

Chocolatier nr. 95 - Indtryk og smagning fra årets Chokoladefestival, fransk chokolade og vind et smukt chokoladesmykke! Læs med her ...

Chocolatier

Udgave nr. 95 - April 2014

Nye stande og smagning

Der var mange nye stande at besøge på årets festival. Se nogle af nyhederne her og læs, hvad redaktionen smagte på.

Side 2

Fransk chokolade

Man behøver ikke rejse helt til Frankrig for at få fingrene i fransk chokolade. Vi har fundet en chokoladeimportør i Farum, der sælger fransk chokolade - endda økologisk.

Side 6

Foredrag på festivalen

Som altid bød festivalen på et væld af foredrag og smagning. Her kan du læse lidt om, nogle af de spændende foredrag, som man gratis kunne deltage i.

Side 7

Gæster og side 9-pigen

Hvem besøger egentlig chokoladefestivalen? Unge, gamle eller? Vi spurgte os for under festivalen. Derudover har vi for en kort bemærkning indført en chokolade-side 9 pige.

Helt sobert.

Side 9

Pølser med chokolade

Hvad i alverden har pølsebrød at gøre på en højhellig chokoladefestival? Jo det kan skam godt give mening - læs med her.

Side 10

Vind og få rabat

Vind et smukt chokoladesmykke fra guldsmed Mads Heindorf og få rabat ...

Side 11



Redaktør

Så blev endnu en chokoladefestival vel overstået, og opbuddet i år var imponerende med hele 7.500 gæster, der slog et slag forbi Tap 1 og de mange flotte stande.

For Chokoladeselskabet er det utroligt givende at kunne give så mange mennesker en forhåbentlig god chokoladeoplevelse og meget gerne åbne flere folks øjne for kvalitetschokolade.



Chokoladefestival 2014.

Der var masser af både gammelkendte chocolatierer, der bød på lækre nyheder samt nye stande at dykke ned i, og på de næstfølgende sider kan du læse om nogle af de nye stande og firmamedlemmer samt ny chokolade, chokoladeredaktionen har smagt.

Personligt synes jeg også, at det er imponerende, at en frivillig forening kan stable så stort et event på banen som Chokoladefestivalen er blevet - med både et væld af udstillere samt foredrag, der både tæller danske og udenlandske foredragsholdere.

Der findes andre chokoladefestivaler rundt om i verden, men ofte er de stablet på benene af event-firmaer mm., som lever af dette.

Chokoladefestivalen i Danmark er frivilligt

drevet af Chokoladeselskabet og en lang række frivillige, som gør et utroligt stort arbejde med at gøre festivalen til en attraktivt og spændende messe.

Chokoladeselskabet er selvfølgelig andet end den offentlige festival hvert forår, og jeg håber, du vil nyde dette nyhedsbrev og naturligvis deltage i nogle af vores almindelige medlemsarrangementer, som kan give mange gode oplevelser.

Til sidst vil jeg minde om endelig at "bladere" om på sidste side, hvor du kan vinde et utroligt flot smykke fra guldsmed Mads Heindorf, der også står bag Chokoladeselskabets trofær.

Rigtig godt forår
Mvh

Redaktør

Mette Eklund Andersen



Smagning fra Chokoladefestival 2014 - Del 1

**Der var masser af spændende
chokolade at smage på årets
Chokoladefestival ...**

Af Redaktionen

Redaktionen var traditionen tro rundt at snuse til de mange stande på festivalen, og igen i år var der masser af nye spændende stande at dykke ned i. Desværre kunne vi ikke prøvesmage det hele, men her får du et lille udpluk i dette og næste udgave af Chocolatier.

Chokodesign.dk

Dette var en af de nye stande på messen. Det var en anderledes og spændende stand med håndlavet italiensk chokolade, der efterligner

Chokodesign sælger bl.a. chokolade formet som værktøj med et utroligt vellignende resultat.

værktøj, elektronik som tablets, mønter og meget mere, så man, som chokoladeproducenten skriver, "kan finde gaver til tømreren, smeden, mekanikeren, sygeplejersken, læreren mm..

Manden bag virksomheden fortalte, at han bruger 58% og 33% venezuelansk chokolade.

Chokoladen kommer fra en lille italiensk producent højt oppe i en bjerglandsby, så sommetider opstår der logistikproblemer pga. denne placering. Chokodesign har været 1 år på markedet, og hans kunder er primært virksomheder, der bruger det til gave.

Vi havde valgt at sætte tænderne i et vvs-chokoladesæt, da redaktøren havde vandskade... Massiv chokolade med flot finish så chokoladen ligner metal og rust og utrolig flot udformning. Vi smagte på et tandhjul. En sød og

hæderlig chokolade - en begynderchokolade. Chokolade alle kan spise. Smagen er lidt mælkeagtig. En sjov gimmick og vi kan godt forstå, det er en god og sjov gave og firmagave.

Pralinuset

Pralinuset fra Stockholm i Sverige bød også, som Chokodesign, på speciel formstøbt chokolade herunder en vis kropsdel i 70% mørk chokolade samt mobiltelefoner mm..

Derudover bød den mere seriøse del på pladechokolader med fyld/drys. Vi blev anbefalet af den venlige betjening at smage deres plader med kardemomme og kanel (det skulle være typisk svensk), Lakrids/blåbær samt blandede nødder. Pladerne er støbt i en meget flot form med



Pralinhusets plader med det flotte kakaobønne-mønster på bagsiden og fyldt eller drys på den modsatte side.

kakaobønne-mønster på den ene side og med fyld/drys på den anden side af pladen. Derudover fik vi et udvalg af deres fyldte stykker med.

Kardemomme og kanel 70%: Dufter af kardemomme og kanel, men smager mest af kardemomme. Meget markant kardemommestmag, der hænger længe i munden og overdøver kanel og chokolade. Man skal virkelig være kardemommefan...

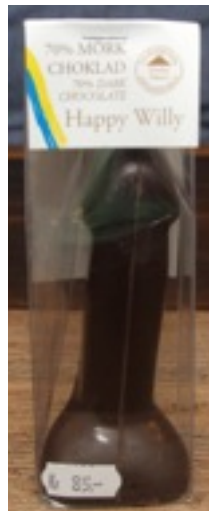
Lakrids blåbær 40%: Klar duft af saltet lakrids. God lakridssmag der desværre overdøver blåbærret, men blåbærret giver en god blød og sej konsistens. Bedre end det forrige stykke, men der er mange konkurrenter på chokolade-lakrids-markedet.

Blandede nødder 70%: Smager som mørk chokolade med nødder. Ingen markant chokoladesmag.

Nødderne virker friske. Nødder som hasselnødder, pistacie, mandler cashewnødder. Fint stykke men har igen mange konkurrenter i denne klasse.

5 fyldte stykker: Klassiske stykker, der hæver sig over supermarketchokolade, men fællestrækket er, at tilsætningen overdøver chokoladen - lidt som pladerne. Chokoladen virker mest som bærestoffet til fyldet.

Den særlige kropsdel, som vi nævnte i starten af artiklen, nænnede vi ikke at skære i stykker ...



Svenningsen Chocolatier/ Brede Chokolade Værk

Ny stand fra Brede Værk hvor vi fik udvalgt forskellige chokolader, som Svenningsen synes, var karakteristiske for hans stil. Svenningsens ganache er vandbaseret - som vi jo ellers mest kender fra Damian Allsopp - og han bruger frugter og bær, som han selv dyrker på en dansk ø. Han er glad for frugt-kombinationer og nødder.

Syren: Lækker ganache med en meget mild syren i eftersmagen. Rigtig god og man kan også smage chokoladen. Syren fungerer overraskende godt.

Pecannød: Massiv chokolade med pecannød. Lækkert stykke hvor man igen kan smage både fyld og chokolade - og smagene hænger sammen. Pecannøddesmag bliver hængende lidt.



Fem fyldte chokoladestykker fra Pralinhuset.

Brede Chokolade Værk er en af de nyheder, vi forventer os meget af



Blomme: Mmm lød det straks. God frugtsmag og rigtig fint afstemt med chokoladen. Og rigtig lækkert at få lov til at smage blomme uden en masse alkohol.

Pære/kvæde: Igen lækker - lidt mere sylrig end blommen

Rigtig lækre chokolader, der bestemt kan anbefales. Den vandbaserede ganache er helt sikkert et godt træk. Desværre er chokoladerne ikke ude i almindelig handel endnu, kun hvis du tager en tur til Brede Værk. Vi håber, de snart kan købes i en butik nær os! Se mere på hjemmesiden www.choconord.dk

I skrivende stund kan et nyhedsbrev fra teSelskabet i Gentofte også afsløre, at de har fået fyldt chokolade fra Brede Chokolade Værk i butikken i Gentofte - endda lavet med chokolade fra Mikkel Friis Holm.

Lentz Chocolatier

Lentz er også ny på messen og startede oprindeligt med karameller,

men havde et ønske om at producere god chokolade med anderledes smagskombinationer uden tilsætningsstoffer. Det er de heldigvis kommet igang med nu, og det bliver produceret i kødbyen. Lentz kommer fra Axoco.

Lentz Chocolatier er i gang med at opbygge et forhandlernet. Der er en forhandlerliste på hjemmesiden <http://www.lentz-co.dk/>, men der står desværre ikke, om det er både karamel eller chokoladen, de sælger. Karamellerne ser ud til at være nemmest at finde.

Blå chokoladeæg med cremet vanillekaramel i mørk chokoladeskal: Tydelig vanillesmag i karamellen og en god behagelig karamelsmag, der ikke er for sød. Godt afstemt med den mørke chokolade.

Orange chokoladeæg med cremet lakrids med citronfondant i mælkechokoladeskal: Citronsmagen kommer med det samme og lakridsen bagefter. Rigtig spændende og god kombination.

Igen rigtig godt velafbalanceret og citronen passer godt med mælkechokolade. Et stykke vi klart ville sætte på påskebordet.

Kakaobønner - her har vi desværre ingen hjælp til ingredienserne. **Oliven: Måske olivenolie i?** Der må være lidt citrus i - lime eller citron. Lidt usædvanligt stykke.



To lækre æg fra Lentz Chocolatier



Kakaobønner i guld, bronze og oliven

Bronze: Mmm flydende fyld med mangosmag. Lækkert og fungerer rigtig godt.

Guld: Klassisk karamel. Ren og god smag. Karamellen har lidt kant - på den gode måde.

Der er tydeligvis tænkt over kombinationerne med chokolade og smagstilsætninger. Chokoladerne er rigtig lækre, og vi håber, de bliver nemme at få fat i, for de skulle også gerne gentages på redaktionens bord.

Vi smagte også karamellerne fra Lentz Chocolatier, de er utroligt lækre. Det er langt fra seje karameller, der sætter sig i tænderne. Disse lækkerier findes i forskellige smagsvarianter som chokolade, mandel og andet godt. De kan bestemt også anbefales (også til folk med plomber og kunstige tænder...) - medmindre man kun er til de hårde karameller.

Citat Chokolade

Endnu en nyhed på messen var Citat Chokolade, der laver chokolader med citater fra HC.

Andersen, Drachmann og Kierkegaard. Citatchokolades koncept bygger på tanken om litteraturformidling på en ny måde. Den ene af de to indehavere, Line Lindgren Roed, er cand. mag i dansk, og hun fortæller, at konceptet er opstået ud fra tanken om, at man skal bruge alle sanser til at "indtage" litteraturen. Ideen kom fra fortune cookies, men der skulle ikke være små sedler, for når ordet er sagt, eksisterer det kun i erindringen, og når chokoladen er spist, kan vi ligeledes kun tænke tilbage på den dejlige smag. Litteraturen er sanset på en anderledes måde.

Chokoladen produceres i Danmark hos Aalborg Chokoladen. Når valget faldt på denne leverandør, var det udelukkende på baggrund af produktet; men senere viste det sig dog, at der var en sjov

fællesnævner mellem de to virksomheder. Line er født og opvokset i Skagen og skrev opgave på universitetet om Holger Drachmann, og John har været kok på Brøndums Hotel, så det var naturligvis oplagt at sætte Drachmann-citater på chokoladen. Mon ikke vi ser dette produkt på eksportmarkederne om et par år?

Vi smagte tre forskellige chokolader:

Mørk: Marcipan med mint.

Hvid: Marcipan med lidt smag af kirsebær.

Lys: Marcipan og nougat. Klassisk marcipan og nougatstykke.

Fine chokolader, hvor citaterne på chokoladen, er i hovedsædet.

www.citat-chokolade.dk



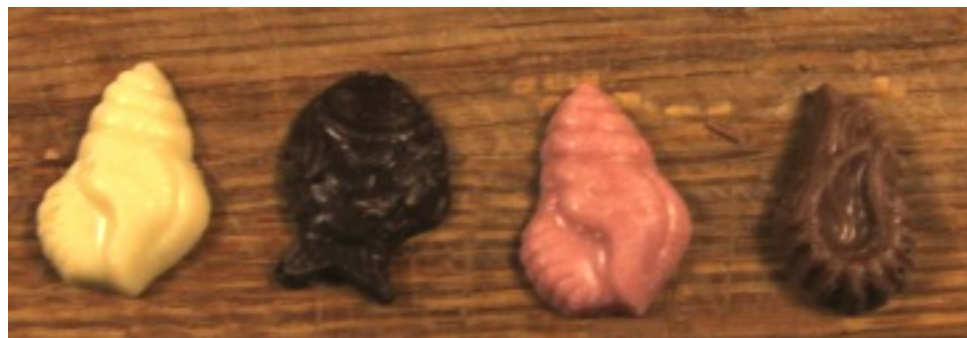
Citat-chokolade med viise ord.

Fransk Chokolade

Redaktionen kigger på fransk chokolade i Farum ...

I Birgit Pichats charmerende lille butik i Farum kan man finde de lækreste franske chokolader. Birgits leverandører er nøje udvalgt at hende selv. Som navnet antyder, er Birgit fransk gift og har boet i Frankrig i mange år. Da familien kom tilbage til Danmark, savnede hun den markedsplads, man finder i enhver lille fransk by, hvor man kender stædeholdere og producenter personligt. Så med kombinationen af det moderne internet og gammel fransk kvalitetstradition blev webbutikken "Vores marked" til. Senere kom den fysiske butik så til, og det var her, vi fandt de fine franske chokolader.

Chokoladen håndlaves hos Belledonne langt ude på landet, højt oppe i bjergene i Savoie i Frankrig. Man startede oprindeligt med økologisk brødproduktion og det lykkedes at få omegnens lokale bønder til at omlægge til økologi, så de kunne levere korn til brødproduktionen. Senere gik chokoladeproduktionen i gang, og i dag beskæftiges 50 - 60 medarbejdere i moderne produktionslokaler, som er indrettet efter feng shui-principperne. På den måde er en stor udvikling af et ganske lille



Muslinge-strandskaller i helstøbt chokolade

samfund i en bjerglandsby sat i gang, og virksomheden har i dag stor betydning i lokalsamfundet. www.pain-belledonne.com.

Chokoladen er både Fair Trade og økologisk, og man forsøger at undgå tilsætningsstoffer. I de tilfælde, hvor man ikke har kunnet undgå sojalecitin, er den naturligvis ikke genmodificeret.

Birgit fortæller, at kunderne i Danmark har taget godt i mod produkterne. Sidste år løb hun fx tør for påskeæg, fordi salget langt oversteg forventningerne, og i julen måtte hun rationere de særligt populære varer, så der var nok til alle. Nu er lagrene fyldt op, og kommer man ikke lige forbi Farum, findes de fleste produkter i webbutikken på www.voresmarked.dk.

Redaktionen smagte:

Muslinge/strandskaller i lyserød, hvid, brun og sort:

Massiv chokolade af hvid/mørk/lys chokolade.

Lyserød: Måske en meget fin jordbærsmag - den er lidt mere syrlig end den hvide. Meget mild og ikke oversød smag.

Hvid: Behagelig og meget mild hvid chokolade, der bestemt ikke er oversød eller smager kunstig. Meget ren smag.

Brun: Lys chokolade. Igen mild og behagelig smag uden at være oversød.

Mørk: Ikke så karakterfast af en mørk chokolade at være. Vi foretrækker de lyse varianter.

Chokoladerne ligner ved første øjekast lidt de figurer, man trykker ud af en julekalender, men smager bestemt bedre.

Dragerede nødder i forskellige afskygninger med mandler, cashewnødder og hasselnødder:

Smager meget godt. Hele nødder med chokoladeovertræk. Ren og reel smag, og det har bestemt også sin ret.

Nougatæg med nougat i mørk, hvid og mælkechokolade: Igen en ren smagsoplevelse med en ren og ikke for sød nougatsmag, men lidt mere i den brændte ende, der endda fungerer fint i den hvide chokoladeskal. Absolut en nougat markant over gennemsnittet.

Alt i alt:

Det er ikke, som vi ofte har oplevet, økologi for økologiens skyld og på bekostning af smagen, men meget rene og reelle smagsoplevelser.



Nougatæg i mørk, hvid samt mælkechokolade



Damian Allsop demonstrerer sine vandganacher.

Chokolade for nørder og andet godtfolk - til festivalforedrag

Redaktionen var også med til foredrag på Chokolade-festivalen, og der var nok at lytte på ...

Af Chris Bangert Larsen

Der var til tider lange køer til smagsprøverne foran de store og kendte chokolademærkers stande på festivalen. Andre gik rundt og snusede sig frem til de små listige steder med særlige eksotiske specialiteter og nyheder. Så var der atter nogle, der med fryd satte sig ved demokøkkenet for at blive bedre til håndværkets hemmeligheder, pynt, temperering, lave flødeboller etc.

Lidt for enhver smag altså på dette års festival, hvor undertegnede

tilsluttede sig den faktisk temmelig store og glædeligt ungdommelige gruppe af "nørder" eller med et blidere udtryk folk, der var fascinerede og nysgerrige overfor den ganske omfattende og indviklede proces, det er at lave chokolade fra bunden. For at værdsætte den proces er det selvfølgelig nødvendigt først at være i stand til at smage rigtigt på chokoladen for at lægge mærke til de små forandrings betydning i fremstillingen.

Foredrag med Martin Christy

Søndag kl. 11 satte vi os derfor til rette i foredragssalen hos ingen ringere end Martin Christy, stifter af Seventy% (70%), en organisation, der publicerer bedømmelser af chokolade, organiserer smagninger, workshops og laver kurser.

Uindviede vil måske forbløffes over, at man kan bruge 45 minutter på at lære at putte chokolade i munden, mens andre godt ved, at selv det bare er et lynkursus. Man skal vide at bruge alle 5 sanser - synet for at vurdere chokoladens brune nuance, duften, hørelsen for at notere sig knækket, følelsen af konsistensen i munden og endelig smagen - Vi fik udleveret et stykke chokoladen med den klare ordre - **KOM DET IKKE I MUNDEN FØR VEJLEDNINGEN.**



Peter Rolaj fra Kold College i demokøkkenet om søndagen.



Diego Badaró fra Amma og Carsten Kyster er i demokøkkenet om lørdagen.

Denne vejledning bestod bl.a. af en elaboreret vejtrækningsteknik, jeg ikke skal komme nærmere ind på her, men give det simple råd, LAD VÆRE MED AT TYGGE. God chokolade smelter ved kropstemperatur og frigiver her sine smagsstoffer bedst.

Vi prøvede således at lade halvdelen af stykket smelte i munden for derefter bare at gnaske den anden halvdel i stykker med tænderne.

Jeg kunne se, at tilhørerne var overraskede over forskellen i de to oplevelser og virkelig fik noget med hjem at tænke over. Således uddannet smagte vi 4 stykker, som MC glædeligt havde fundet på festivalen.

Valrhonas klassiske Manjari indledte smagningen, hvorefter Mikkel Friis Holm kom forbi med sin prisbelønnede Nicaraguachokolade.

Hvor den første havde syre, frugt, lidt lemon og fløde fremkaldte den næste kommentarer, der gik i retning af blåbær, brombær, sorte oliven og lakrids og hint af ristning og lidt salt.

Så gik vi over i en anden konsistens, da Damian Allsop demonstrerede sin vandbaserede chokoladecreme for at slutte med Rasmus Bo Bojesens spændende Oialla fra Bolivia. Her kredsede publikum og MC sig frem til bær og noter af vild honning, måske lidt toffie og biscuit-antydninger. Som sagt var det godt, at MC havde udvalgt to danske stykker til sin smagning og publikum fandt ikke grund til at modsige ham, da han refererede til dem som tilhørende "the cutting edge of the chocolate world".

Foredrag med Mikkel Friis Holm

En del gæster havde som jeg luret, at Mikkel Friis Holm selv stod for det næste foredrag og vi hilste

hjerteligt på hinanden ved gensynet.

Det blev både muntert og seriøst, da Mikkel fortalte om de enkelte led i fremstillingsprocessen, der tidligere havde været meget håndværksmæssigt på slump, men som nu med videnskabelig støtte blev fagligt efterprøvet trin for trin.

Chokoladefrugtens kerner (bønnerne) og frugtkødet skal indledningsvist igennem en gæringsproces over flere dage, og det var en øjenåbner for folk at opdage, hvor stor forskel, der er på om bunken over de 5 dage var blevet vendt og iltet 2 eller 3 gange.

Alle andre parametre var nøjagtig ens og fascinationen lyste ud af deltagernes øjne ved smagningen. Her blev man udfordret, dette var spændende at opleve.

Dagens sidste foredrag og smagning var Diego Badarós AMMA chokolade fra Brasilien.

Endnu en ildsjæl fra et lille fint familieforetage, der er optaget af de små detaljer i fremstillingen.

Chokoladebønnerne skal jo på et tidspunkt også ristes, og det er heller ikke en ligetil proces. Diego nævnte, at der såmænd kunne være op til 30 forskellige parametre at skrue på alene i den fase, temperatur, tid, vindhastighed, luftfugtighed og meget andet.

Tænk på hvor mange eksperimenter en plade kvalitetschokolade så er resultatet af og nyd med fornyet respekt og glæde for det, der er kommet ud af disse seriøse chokolademageres livsværk. Chokoladens verden er sandelig forunderlig !



Portræt af en typisk gæst på chokoladefestivalen

Redaktionen gik på jagt efter prototypen på en Chokolade-festivalsgæst - men hvad blev den typiske gæst så?

Af Tove von Jessen

Chocolatiérs udsendte satte sig for at finde ud af, hvem den typiske gæst på festivalen var og efter at have tusset rundt det meste af lørdagen, tegnede der sig da også et billede.

Jeg havde egentlig gættet på at møde to gråhårede veninder fra ”Marimekko-mafiaen”, da kvinder på 50+ jo ifølge statistikken er den typiske kulturforbruger her i landet.

Dem mødte jeg også en del af, men i hvert fald om lørdagen, hvor jeg foretog min lille rundspørge, var publikum overvejende noget yngre, hvilket tegner godt for fremmødet på kommende festivaler

Der var rigtig mange veninder i 20’erne og også en hel del par i samme alder. For mange var det første besøg på festivalen, nogle havde været der før, men den typiske konstellation var helt klart, at den ene havde været med før og så havde fået ”løkket” den anden

med. Hvad kønsfordelingen angår tipper jeg på ca. 50/50. Børnefamilierne var i høj grad også repræsenteret.

Mange fortalte, at de havde købt billetten på forhånd, hvilket stemmer meget godt overens med kassererens oplysning om, at der i år var solgt langt flere billetter på forhånd end i de tidligere år. Et enkelt par havde dog fået billetterne foræret af nogen, som havde vundet dem i en konkurrence..

Begrundelse for at deltage var typisk et ønske om at prøve noget nyt og få en kvalitetsoplevelse, og det var tydeligt, at flere

havde en klar holdning til at prioritere kvaliteten og så nøjes med lidt mindre. Den hyggelige stemning blev også nævnt af flere.

Sidste på dagen mødte jeg tre unge herrer med store poser. Jeg spurgte, om det dér med chokolade ikke er sådan lidt af en ”pige-ting”, men fik omgående det svar, at de da syntes, det er meget maskulint af lave sin chokolade selv. De eksperimenterede med støbningens kunst, og indholdet i poserne afspejlede da også klart dette: Man skal ikke gå ned på grejet!



Denne gang byder vi på en særlig side 9-pige. Denne chokoladepige var påtænkt af Diego Badaró fra AMMA, og hun gik rundt på chokoladefestivalen om søndagen.



Der var hotdog med chokolade til årets festival ...

Indianer i kajak - eller hvad det nu hedder ...?

Af Tove von Jessen

Varm hund i chokoladesauce måske? Uanset, hvilket slangudtryk, man foretrækker, kunne man på Chokoladefestivalen møde pølsemanden John, som serverede chokolade-hot dogs på Mikkel Friis-Holms stand.

Nærmere adspurgt viser John sig at være en god ven af Mikkel Friis-Holm og oprindelig uddannet konditor. Dette fag er han ikke

længere i pga. en arbejdsskade, men han driver nu en alternativ pølsevogn ved Hovedbanegården, hvor han sælger lækre kvalitetsprodukter inden for pølsegenren.

På festivalen kunne man smage en hot dog bestående af en bornholmsk ristepølse med chokoladesennep og chokoladeketchup. Og hold da lige op, hvor smagte den godt. Man havde helt klart fornemmelse af den traditionelle danske hot dog, men pølsen var forrygende god, og chokoladen virkede mere nærmest smagsforstærker til sennep og ketchup. Ingen smagsforvirring og chokoladesauce-fornemmelse her.

Hvordan den idé er opstået? Tja, som John sagde: "Mikkel og jeg, vi kan godt lide at gå og få tingene til at spille sammen". Det syntes undertegnede smagsløg i hvert fald også de gjorde.



Sennep samt ketchup med chokolade - en idé til sommer?

Vil du være med til at forme fremtidige chokoladefestivaler?

Så meld dig som frivillig til Chokoladeselskabets festivaludvalg. Vi søger i øjeblikket personer, som er dygtige, arbejdsomme og initiativrige mennesker indenfor områderne:

- Projektkoordinering/netværk
- Grafisk design
- Koordinering af frivillige

Du behøver ikke være chokoladeekspert ... så længe du elsker chokolade, er du velkommen om bord. Vi skal nok lære dig alt det, du har lyst til at lære om chokolade.

Festivaludvalget mødes 1-2 gange om måneden og arbejder primært i efteråret og vinteren med festivalen. Mellem møderne er der flere sideløbende aktiviteter og opgaver, som løses selvstændigt.

Hvis du har lyst til at være med til at bruge noget af din fritid på at præge fremtidige chokoladefestivaler, så skriv en ansøgning til næstformand og festivalkoordinator

Thomas Schødt på mail:

thomas@chokoladeselskabet.dk

Vind et smukt chokoladesmykke

Vind et flot chokoladesmykke og køb med **25% rabat** hos guldsmed **Mads Heindorf**.

Hvis du har været på Chokoladefestivalen de sidste par år, har du sikkert været forbi guldsmeden Mads Heindorf's



flotte stand. Mads lavede Chokoladeselskabets flotte trofæer, der i flere blev givet til årsvinderne på Chokoladefestivalen - du kan f.eks. se et hos Magasins chokoladeafdeling på Kgs. Nytorv eller hos Strangas Dessert Bouique i København. I samme anledning har Mads Heindorf lavet nogle usædvanligt smukke chokoladesmykker, som henvender sig både til mænd og kvinder. Kollektionen består både af øreringe, halskæder og armbånd og har kakaofrugten som hovedmotiv.

Mads Heindorf har været så venlig at udlodde et af sine kakao-smykker til en af Chocolatiers heldige læsere. Det flotte smykke kan ses på billedet og er en 25 mm kakaofrugt på en læderhalskæde til en værdi

af 1930 kroner. For at deltage i konkurrencen om smykket, **skal du blot inden 1. juni sende en mail til redaktionen@chokoladeselskabet.dk** og komme med et godt sommertip relateret til chokolade - det kan være en opskrift, et godt chokoladested i udlandet eller en god opbevaringsmetode til chokolade i sommervarmen. Redaktionen vælger det bedste bud i næste nyhedsbrev og kvitterer med et smykke.

Det er dog ikke det hele, for alle medlemmer af Chokoladeselskabet kan frem til d. **1. juli 2014 få hele 25% rabat på alle Mads Heindorfs kakaosmykker**. Bare tag en udskrift af denne side af nyhedsbrevet med.

Se chokoladesmykkerne du kan få rabat på her: www.madsheindorf.dk

Bliv en del af Kjærstrup Chokolades mobile koncept

Kjærstrup Chokolade er ved at udvikle et nyt mobilt koncept, hvor de vil lancere en række mobil butikker, der kan sælge Kjærstrup Chokolade rundt om i Danmark i eldrevne biler på f.eks. torvehaller, stadepladser, markeder og events.

Derfor søger chokoladeproducenten chokolade-elskende samarbejdspartnere, der har:

- Passion for service og salg
- Lyst til at være selvstændig
- Kendskab til dit lokalområde

Du kan kontakte Kjærstrup Chokolade på www.kjaerstrup.dk eller telefon 27 25 98 01

Vil du være med i Chocolatiers redaktion?

Send os en mail.

Af Mette Eklund

Kære læser, vi håber, du nyder nyhedsbrevet, og måske nyder du det så meget, at du har lyst til at spæde til med dine artikler, kommentarer og gode idéer. - og naturligvis hyggelige samvær.

Redaktionen mødes ca. hver anden måned og taler om nyhedsbrevet, emner, artikler og aftaler eventuelle smagninger.

Send en mail til redaktionen@chokoladeselskabet.dk hvis du har lyst til at være med i redaktionen, og fortæl lidt om dig selv.