

VISSTE DU
DETTA OM

gudarnas föda?

Theobroma
Cacao, det
vetenskapliga
namnet för
KAKAO betyder
just gudarnas
föda.

Choklad
görs av kakao.
Den kom till Europa
från Sydamerika i
början av 1500-talet,
och sedan dess har vi
njutit av choklad i kakor,
desserter och såklart
som godis.



Kakaobönorna är
kakaoträdets frön och
dom sitter här inne.

Kakao-
frukten
har typ form
och storlek
som en
amerikansk
fotboll.

Kakao innehåller
teobromin som är
giftigt för bl a hundar
och katter, men inte
för människor.



Vad är godare än

Varm choklad i backen?!

Packa ryggsäcken med en termos värmande
choklad till vinterutflykten! Gjord på hackad choklad får
den extra must och smak. Tar du även med lite vispad
grädde att lägga på toppen är lyckan total!

LYXIG VARM CHOKLAD

Hacka 60 g söt mörk choklad och lägg i
en termos. Koka upp 5 dl Arla mjölk och
häll den över chokladen. Sätt på lock
och skaka tills chokladen smält. Klicka
över vispad grädde vid servering och
toppa ev med lite kardemumma.

Recept på
och andra
goda
utflykts-
mackor

Tonfiskwrap

hittar du på arla.se

