

# SÚKKULAÐI

ÞRIÐJUDAGUR 26. JÚLÍ 2011

Kynningarblað Sælkeruferðir, eftirréttir, uppskriftir, fróðleikur.

## Hátíðahöld fyrir sælkera

Víða um heim má sækja skipulagða viðburði þar sem súkkulaði gegnir stóru hlutverki.

Alls kyns skemmtilegar og áhugaverðar uppákomur tengdar súkkulaði eru skipulagðar víða um heim og upplagt fyrir sælkera að sækja þær til að láta dekra við bragðlaukana.

Salon du Chocolat er sjálfsagt ein umfangsmesta og vinsælasta alþjóðlega súkkulaðihátíðin. Gestum og gangandi gefst þar færi á að fylgjast með samkeppni um bestu súkkulaðiuppskriftina, horfa á tískusýningar sem tengjast súkkulaði, skoða súkkulaðiskúlptúra og vitanlega bragða á ýmsu góðgæti. Hátíðin hefur verið haldin árlega frá 1994 og fer nú fram í sýningarhöllum við Porte de Versailles í París dagana 20. til 24. október.

Önnur árleg hátíð fer fram í Perugia á Ítalíu, nú dagana 14. til 23. október. Miðbærinn tekur þá á sig mynd útimarkaðar með sölubásnum og viðburðum helguðum súkkulaði. Margir hafa vakið athygli í gegnum tíðina; þar á meðal heimsins stærsti súkkulaðibær sem var reistur þar 2003. Hann var tveggja metra hár, sjö metra breiður og settur saman úr sex tonnum af dökku súkkulaði. Reiknað er með að hátíðin laði til sín milljón gesti í ár.

Aðrar vinsælar súkkulaðihátíðir standa sælkerum til boða, þar á meðal í portúgalska bænum Óbidos. Hún fer að vísu ekki fram fyrr en á næsta ári, dagana 3. til 13. mars, og gæti því verið tilvalin fyrir þá sem vilja skipuleggja fríið sitt með góðum fyrirvara. Þar spreyta bakarar sig í sætindagerð og í boði eru súkkulaðikynningar og námskeið í súkkulaðigerð fyrir börn og fullorðna.



Boðin svigna jafnan undan kræsingum á hátíðum og öðrum skipulögðum viðburðum þar sem súkkulaði er í aðalhlutverki.

NORDICPHOTOS/GETTY



Hjartað tekur meiri kipp við súkkulaðiát en við ástríðufullan koss, sem ef til vill skýrir vinsældir þess.

### SÚKKULAÐI ÁHRIFA-RÍKARA EN ÁSTRÍÐU-FULLUR KOSS

Ýmsar rannsóknir hafa verið gerðar á áhrifum súkkulaðis en það er meðal annars talið hafa góð áhrif á blóðflæði og örva heilaboð. Ein af mýmörgum rannsóknum á þessu vinsæla ljúfmæti hefur leitt í ljós að þeir sem bræða súkkulaði í munninn sér sýna fram á meiri virkni í heila og hraðari hjartslátt en fólk sem tekur þátt í ástríðufullum kossi. Áhrifin á hjarta og heilaboð endast líka fjórum sinnum lengur.



### KARAMELLUR SEM BRÁÐNA Á TUNGU

1 dl rjómi  
125 g sykur  
100 g síróp  
200 g súkkulaði 70%  
**Setjið rjóma,** sykur og síróp í pott og hitið að suðu. Brytjið súkkulaðið, setjið það út í og hrærið í blöndunni þar til hitinn hefur náð um 120 gráðum. Takið þá pottinn af eldinum og hellið innihaldinu í smurt form úr málm. Látið karamelluna kólna vel og skerið hana í bita.



# Lindu súðusúkkulaði



Súkkulaðisamleikur  
sælkerans



Lindu súðusúkkulaði - ómótstæðilega gott!



OLZA

## PRINCE POLO

# Gleðispredð PRINCE POLO

6

GLEÐISPREÐ\*  
AÐ VERÐMÆTI

50.000 kr.

2

GLEÐISPREÐ\*  
AÐ VERÐMÆTI

100.000 kr.

## Taktu þátt!

Það eina sem þú þarft að gera er að

# SAFNA 10 UMBÚÐUM

af gómsætu Prince Polo

smelltu þeim í umslag og sendu okkur þú færð umslag á næsta sölustað Prince Polo

**DREGIÐ Í HVERRI VIKU Í ÞÆTTI SIMMA & JÓA Á BYLGJUNNI**

Fyrsti vikulegi útdráttur er 2. júlí og lokaútdráttur er 13. ágúst



Alltaf jafn gott!

\*Gjafakort frá Íslandsbanka.

# Sælgæti sem léttir lund

Súkkulaði er ekki bara syndsamlega gott heldur ávisun á léttu lund. Hér eru þrjár góðir réttir þar sem það kemur við sögu.

### Gelato-ís með súkkulaðibragði

1 lítri mjólk  
125 g sykur  
150 g súðusúkkulaði, niðurbrytjað  
½ tsk. vanilludropar

Hellið mjólk, sykri og vanilludropum út í hentugan pott og hrærið saman, meðan hitnar á hellu. Gætið þess að súðan komi ekki upp. Fjarlægjið pottinn af hellunni um leið og sykurinn er bráðnaður. Hrærið niðurbrytjuðu súðusúkkulaði því næst saman við blönduna þar til það hefur bráðnað. Leyfið blöndunni þá að kólna og hellið henni síðan út í ísvél og frystið samkvæmt leiðbeiningum frá framleiðanda. Að svo búnu er hægt að bera ísinn fram.



### Súkkulaðifondú

300 g súðusúkkulaði (eða 200 g dökkt og 100 g ljóst súkkulaði)  
100 ml rjómi  
1 tsk. vanilludropar

Hellið rjóma í lítinn pott. Brjótið súkkulaðið í bita og setjið út í ásamt vanilludropum. Hitið aðeins helluna og hrærið vel og vandlega í þar til súkkulaðið hefur bráðnað. Fjarlægjið þá pottinn af hellunni og



haldið áfram að hræra í blöndunni. Hellið henni því næst í fondúpott sem búið er að hita lítillega. Berið fram ásamt sérstökum fondúspjótum og niðurskornum og hreinsuðum ávöxtum, svo sem jarðarberjum, ferskjum, mangói og ananas.

Hægt er að bragðbæta sjálfa fondúblönduna með ýmsu móti. Bæta má út í: pekanhnetum, heslihnetum, möndlum, sírópi eða matskeið af kaffi.



### Súkkulaðibúðingur

¼ bolli sykur  
¼ bolli kakóduft (ósætt)  
2 msk. maíssterkja  
Smá salt  
2 bollar mjólk  
1 egg  
120 g miðlungssætar súkkulaðibitakökur  
Fjórir bollar

Þeytið saman sykri, kakódufti, maíssterkju og salti í potti. Blandið mjólk smám saman út í á meðan hrært er. Látið koma upp að suðu og hrærið stöðugt í blöndunni í um þrjár til fimm mínútur, eða þar til blandan þykknar. Fjarlægjið þá pottinn af hellunni. Þeytið því næst egg í skál og bætið súkkulaðiblöndunni smám saman út í. Brjótið kökurnar í bita og hrærið saman við þar til þær hafa bráðnað og blandan er orðin slétt. Hellið í ábætisglös eða bolla og kælið. Hægt að bera fram með þeyttum rjóma.



Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Ívar Örn Hanssen ivarorn@frettablaid.is, s. 512 5429.

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



NÚ ER ÞAÐ SVART...



*Sirius*  
**PIPP**

Pipp er gæðasúkkulaði með mjúkri ómótstæðilegri fyllingu. Fáðu þér PIPP þegar þú vilt gera vel við þig og þína.



## HVÍTT SÚKKULAÐI

**Hvítt súkkulaði** á uppruna sinn í Sviss og kom fyrst á markað árið 1930 hjá Nestlé-verksmiðjunum. En úr hverju er það? Jú, það er úr kakósmjöri, sykri, mjólkurdufti og bragðefni en í það vantar kakómassa eða kakópurrefni sem venjulegt dökkt eða brúnt súkkulaði inniheldur.

Dæmi eru um að í stað kakósmjörs sé notuð önnur jurtafeti í hvítt súkkulaði en bæði í Bandaríkjunum og löndum Evrópusambandsins þarf að minnsta kosti 20 prósent af þyngd vörunnar að vera kakósmjör til þess að mega kallast súkkulaði.

Heimild:  
[www.visindavefurinn.is](http://www.visindavefurinn.is)



## HVERNIG GEYMA SKAL SÚKKULAÐI

**Fáum þykir** ástæða til þess að geyma súkkulaði en þær aðstæður geta komið upp og þá er ekki sama hvernig það er gert.

Súkkulaði geymist best á köldum, dimmum og þurrum stað. Þó má ekki geyma súkkulaði í kælikápur né frysta því þegar það er tekið út þéttist loft og sest á molana. Í heitum löndum er oft nauðsynlegt að kæla eða frysta súkkulaði en þá skal hafa það í loftþéttum umbúðum til að forðast rakabéttingu. Bestu geymsluskilyrðin eru við 15-16°C stiga hita og má þannig geyma súkkulaði í allt að ár. Einnig skal hafa í huga að geyma súkkulaði alltaf innpakkað og fjarri annarri matvöru því það tekur auðveldlega í sig aðra lykt og bragð.

## VÆNTINGAR Hafa ÁHRIF Á BRAGÐ

**Orðspor svissnesks** súkkulaðis hefur áhrif á skoðanir fólks á bragði þess. Þetta kemur fram í nýrri rannsókn sem gerð var af Babson-háskóla í Massachusetts og birtist í Tímariti um neytendarannsóknir.

Rannsóknin fór þannig fram að neytendum var talin trú um þeir væru að fara að fá sér bita af svissnesku súkkulaði. Kunnur þeir betur við það heldur en þegar þeim var sagt að sami biti kæmi frá Kína. Ef neytendum var sagt frá því eftir að þeir höfðu smakkað svissneska súkkulaðið þá líkaði þeim betur hið kínverska.

Rannsakendur segjast hafa reiknað með þessum niðurstöðum vegna sterks orðspors Sviss á sviði súkkulaðiframleiðslu. „Þegar þátttakendum var sagt að súkkulaðið kæmi frá Sviss fannst þeim það ekki jafn gott og þeir bjuggust við. Á sama hátt gerðu þeir minni væntingar til súkkulaðis frá Kína og fannst það því ekki eins vont,“ sagði Keith Wilcox, aðstoðarprófessor við Babson háskóla.



Betty  
Crocker®

# Með Betty verður baksturinn minnsti vandinn

Gríptu Betty með heim eða taktu hana með í bústaðinn og komdu fjölskyldunni á óvart með unaðslegum ábæti eftir grillmatinn. Með Betty verður baksturinn minnsti vandinn.

