

Arkiv / Recept

## Testar schysst choklad

**19 DECEMBER** Den rättvisemärkta chokladen tar inte Spiras testpanel med storm, men bitarna hamnar helt klart i en annan klass än Marabou. Choklad är en allvarlig sak för panelen som tycker att rättvisemärkt smakar bättre än tidigare.

Jenny Bergs har spenderat mycket tid på en chokladfabrik i England där hon smuttade på och bedömde choklad redan som 14-åring. Hon talar om fina bönor som varken ger torr eller bitter smak. Magnus Liljeström gillar den mörka, balanserade och smakrika chokladen, gärna till en whisky. Smaksatt choklad släpper han helst inte in i munhålan.

Själv smyger jag med choklad till kaffet hemma på kökssoffan. Jag vill att den är mörk, syrlig, smakfull och smälter lagom snabbt i munnen.

Det är med höga förväntningar vi i testpanelen tar oss an uppgiften att bedöma chokladbitarna på faten framför oss.

Även om smakpanelen ger den rättvisemärkta chokladen rätt låga betyg, står den sig bra jämfört med standardsorter. Att den inte riktigt kan jämföras med kvalitetschoklad beror delvis på att odlarna är beroende av få plantager och sårbara om skörden slår fel.

– Men det har blivit mycket bättre, tidigare kunde kvaliteten åka mer berg- och dalbana, säger Josefin Holmgren som dukat fram provningen på kafé Schmäck.

Att vara rättvisemärkt kostar också mycket och odlarna har inte råd med de finaste bönorna menar Jenny Berg. En ökad försäljning skulle främja företagets arbete med smaken.

– Helst vill jag kunna läsa vilken kakaoböna chokladen innehåller på förpackningen. De enda som skriver ut bönsorten i testet var Divine som använder Forastero bönor, säger Jenny, som håller studiecirkel om choklad på Studieförbundet Vuxenskolan.

– Det finns också många andra etiskt bra alternativ, som organiska sorter från mindre familjeföretag som inte haft råd med rättvisemärkningen eller kanske vill att mycket av vinsten ska stanna i företaget, säger Josefin.

### Om choklad

- Bra choklad innehåller så få ingredienser som möjligt. Kakaomassa, råsocker och sojalecitin brukar ingå. Vanilj tillsätts ofta, ibland väl mycket för att dölja någon smak i bönan. Äkta vanilj är att föredra. Smöret ska vara kakaosmör.

- Att förädlingen sker nära odlingarna är bra ur etisk synpunkt. Nästan all choklad rostas ännu i Europa. Divine däremot rostar i ursprungslandet.

- Dålig kakao kan ha tagit smak från dieseldrivna maskiner i tillverkningen, den kan vara gammal och illa lagrad. För att få ner priset tas kakaosmöret ofta bort och ersätts av vegetabiliskt fett.

- Andra etiska märkningar är Claro, Krav, Rättvis handel, Organic, Gröna grodan.

Text: Erika H Magnusson

### ■ Sök på Spira

 

### ■ Spira special

- Lösningar spirakrysset
- De styr kyrkan i Umeå
- Helgernas alla gudstjänster
- Rätt svar på kyrksafarin

### ■ Spira nr 6 2008



- Emma väntar sin förstfödde
- Samuel sjunger soul
- De idisslar bibelord
- Linas blogg ger matidéer

### ■ Tyck till

### ■ Noterat

*"Ge mig en tillräckligt lång hävstång och en fast punkt - och jag kan flytta världen."*

Arkimedes

Kock:

## Recept

### Jennys ekologiska hallontryffel

30 g ekologiskt smör  
1,5 dl ekologisk grädde  
2 msk hemmagjord hallonsylt  
250 g 70 % choklad

Hacka chokladen. Värm upp smör och grädde. Dra kastrullen från plattan. Blanda ner chokladen och låt den smälta. Tillsätt sylten.

Platta ut smeten i en form, cirka 15 x 15 cm, låt stelna i kylan. Skär i fyrkanter och pudra eventuellt över kakao. Tryffeln går även att rulla i bollar. Förvara kallt.

- ▶ Utskriftsvänligt format
- ▶ Receptarkivet