

Choklad & Whiskyprovning fredagen den 17 november 2006



48 medlemmar och gäster hade hörsammat inbjudan och i samarbete med **Louise Öbrink** från **Chokladhuset i Nynäshamn** genomförde vi en Choklad och Whiskyprovning på temat **En njutning för gommen!**

Vi fick en guidning i Chokladens historia, om odling, tillverkning samt olika sorters choklad. Nyttigt eller onyttigt med choklad? Ju högre kakaohalt desto bättre choklad? Myt eller inte. Detta fick vi svar på samt många andra frågor om choklad.

All choklad och marsipan är av Louise egen tillverkning och görs för hand, steg för steg. Innehåller bara de bästa råvaror av högsta kvalitet, såsom äkta vanilj, riktigt smör, ren fruktpuré, äkta starkdrycker, mm. Inga konserveringsmedel eller essenser.

Vi provade

The Macallan 12 år	Callebaut mjölkchoklad 33,5%, ren choklad + tryffel
Bushmills Malt 16 år	Fellchlin vilda årgångschoklad 2005, 68% ren choklad + tryffel
Highland Park 18 år	Valrohna manjari 64%, ren choklad + tryffel
Ardbeg Uigeadail	Amedei I cru Jamaica 70%, ren choklad + tryffel

Efter provningen åt vi en mustig höstsoppa som vi sköljde ner med öl eller bordsvatten. Vi rundade av med en dram från den välfyllda baren.

Det fanns möjlighet att köpa present askar med den choklad som ingick i provning, lämpliga att njuta av vid egna provningar eller som present.

Ett stort tack till Louise för ett trevligt och kunnigt framträdande och vi rekommenderar varmt hennes produkter som ni kan inhandla i butiken på Änggatan 5 i Nynäshamn.

Mer info på www.chokladhuset.com