

Aktivitetsmöte med chokladprovning 7 december 2023



”Chokladfresterskan” Lena Oetterli har besökt oss två gånger tidigare, men det var några år sedan nu och chokladintresse finns ju...

Här visar hon tre olika sorter kakaofruktur:

Den nya, rosa Rubio, Trinitario, och Criollo.



Lena hade med sig ett stort utbud olika chokladprodukter för försäljning och intresset var stort redan medan åskådarna samlades.

Lenas far var schweizare och det är därifrån hon har fått sitt efternamn och kanske också sitt intresse för choklad.

Schweizarna är ju kända för sin fina choklad inte minst Lindt och även Toblerone, vilka var först md att blanda in mandel i chokladen



Självt föredrar hon ca 70 – 80-procentig choklad.

Det finns också 100-procentig choklad, men den anser hon vara oätlig.

Den kan däremot med fördel användas som smaksättare i matlagning.



Lena berättade om chokoladens historia.

Kakaobönan, som kommer från kakaoträdet, har odlats av Mayafolket i Mellanamerika sedan 600-talet.

Det var Kristofer Kolumbus som i början av 1500-talet tog med sig kakaobönor till Europa.



Först förtärdes kakao som dryck. Först på 1800-talet upptäckte man hur man kunde framställa pulver av kakaobönorna, vilket ledde till att den första chokoladkakan kunde tillverkas.

Lena framförde ett helt litet teaterstycke med mycket charm och humor när hon berättade hur choklad framställs.

Det gäller bland annat att röra om länge: Ju längre man rör om i massan ju finare choklad.



Vi var ju utlovade provsmakning och det blev det förstås.



Lena och ett antal medhjälpare bjöd i omgångar runt sju olika varianter, från den rosa med rätt låg kakaohalt till de med allt högre halt.



Mellan provsmakningsomgångarna berättade hon om olika sorters kakaoböner.

Det finns tre olika huvudsakliga kakao-bönsorter som odlas i kommersiell skala.

Här visar hon upp en *Criollo*.



Övriga "kommersiella" sorter är *Forastero* (den vanligaste) och en hybrid av de två andra, *Trinitario*.

Inuti frukten finns bönerna som används vid chokladframställningen.

För ett kg choklad krävs mellan 300 och 600 kakaoböner, motsvarande mellan 10 och 20 kakao-frukter.



Bönorna måste jäsas, torkas, rostas och skalas innan de kan malas till kakaomassa.

Kakaosmör är fettet som finns i bönorna.

Det är huvudingrediens i vit choklad tillsammans med socker.



Innan det var dags för fler sorter att smaka på serverades vatten.



Även en sort med lakrits och en med mint fick vi prova.



Lena avtackades efter sin informativa och roliga föreställning med en bukett rosor och varma applåder.



Sen blev det tillfälle att handla.

Det blev genast rusning, men alla fick nog allt vad de ville ha och lite till...



Inför julen var det många som ville köpa lite extra, kanske som julklapp.