

## Aktivitetmöte med chokladprovning 9 maj 2019



”Chokladfresterskan” Lena Oetterli har besökt oss en gång tidigare, i november 2012.

Besöket blev mycket uppskattat så det var läge för en repris.

Och visst var intresset stort! Redan innan Lena började sitt program passade några på att handla från det dignande bordet med allehanda chokladvaror, t.o.m. champagneglas i choklad.



Besökarna placerades i stora halvcirklar för att underlätta utdelning av chokladprover.





Sen började Lena med att presentera sig och sitt efternamn, Oetterli, som är schweiziskt.

Lenas far var schweizare och kanske är det därifrån hon har fått sitt intresse för choklad och inte minst schweizisk choklad.



Lena berättade om chokladens 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 chokladkakan 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.

Hon berättade myten(?) om hur en arbetare i Lindts fabrik glömde stänga av omröraren en fredagskväll. På måndagen hade chokladen blivit fantastiskt mild och god...



Vi var ju utlovade provsmakning och Lena bjöd i omgångar runt sju olika varianter, från en sort med rätt låg kakaohalt till de med allt högre halt.

Själv 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.



Mellan provsmakningsomgångarna berättade hon om olika sorters kakaoböner.

Det finns tre olika huvudsakliga kakaobönsorter som odlas i kommersiell skala. Här visar hon upp en *Criollo*.



Övriga sorter är *Forastero* (den vanligaste)...



...och en hybrid av de två andra: *Trinitario*.





Inuti frukten finns bönorna som används vid chokladframställningen.

För ett kg choklad krävs mellan 300 och 600 kakaoböner, motsvarande mellan 10 och 20 kakaofrukter.

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.

Mörk choklad består huvudsakligen av kakaomassa, ev med olika tillsatser.

När Lenas informativa och roliga föreläsning var över blev det tillfälle att handla.

Det blev genast rusning men Lena hade med sig ett stort lager, så alla fick nog allt vad de ville ha och lite till...

