

Claud är doktor Choklad

”Choklad är som en blandning av Viagra och Prozac”

FALUN.

Claud Kollin, läkare från Stockholm, höll i Faluns första chokladprovarkväll. Han berättade om chokladens historia och övriga nyttigheter.

Om man får tro honom så finns det nog inget nyttigare än choklad. Men den ska vara mörk. Och ju dyrare den är desto bättre.

Mörk choklad är hälsosam. Den sänker kolesterolhalten, stärker immunförsvaret och man tror också att det kan skydda mot cancer. Chokladsmakning är något han roar sig med vid sidan om läkaryrket. Han har provat sig igenom 100-talet sorter.

Han kallar sig chochoholic till skillnad mot alcoholic. Han är helt chokladberoende. Det går inte en dag utan att han äter. Och när han går genom sjukhuskorridorerna har han fullt av choklad i fickorna.

Ni kan tro att han är populär.

Barnen kallar honom chokladdoktorn.

Han ser inga som helst skäl för att man inte ska äta mörk choklad. Doktorn ser ingen skillnad mellan att prova choklad och vin. Det är lika komplicerat eller enkelt hur man nu ser på det.

-Det är en helt ny värld av smaker och dofter som öppnar sig förklarade han.

Dessutom skyddar det mot hål i tänderna. Har man glömt tandborsten går det lika bra med



Provsmakning. Claud Kollin ledde provsmakarkvällen på Folkets Hus. Foto: SVEN HALLERDAL

mörk choklad. Och inte går man upp i vikt heller. Han har gått ner 10-12 kilo sedan han bytte från mjölkchoklad till den bättre kvalitén av mörk choklad. Choklad är också bra för kärlekslivet. Det är rena Afrodisiakon.

–Prova själv, vem vet vad som kan hända med lite choklad, var hans förslag.

Och inte nog med det den har en antidepressiv effekt.

Han har jämfört mörk choklad med något mitt emellan Viagra

och Prozac. Men då tyckte inte Astra att han var riktigt seriös. De köpte inte hans idé.

Det var spanjorerna som förde kakaon till Europa. De använde den som medicin för lever- och gallåkommor.

Först drack de den sedan kom någon på att man kunde göra kakor också.

Det hände ungefär samtidigt som man började importera kaffe och te. Men det har inget som helst samband.

Kyrkan tyckte inte att det bra. På 1700-talet ansågs de att choklad framkalade lustar.

Men det hindrade inte framfarten. Man kan få så ren choklad som 99 procent. Men den var inte så god. Det kom man fram till igår kväll. 60-70 procent ger bästa smaken.

Och vad ska man dricka till en chokladdessert då? Helst inte vin och blir det vin så ska det vara rött och väl kylt. Någon dricka som lagrats i ekfat är bäst.

Fin choklad ska inte förvaras i kylskåpet. Den perfekta temperaturen ligger mellan 15-18 grader.

Billig choklad har kortare livslängden. Men nu finns det till och med folk som påstår att man kan lagra årgångschoklad från speciella plantage.

Kvällen lockade 68 deltagare så det blir nog en ny chokladprovarkväll nästa år.

SVEN HALLERDAL
023-936 57