

SYNSPUNKTER OG KOMMENTARER NOD131

Coconut Bombe

”Sjokolade og kokos.....en vinner”

Fudge & Walnut Slice

”Igjen en utsøkt kombinasjon av nøtter og karamell. Må nytes”

Pecan Danish

”Utmerket. Egen klasse”

Drunken Pineapple

”Også her en altfor fremtredende smak av alkohol.”

Coconut Bombe

”Valget sto mellom to, men sjokolade og kokos.....kan det bli bedre. Krispi overflate, myk som en sommerdag inni, og kokos. Mangler bare bølgeskvulp på cd.”



Vinnere blant innsendte smaksskjema:

- *Mona Wiik, Oslo*
- *Jonna Oxenvad, Trøna*
- *Martha Bruheim, Solbergmoen*

De medlemmene som sender inn vurderingene sine kan vinne en premie. Premien denne gang består av 5 poser deilig sjokoladedrikk.

Vurdering av NOD131



1. Pecan Danish 8,2
Chocolatier: E Brown & E Desmet
2. Caramel-Eyes 7,8
Chocolatier: G Pereira
3. Fudge & Walnut Slice 7,4
Chocolatier: R Macfadyen
4. Coconut Bombe 7,3
Chocolatier: K Kalenko
4. Eton Mess 7,3
Chocolatier: E Desmet
4. Coffee Almond Crunch 7,3
Chocolatier: K Kalenko
4. Passion Fruit Pannacotta 7,3
Chocolatier: O Coppeneur & G Bernardini
4. Blackberry & Pear 7,3
Chocolatier: O Coppeneur & G Bernardini
9. Nougat Star 7,2
Chocolatier: M Meier
10. Advocaat Smoothie 6,7
Chocolatier: JC Vandenberghe
11. Ivory Coast 35% Milk Tasting Batons 6,6
12. White Chocolate Tasting Batons 6,0
13. Drunken Pineapple 5,8
Chocolatier: R E Desmet
14. Gin Ingot 5,7
Chocolatier: R Macfadyen
14. Whisky Toddy 5,7
Chocolatier: R Macfadyen

Det enkleste er å logge inn på Mine Sider og angi karakterene dine. Men du kan også sende smaksskjemaet ditt per post, faks eller e-post.

Kjekt å vite om medlemskapet ditt

- Omlag én gang i måneden skapes og sammenettes en helt ny sjokoladeeske.
- Den blir sendt til deg uten at du trenger å bestille hver gang.
- Du kan velge å få dine ordinære sjokoladeesker mindre ofte, for eksempel annenhver eller hver tredje måned eller enda sjeldnere. Kontakt oss senest 10 dager etter at du har mottatt den siste esken for å foreta endringer.
- Du kan til enhver tid foreta tilfeldige opphold, og du kan stanse leveranser av kommende sjokoladeesker, bare du varsler oss innenfor 10 dager etter du har mottatt den siste esken.
- Hvis du vil avslutte medlemskapet ditt, må du varsle oss innenfor 10 dager etter at du har fått sjokoladeesken din. Ellers blir den neste ordinære månedsesken sendt til deg. Av hygieniske

årsaker er det ikke tillatt å returnere næringsmidler. Hvis du ikke avslutter medlemskapet innenfor 10 dager og heller ikke henter esken din på utleveringsstedet, slik at den blir returnert, vil du fortsatt måtte betale den aktuelle regningen.

• Skulle det være noen kvalitetsfeil, må du kontakte oss omgående slik at vi får rettet opp på det.

• Takket være samarbeidet med verdens førende klubb for sjokoladeelskere, The Chocolate Tasting Club i Storbritannia, får du tilgang til denne ekte og helt ferske kvalitetssjokoladen for bare 198 kr per sjokoladeeske. Du betaler ikke noe ved levering, men har 15 dagers kreditt. Porto og eksp.avgift på 59 kr kommer i tillegg.



Hver sjokoladeeske inneholder 32 sjokoladebiter. De er som regel laget etter nye oppskrifter som du ikke har smakt før. Iblant kommer en særlig populær favoritt i reprise. Du får smake mørk, lys og hvit sjokolade med spennende innhold.

Smake Sjokolade® | The Chocolate Tasting Club®
PB 1765 Vika, 0122 Oslo | Tlf 22 54 60 20 | Faks 22 54 60 21
E-post: info@SmakeSjokolade.no | www.SmakeSjokolade.no

NOD131/02/16/08



HVORFOR ELSKER VI SJOKOLADE?

Ekte, god sjokolade virker forførende på mange ulike nivåer. Den lar sinnene våre overstrømmes av en dyp og sensuell glede...



DUFT Kakaobønnen har over 400 ulike særskilte aromaer som stimulerer luktesansen vår lenge før vi smaker. Den rike og sammensatte duften av fersk sjokolade er en stor stimulans i seg selv.



SMAK Over 300 ulike naturlige smaksstoffer gir sjokoladen et bredt spekter av komplekse og sammensatte smaker. Smaker som fra tungen sender avslappende signaler til hjernen vår.



UTSEENDE Vellaget, ekte sjokolade har en vakker og spesiell ytterside. Alt fra silkeglans til matt.

KONSISTENS Kakaosmøret i sjokoladen smelter ved munnens temperatur. Kun ekte sjokolade gir den herlige følelsen når den sakte begynner å bli myk og flytende.



FØLELSE Velsmakende og glimrende mørk sjokolade kan bare lages med minst 60 % kakao, og melkesjokolade skal inneholde minst 27 % for å komme til sin rett.

forts. på side 2



Kjære klubbmedlem

Nå har vi kommet et stykke inn i 2011, og jeg forstår ikke helt hvor alle månedene har tatt veien!

Når vi tenker over det, har vi faktisk nådd en hel del i løpet av året som gikk, vi har jo bl.a. startet opp denne fantastiske sjokoladeklubben både i Norge, Sverige og Danmark. I dette nyhetsbrevet kan dere lese en rapport om framskrittene som blir gjort hos kakaobøndene i Ghana. Planteskolene vokser, liksom kakaoplantene, og det er jo vel og bra. Nå er det på tide å presentere karakterene for sjokoladeesken NOD131, og som vanlig har vi tatt med kommentarer og synspunkter på akkurat den esken. Hvordan har din egen favoritt klart seg? Nå har vi eksistert i ett år i Sverige og nesten like lenge i Norge! Noen av medlemmene våre har vært med helt fra starten, mens andre er nesten helt nye i klubben vår. Vi er takknemlige for alle brev, e-poster og telefonoppringinger som vi får fra dere, medlemmene våre. Kom gjerne med ris og ros, forslag til forbedringer m.m. Klar, ferdig, prøvesmak!



Monica Lundahl

Klubbvertinne/Ansvarlig for kundeservice

Smake Sjokolade®

The Chocolate Tasting Club®

forts. fra side 1

Men hvorfor er det så mye sjokolade vi ofte blir skuffet over?

IKKE FERSK...

Mye sjokolade framstilles med lang holdbarhet. Mange produsenter føler at dette er nødvendig for å kunne lagre sjokoladen i varelagre og i butikker. Det medfører at sjokoladen blir tørr og duftløs. Vår sjokolade i Smake Sjokolade framstilles i direkte sammenheng med leveransen. Den sendes uten forsinkelse til deg som klubbmedlem, og den kommer alltid fersk og i perfekt stand.

DÅRLIGE RÅVARER...

For at sjokoladen skal kunne lagres lenge, benytter mange produsenter konserveringsmidler og industrifett i dårlig kvalitet. Det fører ofte til at sjokoladen føles fet og voksaktig. Sjokoladen vår inneholder bare naturlige, sunne ingredienser og ingen kunstige farger. Derfor har den en kortere best-før-dato og bør helst nytes innenfor ganske kort tid.

GAMLE KJEDelige OPPSKRIFTER...

Ikke hos oss i Smake Sjokolade! Vi har ambisjoner om å skape nye og spennende oppskrifter slik at hver sjokoladeeske skal overraske og gi best mulig utbytte og nytelse.



Året som har gått i Ghana...

Nå er tiden inne til å gjøre opp status for 2010, og derfor er det igjen på tide å dra og hilse på kakaobøndene i Ghana og avlegge en rapport om hvordan året har vært der.

Det er med glede vi kan fortelle at det har vært et bra år for kakaoplantene og ikke minst for kakaobøndene. Andelen planter som overlever har fortsatt å være høy, hele 94 %, noe som er et bevis på at den stadig forbedrede kunnskapen hos bøndene og den økte erfaringen blant lederne på planteskolen spiller en avgjørende rolle. De store planteskolene i Osuben er fortsatt veldig viktige, men de små planteskolene som begynner å vokse fram spiller en stadig viktigere rolle. På de mindre planteskolene øker andelen og antallet planter som kan vidredyrkes, og de gagnar dessuten bøndene som ikke bor i nærheten av de større planteskolene.

Lastebilen

Årets store prosjekt var leveransen av en bedre, brukt lastebil som gjorde det mulig å nå kakaodyrkere som befinner seg langt borte. Med lastebilen kan man i dag nå kakaodyrkere som er hele 120 km unna, områder som tidligere var umulige å komme fram til. Man vurderer at man nå har levert kakaoplanter til hele 25 landsbyer.

Jordforbedring

Arbeidet med å plante macuna pruriens (på engelsk kalt velvet bean – "fløyelsbønne") for å forbedre jorden har fortsatt gjennom hele året. Planten macuna pruriens hjelper til med å gjendanne livsnødvendige næringsstoffer til jorden, en velprøvd metode som har vært benyttet i hundrevis av år. Ved å dyrke et teppe av macuna pruriens, som klippes ned og siden får ligge og visne bort, kan store deler av bøndenes landområder, som tidligere har vært nærmest ubrukelige, nå gi et godt avkast. I år

har man behandlet fem gårder med denne metoden, og vi kan med glede konstatere at alle fem bønder nå rapporterer om godt avkast for avlingene som har blitt plantet på den berørte marken. Takket være dyrking av macuna pruriens for å få fram frø, vil området snart være selvforsynt på denne grøden, og det er heldig ettersom ryktet om hvor godt denne metoden fungerer har begynt å spre seg.

Prosjekt Banantre

Kakaoplanter trenger konstant skygge, og mange bønder prøver derfor å plante vekstene sine i nærheten av skyggefulle trær og busker. Banantreet gir en effektiv beskyttelse for kakaoplantene samtidig som de også gir mat i form av bananer. Dessuten forbedres jorden gjennom dyrkingen av bananplantene. Ulempen er at disse plantene er dyre. En ny metode har imidlertid blitt oppdaget, som gjør det mulig å dele opp én plante til 200 stiklinger. Dette lærer vi bøndene, som kan skape seg en inntekt ved å dyrke og selge stiklinger.

Bedre for alle...

Målet med vårt Etikiprogram i Ghana er å forbedre levevilkårene for kakaobøndene og deres familier. For å stimulere til deltakelse finnes det et system med belønninger til bøndene. Disse stipendiene eller prisene skal være en drivkraft til å sørge for vedrevne gårder, nyplanting av kakaoplanter, beskjæring og andre effektive teknikker. Alt med det formål å få større avlinger og dermed en bedre økonomi. Det har vært et veldig bra år for planteskolene våre, som har fremprodusert hele 110 000 vekster.