ene forskellige stykker



### Nr. 7. Lys trøffel med Gran Marnier

Meget god duft. Godt knæk i chokoladen. Mild cremesmag lidt hen ad æggepunch - chokoladesmagen er lækker men måske lidt dominerende i forhold til indholdet. Uklar orangesmag. Helt klart bestået.

Point: 3,5

### Nr. 8. ( 2 slags trøffelmasse med irish whiskey og mokka)

Store flotte stykker. Man kan dufte Irish Coffee på lang afstand. Meget cremet. Kraftig kaffesmag. Lidt "knas" i bunden. Er størrelsesmæssigt d. 24. værd men svært at smage whiskey'en.

Point: 2,5

[www.svmichelsen.dk](http://www.svmichelsen.dk)



## KONNERUP

195 kr. 240 gram 24 stk.

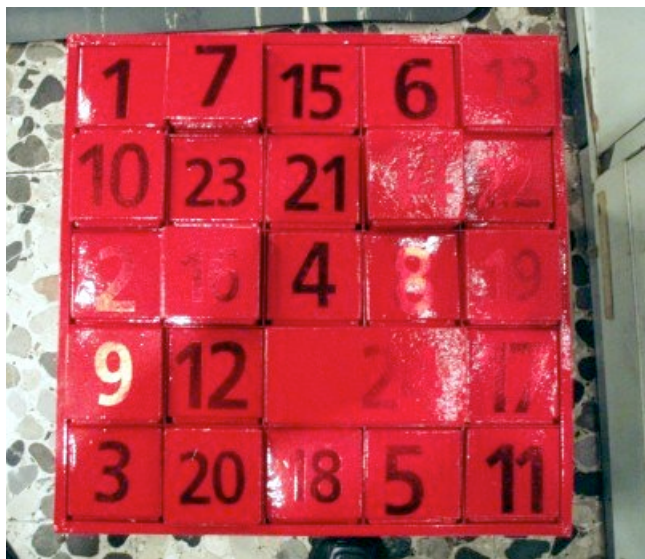
Vi nød nr 1 tetrøffel med blødt indhold med interessant og lang eftersmag

Point: 4

Nr. 24, der var en velsmagende nougat med lidt knas i, klassisk som det jo skal være juleaftensdag.

Point: 3,5

[www.konnerup.dk](http://www.konnerup.dk)



## PR CHOKOLADE

360 kr. 24 stk.

PR-Chokolades julekalender består af 24 små nydelige julehjerter med forskelligt overtræk, men dog alle med samme indhold af lidt grov og en anelse knasende, men efter vor smag ganske fortrinlig marcipan. En god og traditionel måde at starte dagen på.

Point: 3

[www.prchokolade.dk](http://www.prchokolade.dk)



## HVILKEN SKAL JEG SÅ VÆLGE?

Smag og behag er jo forskellig, og da redaktionen kun kunne overkomme at smage sølle to stykker chokolade fra hver chokoladecalender, har vi valgt en anderledes afslutning på denne test.

De to chokoladecalendere, der fik flest point i forhold til de chokolader vi smagte, var Frederiksberg chokolade og ChokoladeRepublikken. Frederiksbergs kalender kommer i en fin lille trææske med tal på hvert chokoladestykke, og man kan derved nemt lade sig overraske af indholdet. Generelt er Frederiksberg chokoladecalender god til chokoladeelskeren, der godt kan lide chokolade, der bevæger sig lidt ud over det klassiske og ikke er bange for rigtig "voksenchokolade" og spændende smagskombinationer.

(forsat fra forrige side)

ChokoladeRepublikkens kalender er en anderledes kalender, hvor hver chokolade hænger på hver sin klemme, hvilket kan tiltale barnlige sjæle som undertegnede. Denne kalender består, udover Chokoladerepublikkens egen chokolade, af chokolade fra Summerbird, Valrhona og Heiberg samt karameller fra Karamelleriet. Denne kalender er derfor god, hvis man gerne vil have stor variation i sin daglige dosis chokolade.

Hvis man gerne vil have en rigtig klassisk julekalender med mere velkendte men bestemt ikke mindre lækre kombinationer er chokoladekalenderne fra Magasin, Sv. Michelsen og Frellsen et godt valg. Sv. Michelsen og Frellsen leverer kalenderen med hemmelighedsfulde låger, mens Magasin præsenterer sine chokolade i en æske, hvor en instruktion fortæller dig hvilke chokolade, du skal nyde hver dag samt hvilke smagskombinationer, du kan forvente. Chokolademageriet byder på otte spændende varianter i sin flotte trækalender, men disse er også så lækre, at hvis de falder i din smag, er det skønt ikke at skulle ærgre sig over, at man ikke støder på den samme smag igen i kalenderen. Er du inkarneret marcipan-elsker og spiser nødtigt andet, er der ingen vej uden om PR-chokolades julekalender med chokolademarcipanhjerter.

Hvis vi kigger på resten af de mange lækre kalendere i testen, er redaktionens mening, at Konnerups kalender nok har det mest fantasifulde udvalg af krydderi, spiritus m.m. og nok især kan tiltale nyhedshungrende og eksperimenterende chokoladeelskere. Stykkerne er ensartede små firkanter med små dekorationsforskelle, og er man i tvivl om dagens stykke, kan man hver dag i december klikke ind på Konnerups hjemmeside og se løsningen.

Der findes også mange andre chokoladecalendere brygget på kvalitet. Er du til ren mørk chokolade, kan Chokolade Compagniet for eksempel også byde på en Valrhona-chokoladecalender med små mørke stykker chokolade.

Det skorter ikke på lækre chokoladecalendere at vælge imellem, og vi håber, vi gjorde valget og overblikket lidt nemmere, og at du finder lige præcis den kalender, der passer til dig!

God fornøjelse!

## ALTERNATIVER TIL BØRN



Kvalitetschokolade er ikke kun for voksne, og hvis du vil forkæle børn i din omgangskreds, hvorfor så ikke gøre det med maner?

Det er helt sikkert værd at overveje mere kvalitetsrige alternativer til de mange Smarties og Kinderægkalender, der også hurtigt løber op i 150 kr., og hos Sv. Michelsen kan du købe en kalender i træ for 299 kr eller en mere almindelig for 149 kr. Chokolademageriet byder på en børnekalender til 299 kroner fyldt med lækre sager (se nedenstående billede), og Frellsen sælger også en for børn til 75 kr. med 185 gram chokolade, indeholdende ren hvid, mælk og mørk chokolade.

Kig indenfor hos din yndlingschocolatier og se, om der ikke findes både et voksen og børne-alternativ.





## CHOKOLADEOPLEVELSER PÅ MOLSKROEN

Chris Bangert Larsen

At jeg i oktober var i Odsherred for at lukke sommerhuset for vinteren kan næppe interessere Chocolatiers læsere, ligesom den efterfølgende færges fra Odde til Ebeltoft næppe vil indskrive sig i de kulinariske annaler på nogen glørværdig måde.

Men vel ankommet til hovedlandet blev det en ganske anden historie. De gamle huse i Ebeltoft og fregatten Jylland bør naturligvis besøges, men det er først herefter, at det bliver rigtigt interessant i chokoladesammenhæng.

Vi havde besluttet at tilbringe aftenen på "Molskroen" i Femmøller nogle kilometer væk, og det fik man ingen grund til at fortryde.

Knap tre uger efter vort besøg blev Molskroen hædret som årets restaurant af guiden "Danmarks bedste spisesteder". Det vidste vi ikke dengang, men tankerne gik unægtelig i den retning, efter vi havde nydt en dejlig jomfruhummerforret, en virkelig enestående hovedret af kalvekødsudskæringer og nu ventede med spænding på desserten.

Mit falkeblik havde allerede tidligere på dagen bemærket at der var tale om en dessert med den lovende titel "CHOKOLADE-CHOKOLADE-CHOKOLADE".

Desserten hørte ganske vidst under en anden menu, og kokken havde udtrykt tvivl om hvorvidt det var en god ide at servere den med den ovennævnte menu, men på indtrængende opfordring lovede han dog at "finde ud af noget".

Grunden til denne tøven blev forståelig, da et større antal små chokoladedesserts landede på vores bord. Kunne vi spise det hele? Jo, det gik lige. Det største problem var nærmere at bestemme den optimale rækkefølge at indtage dem i. Da vi efterfølgende insisterede på at tale med bagmanden for denne herlige oplevelse, kokken Wassim Hallal, kom det frem, at vi endda kun havde fået halvdelen af den store chokoladedessert. Det gjorde nu ikke så meget, vi var ikke påtrængende sultne før langt ud på eftermiddagen den følgende dag.

Denne aften var vi i den syvende chokoladehimmel og kun lige jordbunde nok til at huske at bede om en snak næste formiddag for at samle stof til nyhedsbrevet.

Wassim Hallals signaturret var hele efterårsferien værd: En leg med temperaturer - lun, tempereret og kolde - og med konsistenser - luftigt, cremet og fast. Køkkentechnik i høj klasse (måske kan man lave en af dem hjemme ved sit eget køkkenbord, men næppe dem alle sammen på en gang - Der er forskel på professionelle og amatører). Først og fremmest en demonstration af chokoladens versatilitet og utrolig mange spændende smagsnuancer.

Et par ønsker trænger sig på: Dels at få Wassim Hallal på besøg til et arrangement med selskabet for at lære mere om disse dejlige sager og dels, selvfølgelig, at besøge stedet endnu en gang og denne gang følge menuforslaget med blot en lille let fiskeret før den helt store dessert.

Fik jeg sagt, at den bestod af hele 12 forskellige tilberedninger. Ønsker man at høre hvad de indeholdt? Jamen, så OK, her kommer de så:

1. Shotglas med tre chokolademousser tilsmagt med hhv. Kahlua (mørk), Bailey (lys) og Cointreau (hvid).
2. Ying-Yang: lille kugle chokoladeskal med indhold af lys og hvid ganache
3. Bounty-sandwich med lækker kokos chokoladecreme (glem alt om slikhylden på DSB-kiosken. Kombinationen er fornem)
4. En skefuld chokolade eksplosion-kugle frossen creme-friturestegt!
5. Cocotte-bagt chokoladefondant.
6. Sukkerkugle med hvid chokoladecreme indeni.
7. Mørk chokoladecreme
8. Chokoladeterrine m. whisky
9. Chokoladebavaroise
10. Frossen luft-chokoladeskum
11. Lun chokolade brownie
12. En halv kugle fyldt med hindbær-chokolade blanding.

Jeg ønsker læserne rigtig velbekomme!

[www.molskroen.dk](http://www.molskroen.dk)

Molskroen har den 29. oktober i år modtaget prisen som årets restaurant 2006 af Den Danske Spiseguide.

## CHOKOLADEDØDEN

Mette Eklund Andersen

**Chokoladedøden, Lis Vibeke Kristensen 199 kr.**

Normalt opfatter vi chokolade som en ting, der skal nydes og gerne i selskab med en god ven og evt. te eller kaffe, så måske derfor studser man en ekstra gang, når man støder på den nye roman af Lis Vibeke Kristensen. Godt nok omhandler romanen chokolade og her den særligt gode af slagsen, men hovedpersonens formål med at konsumere den lækre spise er ikke helt, hvad man kan betegne som normalt. Hovedpersonen Dina har nemlig besluttet sig for at ende sit liv, efter hendes succesfulde liv som skuespiller og teaterchef er røget i vasken pga. en gemen hjerneblødning, og metoden for hendes endeligt: Chokolade!

Dina bliver i bogen hjulpet på vej i sin chokoladedød af franskmændene Philippe, der ligeledes har mistet livslysten, og efter de to hovedpersoner mødes i et chatroom affødes ideen om at hjælpe hinanden til at forlade den skånselsløse verden. Der opstår et særligt forhold mellem de to verdenstrætte mennesker, og om det lykkes Dina at begå selvmord med "Death by chocolath" - ja det vil redaktionen selvfølgelig ikke røbe, men blot opfordre folk til at læse den spændende, humoristiske og meget anderledes roman om chokolade.

www.modtryk.dk



## CHOKOLADE OG DANS

Chris Bangert Larsen



Det kan være godt at få ryddet op i sine gemmer før jul. For mig medførte denne opgave dels at en mængde ubrugelige rejsebrochurer endelig blev smidt ud, dels at et postkort fra Toulouse Lautrec museet i Albi i Frankrig atter kom for en dag og fandt en ny plads iblandt mine chokoladekuriosa.

Motion er jo godt, ikke mindst efter julens betydelige indtag af chokolade og andet sødt og fedt. Billedet viser en mulighed. "Chocolat dansant" (den dansende chocolat) er titlen på værket af den geniale Franske maler Toulouse Lautrec. Det blev først offentliggjort i et satirisk blad "Le Rire" og senere overført til et stort lærred (1896).

Det foregår i den dengang berømte/berygtede "Irish and American bar" i Paris, som blev frekventeret af Toulouse Lautrec og andre virkelig seriøse drukkemåse. Fra et nærliggende cirkus fik man ofte besøg efter forestillingen af en dengang kendt sort klovn og danser, der havde taget kunstnernavnet "Chocolat", hvilket næppe var gået i vores mere politisk korrekte tidsalder. Men et muntert mødested har det været for mange kunstnere, der blev inspireret til at tegne eller som her at danse et ekstranummer, der er gået over i kunsthistorien. Og i filmhistorien såmænd også. I musical og dansefilmen "An American in Paris" fra 1951 er der en fantastisk afsluttende 17 minutter lang ballet, hvor Gene Kelly bl.a. spiller og danser som "Chocolat".

Og ja, hvorfor så ikke slutte denne lille vignet med at mindes en anden berømt sort og Amerikansk danserinde og sangerinde, der betog pariserne med sin kunst og sin personlighed. Josephine Baker, der netop i år ville være fyldt 100 år.

Jovist, dans er en festlig og sund måde at bevæge sig og motionere på, og dermed har jeg vel også reklameret lidt for næste udgave af nyhedsbrevet i vinteren 2007, der efter den fede jul bl.a. vil omhandle sundhed og chokolade. For der findes særlige sunde chokolader og der findes i øvrigt i al god chokolade

## BOJESEN RÅCHOKOLADE

Tom Hansen

For det minder os om...

"Hvor små vi er" sang den samlede talentmasse på den danske popscene i en støttesang i forbindelse med tsunamikatastrofen i julen 2004. Denne artikel skal ikke handle om denne dyb tragiske begivenhed, men citatet fra støttesangen kan glimrende (uden sammenligning i øvrigt) beskrive mine følelser efter Chokoladeselskabets generalforsamling 2006.

Jeg har længe gået og brystet mig af at have en veludviklet viden om chokolade. Jeg har studeret chokoladens historie igennem længere tid. Jeg har sat mig grundigt ind i fremstillingsprocesser, og jeg har i forbindelse med mit kemistudium studeret fedtsammensætninger og krystalliseringsformer fra en mere akademisk synsvinkel. Selvfølgelig har jeg også brugt oceaner af tid på de mindre teoretisk prægede discipliner indenfor "chokoladekundskab" - bagning, fyldt chokolade, chokoladedesserter og ikke mindst bare spist en masse chokolade. Alt i alt har jeg gennem årene haft svært ved for alvor at tilbagevise anklagerne, når omgangskredsen har kaldt mig chokoladenørd.



Den 5. september 2006 (datoen for årets generalforsamling) gik det for alvor op for mig, at der er lang vej fra den viden, jeg har tilegnet mig gennem årene til at nå indtil selve chokoladens sjæl. Til at forstå chokoladens væsen til fulde.

"Attentatmanden" på mit chokolademæssige selvværd var ingen andre end Rasmus Bo Bojesen - men han skal være så inderligt tilgivet, for ved samme lejlighed gav han mig og de øvrige tilstedeværende et indblik i, hvordan det er at have nået "Chokoladenirvana". Og tak for det. Det var en oplevelse, der vil blive hængende meget meget længe.

Rasmus Bo Bojesen tog os med på en rejse gennem sit liv med chokolade. Fokus var naturligvis på seneste "kapitel", nemlig tidspunktet hvorpå han fik mulighed for - i samarbejde med TOMS - at sammensætte sin egen chokolade fra grunden. Der var ikke denne gang tale om at sammenstikke en chokolade fra forskellige kakaomasser; nej der var tale om "den ægte vare". Alt kunne påvirkes - selv sammensætning af kakaobønner og ikke mindst hvor meget bønnerne skal ristes og varigheden af concheringen af den næsten færdige chokolade.

Bojesen har dermed fået en mulighed, som kun meget få mennesker får - at skabe sin egen personlige chokolade - man kunne lidt filosofisk sige "skabe en chokolade i sit eget billede". Alle chokolader i øvrigt på det danske marked har et præg af main stream over sig - de skal kunne sælges i kassevis, ja ofte tonsvis. Der findes luksus-udgaver og mindre luxuriøse udgaver med fokus på hver deres publikum og med hver deres pris. Der findes karakterfulde chokolader (ofte blandt de dyrere varianter) og mere klassiske chokolader, men de er alle skabt til et større - til tider internationalt - marked. Bojesens chokolade er skabt til ham selv - til hans egen forretning. Han har dermed kunnet tillade sig at bruge langt mere subjektive kriterier for sine valg end de større producenter. Her er endelig en chokolade, hvor begrebet hjemmelavet er helt på sin plads - selvom den teknisk set er fremstillet på en stor fabrik.

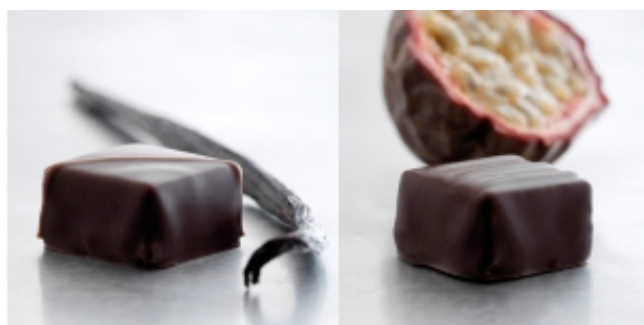
Hvad så med smagen? Tjah, som chokoladenørd bliver jeg nødt til at have en holdning til denne også. Nu var jeg desværre så overvældet af situationen, at jeg ikke var i stand til at lave egentlige smagenoter, så min smagsbeskrivelse bliver desværre mere upræcis, end jeg kunne ønske.

Det der virkelig slog mig var, at Bojesens chokolade på en gang besad en stærk karakter og en næsten ufattelig balance/harmoni. Hvis jeg skal sammenligne med kendte chokolader, må jeg nødvendigvis henvise til Valrhonas Grand Cru og Single Estate chokolader for karakteren, mens harmonien og balancen i mit univers kun kan sammenlignes med chokolader fremstillet af den sjældne Porcelana kakaobønne- chokolader med denne bønne fremstilles f.eks. af franske Valrhona og italienske Doro. Bojesens chokolade fremstår dermed på en gang udfordrende og imødekommende - lidt ligesom en moden Bordeauxvin i den bedre ende.

Alt i alt må jeg konstatere, at Bojesen har gjort det igen. Første gang jeg mødte Bojesens chokolader var det usædvanlige smagstilsætninger han bød på. Jeg husker f.eks. karry-trøffel, trøffel med muskat og ikke mindst min favorit: trøffel med nelilke og kanel (som jeg hurtigt døbt brunkagetrøffel). Nu tager han så igen teten med sin helt egen råchokolade. Prøv den før din nabo - det gjorde jeg!

## BOJESENS RÅCHOKOLADE I IRMA

Bojesens råchokolade bruges nu som hovedingrediens i alle Bojesens fyldte chokolade. I forbindelse med den nye råchokolade er der udviklet en ny række chokolader med nødder og mandler, karamel og fondant samt den klassiske rene chokolade. Disse kan købes indenfor den næste uge i diverse Irmabutikker på Sjælland.



## ARRANGEMENTSKALENDER

### CHOKOLADEKAGER MED MARKUS GRIGO

**Dato:** D. 6. februar 2007

**Tid:** Kl. 16.30 - 21.30

**Pris:** Kr. 750 (Kr. 950 for ikke-medlemmer)

**Sted:** Info følger

Vi skal bage en masse chokoladekager med den fantastiske dessertkok Markus Grigo.

Grigo vil gennemgå de forskellige teknikker inden for kagebagning og guide os igennem forskellige opskrifter, så vi kommer hjem med en masse fantastiske kager samt en masse god erfaring.

Se i øvrigt hans hjemmeside [www.grigo.dk](http://www.grigo.dk)

### CHOKOLADESMAGNING MED MORTEN BORUP

**Dato:** D. 15. januar samt d. 26. marts 2007

**Tid:** Tid følger

**Pris:** Info følger

**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.

### STØBNING AF CHOKOLADER MED MORTEN BORUP

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

Flere informationer følger.

### 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](mailto: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 afbudet sker mindre end 7 dage før arrangementets afholdelse refunderes 50 % af deltagerbeløbet - og sker afbudet samme dag sker der ingen refusion.

### LA GLACE ARRANGEMENT

Tirsdag den 21. oktober afholdt Chokoladeselskabet et arrangement med La Glace, hvor deltagerne kunne lære at lave nogle af konditoriets lækre kager som f.eks. den berømte sportskage.

Arrangementet var en stor succes, og her kan du se et par billeder fra arrangementet.

