



# Chokladprovning med Karamello

**Etthundranittio föranmälda och betalande gäster var på plats den 2 februari när Karamello tillsammans med chokladexperten och barnläkaren Claude Kollin, ordnade en provning av mer eller mindre fin choklad på Konsert och Kongress.**

-Meningen med denna provning är att ni ska lära er att känna skillnad på olika sorters choklad, det kan alla göra, detta är absolut ingen snobbism. Försäkrade föredragshållaren Claude Kollin oss om innan provningen. Claude som inte bara är chokladexpert utan dess-

utom barnläkare på Astrid Lindgrens sjukhus hade denna kvällen plockat ihop en diger tallrik choklad som vi skulle proppa i oss under föreläsningen. Till att börja med avlivade han myter om choklad, tex. att ju högre procent kakao som kakan innehåller ju finare är den. det blev vi varse när vi fick smaka 99%-ig choklad som smakade allt annat än bra.

-En bra blandning för en mörk chokladkaka ska ligga mellan 60-70% och en ljus på cirka 50%. Upplyser Claude oss och fortsätter med att lära oss om skillnader mellan kakaoböner, planteringsställen, tillverkningsätt

och mycket, mycket mer. Det var mycket man inte visste om choklad innan denna kväll, att den tex. är antidepressiv, bra för potensen, verkar uppiggande, sänker kolesterolet, skyddar mot hjärt- kärlsjukdomar, innehåller massor av

vitaminer och desutom stärker immunförsvaret. Efter en stunds lyssnande på Claude är man helt övertygad om att choklad är lösningen på hela världens alla problem, så är det självfallet inte men bra nära. . .

*Text & Foto: Gustav Eliasson*

