



En fullödig chokladupplevelse ...

... som spänner över kakaons historia, bönans väg till färdig vara och lite chokladforskning. Vi fortsätter med att prova olika sorters choklad och avslutar med att göra egna chokladpraliner. Eller komponera helt enkelt din egen chokladupplevelse efter eget tycke! Vi har vårt säte i *Kivik* där kan du besöka oss i vår fridfulla ”chokladfabrik” och butik. Där hittar du bland annat handgjord choklad och dryck, men man kan även se och lära känna kryddor, örter, recept och redskap från aztekernas tid till vår egen.

Historia och tillverkning

Kakaobönans ursprung förenar sig med de mesoamerikanska folkslagens legendomspunna historia. Mayaindianernas, toltekernas och aztekernas liv var religiöst förknippade med choklad. Även i kärlekslivet och handel var kakaoböner hårdvaluta. Kakaoträdet kan liknas vid en primadonna som både kräver och förtjänar den största omsorg där bönan går igenom en procedur där flera moment är direkt avgörande för kvalitén.

Hur nyttig är choklad?

Mycket pekar på att ett dagligt intag på 20 till 50 gram kvalitetschoklad är lämpligt om man vill leva ett långt och lyckligt liv, utan finnar, övervikt och hål i tänderna. En chokladkaka innehåller mer kalcium, protein och riboflavin än en banan eller apelsin.

Chokladprovning

Den professionelle chokladprovaren bedömer helst varan klockan 11 på förmiddagen i en lokal med vita väggar tillsammans med oparfymerade deltagare. Vår provning är inte fullt så formell. Vi andas in härlig chokladdoft, känner på konsistensen och brytbarheten och smakar.

Pralintillverkning

Vi avslutar med att tillverka egna formgjutna praliner med fyllning av ganachetyp. Naturligtvis använder vi endast råvaror av hög kvalitet och väljer själva smak på ganachen. Ganache är en blandning av choklad och vätska. Vätskan är vanligen grädde, men kan också vara kaffe, te, likör, frukturé, vin m.m.

Till sist ...

Lödahus Chokladkultur är en mobil och flexibel företeelse för såväl företag som privata sällskap. Vi kan skraddarsy din upplevelse och kan vid chokladprovningarna, kurstillfällena eller informella föredrag befinna oss hos kunden, konferensarrangören eller i vissa fall i lämplig lokal arrangerad av oss. För mer information är ni välkomna att ringa eller mejla!

Besöksadress:

Kivik

Kristianstadsvägen 4, 277 31 Kivik

Öppet: onsdag-söndag 11:00-17:00,

Obs! Fr o m 1 juli öppet alla dagar 11:00-18:00

www.chokladkultur.se

0414-911 49, 0731-80 30 73, info@chokladkultur.se