

Mmm... choklad



GOTT. – Det ska dofta, fick Sara Christoffersson lära sig. FOTO: ULF HÄGGLUND

UMEÅ. Ska det vara choklad, så ska det var riktigt choklad. Gjord på kakaofrukt med soltorkad fröer, råsocker och äkta vanilj.
– Och chokladen ska dofta, sa Jenny Berg, Umeå och bjöd på en chokladprovning i den högre skolan på Livsstilmässan på Nolia i helgen.

Ett tiotal personer sniffade lydigt på de framlagda chokladbitarna, bröt en bit och lyssnade efter det rätta klickljudet.

– Och så ta en bit i munnen, tugga sönder i småbitar och låt hela härligheten smälta, rådde Jenny. **”Outsiders”**

Nu var det förstås mörk choklad med hög kakaohalt, både ekologisk och rättvisemärkt som prövades i första hand. Men där på vars och ens tallrik låg också några ”outsiders”. Dels en mörk choklad av svensk härkomst och dels en ljus choklad med mild nötfyllning.



EN KAKA OM DAGEN. – Läs på förpackningen. En chokladkaka ska inte innehålla mer än kakaomassa, råsocker, vaniljstång och soyalectin om den ska vara av hög kvalitet, berättade Jenny Berg.


– Mmmm, den här är godast, erkände Karin Nordfelt och sög med förtjusning på den ljusa chokladen.

Och några andra förordade den svenska chokladbiten.

– Men det är det som är viktigast av allt, man ska välja den man själv tycker smakar bäst, tröstade Jenny Berg. Smaken är olika.

Själv äter hon dock en hel chokladkaka varje dag av den som i hennes tycke är den bästa i världen -en kaka gjord på Arribaböner från Ecuador.

– Den har en smak så stark så den sitter i hela dagen, berättade hon förtjust.

- Kommentera
- Tipsa en vän
-  Skriv ut

- Av Karin Löwing
karin.lowing@folkbladet.nu
090/170178
- Publicerad 2007/11/12 0:37 under Nyheter.