

Beroende av kakao

Chokladälskare föreläste och ledde provsmakning i Falun

FALUN

Choklad. Njutning och lycka i fast form. Depri-merad? Ta en choklad-bit. Saknar din partner amorösa tendenser? Bjud på choklad. Men tänk dig för: det är skillnad på choklad och choklad.



Claude Kollin.

vitaminer och spårämnen.

Choklad innehåller dessutom flera intressanta ämnen. Som serotonin, ett ämne som vanligtvis finns i antidepressiva mediciner. Och den amfetaminliknande substansen fenyletylamin.

En som vet mycket om choklad är Claude Kollin. För honom är choklad såväl intresse som behov och kännetecken. Han äter choklad varje dag, och har alltid fickorna fulla på jobbet.

Det betendet har givit honom smeknamnet "chokladdoktorn", för när Claude inte föreläser om choklad arbetar han som barnkirurg på Astrid Lindgrens barnsjukhus. Andra skulle kalla det hans jobb. Själv kallar han det bissyssla. Det är chokladen som står i centrum.

Claude åker runt och berättar om choklad, om kvalitet och historia, och håller chokladprovningar. Och i går var turen kommen till Falun.

68 personer samlades för att lära sig mer om choklad, och få prova den absolut finaste chokladen i världen. Fast en och annan katt hade det väl smugit sig in bland hermelinerna.

Billig sort bland dyra

För bland den dyra chokladen fanns helt vanlig mjölkchoklad, av den där sorten Svensson plockar med sig i godiskiosken. Orsaken är enkel: för att visa på skillnaden.

Men om man vill dra nytta av chokladens fördelar, då är det en annan sort som gäller, nämligen mörk choklad. Som faktiskt är nyttigare än man kan tro. Där finns nämligen både mineraler,

Och att choklad är ett kärleksmedel, det är väl ingen nyhet? Montezuma till exempel brukade innan han besökte sitt harem dricka 50 koppar choklad. Så Claudes skämtsamma beskrivning av choklad som "ett kombinationspreparat av viagra och prozac" kan nog äga sin riktighet.

Som om inte det vore nog så verkar det i forskning som om mörk choklad också motverkar cancer.

Lägg till det att choklad är gott. Behövs det någon mer orsak? Tja, det skulle väl då kanske vara att man faktiskt inte blir fet av att äta mörk choklad...

ANNA LOGREN

Chokladfakta

- Hög kakaohalt är viktigt, men hög halt betyder inte automatiskt bra choklad
- Den bästa chokladen att äta ligger på 60-70 procent.
- Vilken chokladböna används? Det finns tre sorter, criollo heter den bästa.
- Dryck? Något som lagrats på ekfat, gärna portvin eller konjak. Absolut inte vitt vin.
- Choklad med hög kakaohalt ska inte förvaras i kylskåp.
- Choklad ska lukta mycket.
- De gamla indiankulturerna använde choklad som dryck – smaksatt med chilipeppar.



Choklad av alla de sorter. Från "standardchoklad" – mjölkchoklad med 30 procent kakaohalt till den exklusiva kakaoschocken av hela 99 procent.

FOTO:ANNA LOGREN