

Gudomligt gott?

Ordna chokladprovning!

Gör egna chokladtryfflar efter recept på www.arla.se. Smaksätt med till exempel kanel, chili, kardemumma, saffran, apelsinskal, hallon eller blåbär.

Ordna en chokladprovning och låt dina kompisar gissa vilken tryffel som är smaksatt med vad.

Krydda köttet med choklad!

Prova Chili-stark köttgryta med choklad på www.arla.se.
Oväntat, ovanligt gott!

Ögongodis!

Lägg dina chokladtryfflar i fina små formar eller slå in dem i blankt papper. Lägg i en vacker ask och vips har du gjort en egen chokladask!

Bild: Jenny Karlsson

Ordet choklad betyder "bittert vatten"

och kommer från aztekerna. De brukade blanda ner bland annat chilipeppar och kryddpeppar i sin chokladdryck. Under 1500-talet kallades kakaoväxten "penningmandel" eftersom Mayaindianerna använde kakaobönan som betalningsmedel. Carl von Linné döpte den till *Theobroma Cacao* som betyder "föda för gudar".

Choklad görs av kakaobönan som finns inuti frukten från kakaoträdet. Efter att kakaobönorna fått jäsa i sex dagar, torkas och rostar de. Därefter valsas bönorna till kakaomassa och kakaosmöret pressas ut. Mörk choklad består av kakaomassa, kakaosmör och socker. Mjölchoklad innehåller dessutom mjölkpulver. Vit choklad innehåller ingen kakaomassa alls.

