



Allra bästa resultatet får man med djur som hanteras lite som husdjur under hela livet.

Håkan Fällman, köttmästare som ger sina bästa tips i köttskolan. **sid 24**



Ge lutfisken en ny chans

sid 22-23



Kulinariskt på Lilla Essingen

sid 25

Decemberfest på Systemet

sid 26

NYHETER

En agent dog, en blev president.

sid 30-31

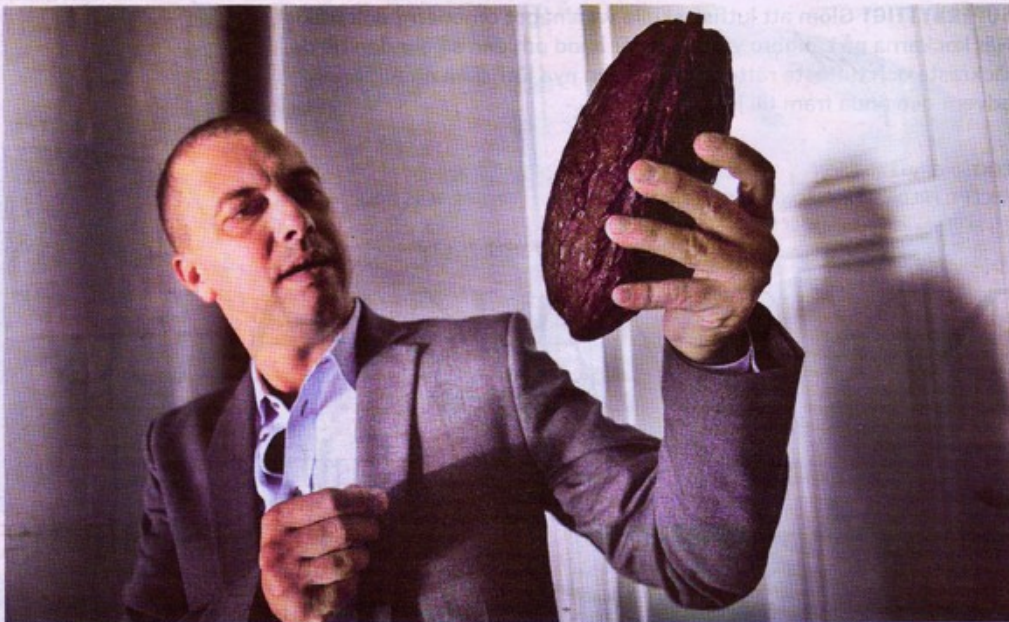
NÄRINGSLIV

Årets familjebil – en rymlig Skoda

sid 31

Tasteline.com

Värm dig med heta chokladdrinkar
• www.tasteline.com
/chokladdrinkar



Duane Dove odlar kakao på Trinidad på uppdrag av kakaomyndigheten där.

FOTO: LARS PERIKSON

Kakaoodlare med fitness

CHOKLADENTUSIAST Duane Dove är inte bara en anedd provningsledare av rom och choklad utan också Sveriges förmodligen enda kakaoodlare. På ön Tobago i Västindien har han sedan tre år tillbaka en kakaoplantage och sin första skörd räknar han med att få om tre år.

Duane, som är född och uppvuxen på Tobago, fick bokstavligen chokladen med modersmjölken. Och då snackar vi inte sockerstinn oboy utan "cocoa tea" med hög kakaohalt, gjord på kakaopasta av kakaoböner. Familjen hade en liten kakaoplantage, där Duane brukade hjälpa till.

Intresset för rom har också funnits sedan barnsben, då hans familj ofta gjorde utflykter till traktens romdestillerier. Han har gått en restaurangutbildning i Kanada och utbildat sig till sommelier på Restaurangakademien. I samma veva tog han universitetskurser i kakao på Trinidad. Sedan kom han på att han kanske skulle göra egen choklad.

– Kakaoodling har varit på utdöende på Tobago, då orkanen Flora ödelade större delen av öns kakaoplantager. Därför ville myndigheterna uppmantra folk att börja odla kakao igen och kontaktade mig.

Trinidads kakaomyndighet sponsrade Duane med kakaoplantor och gjorde det möjligt för honom att komma igång.

– Att vara 37 år och "registered farmer" är ganska ungt, relativt sett. Därför hoppas jag kunna inspirera många av öns unga att börja odla kakao.

Fem-sex gånger per år åker han till Tobago för att övervaka sin plantage, som är öns största. Där odlar han fram en ny hybrid



60-75 procents kakaohalt är lagom för att få god choklad tycker Duane Dove.

rid av kakaobönan Trinitario. Planen är att området så småningom ska bli en agroturism, dit folk kan komma och delta i aktiviteter som kakaoplockning.

Duane använder gamla metoder när han skördar och torkar. Han soltorkar kakaobönorna istället för att maskintorka dem. Något som naturligtvis kommer att medföra ett högt pris på den choklad som Duane planerar att lansera så småningom. – Den kommer att bli chokladsens Ferrari!

I dag varvar han jobbet på plantagen med att hålla rom- och chokladprovningar. Rom till choklad tycker Duane är en naturlig kombination eftersom de har sötman och smaktoner av vanilj gemensamt. – Dessutom växer ju kakaobönan och sockerrören i samma miljö. Att rom fått ett lite skamfilat rykte tror

Duane beror på att många förknippar den med sliskig Bacardi och rom och cola.

– Lagrad rom är en smakupplevelse i en helt annan division.

60-75 procent kakao tycker Duane att choklad ska innehålla. Då finns det fortfarande plats för råörsocker, vanilj och kakaosmör och bitterheten blir inte för framträdande. Den som vill vara säker på att chokladkakan innehåller angiven kakaohalt rakt igenom råder Duane att titta efter märken som Valrhona, Amedei, Pralus och Chocovic. Mellan 70-80 kronor per 100 gram får man vara beredd att betala för en chokladkaka av god kvalitet.

Den 4 december öppnar Duane en chokladbutik på Timmermansgatan 26, där han kommer att sälja choklad han själv valt ut. I januari öppnar en rom- och chokladprovningssal i butikens. Hittills har Duane hållit de flesta av sina rom- och chokladprovningar på Restaurang Sjögården på Södermalm. Han brukar börja med att berätta om kakaobönans väg från kakaoträdet till färdig chokladkaka. Sedan kommer kvällens höjdpunkt med provsmakning av olika sorters mörk choklad och mörk, lagrad rom.

– Rom som lagrats från åtta år och uppåt är lämplig att dricka som avee och smaken påminner om whisky och cognac.

Ett glas rom och en fin chokladbit tycker Duane är ett perfekt sätt att avrunda en stor middag på. På frågan om han aldrig tröttnar på choklad ser han förvånad ut.

– Hur kan någon någonsin tröttna på choklad?

PETRA MÅNSTRÖM

08-13 59 88 petra.manstrom@svd.se

Tre tips

Duanes favoriter

1.

Xoko. Härlig chokladbistro, har även bröd och desserter. Rörstrandsgatan 15.

2.

L'Habitation Séverin. Romdestilleri på Guedeloupe. Logi och bistro med god, kreolsk mat. www.habitation-severin.com

3.

Footprints Eco Resort and Spa och Cocoa House Restaurant. Ekologiskt hotell på Tobago. Låcker mat av lokala råvaror. www.footprints-eco-resort.com



Enkla goda tillbehör till glöggen är allt som behövs för att ställa till med adventsfest. Vår favorit är en skinkamörgås med saffranskaka påron **Snabba enkla recept** till glöggfesten Skinka och saffranspåron på vörbröd, Heta julmandlar, Ädelostkaka med fikon, Glühwein med apelsin, Hot choc, saftig fruktaka med whiskey, peacannotspoj med kardemummagrädde. **Traditionell julfika?** Vi rekommenderar dietistens lättare lussebulkar. Pysselsugen? Gör ditt eget pepparkakshus. Ladda ner vår mall.



ADVENTSFIKA!

10 000 recept på Sveriges främsta mat&vin&sjö!

TASTELINE.COM