

SÚKKULAÐIDRYKKIR

FÖSTUDAGUR 20. SEPTEMBER 2013

Kynningarblað Swiss Miss, kakóbaunir, kaldir, heitir og hollir drykkir.

Swiss Miss við hin ýmsu tækifæri

Swiss Miss heitt kakó er frábær drykkur við hin ýmsu tækifæri, bæði á ferðalaginu, á vinnustaðnum og síðast en ekki síst þegar maður vill hafa það notalegt heima. Á köldum vetrarkvöldum er fátt huggulegra en heitur bolli af Swiss Miss á meðan fjölskyldan lætur líða úr sér. Fjölmargir Íslendingar eiga æskuminningar um Swiss Miss enda á merkið sér bæði langa og farsæla sögu.

Til að blanda Swiss Miss þarf einungis heitt vatn, sem getur oft verið kostur. Swiss Miss inniheldur þó mjólk og þar af leiðandi kalk en það er gert úr mjólkurdufti sem blandað er saman við kakóduft.

Swiss Miss-kakó er hægt að fá með sykurpúðum og án, hitaainingsnautt, í dósum og í bréfum og nú nýlega komu á markað vörur úr Indulgent-línu Swiss Miss fyrir þá sem vilja gera vel við sig.

Swiss Miss er frábært eitt og sér í rjúkandi bolla. Það má þó einnig nota í ýmsa aðra rétti. Hér eru tvær skemmtilegar hugmyndir:

Einfalt er að útbúa swiss-mocha með Swiss Miss. Einungis þarf að bæta kaffi út í og ekki er verra að setja smá rjóma efst og strá smá Swiss Miss yfir.

HINDBERJASÚKKULAÐI-MOUSSE

4 bréf af Swiss Miss Indulgent Dark Chocolate Sensation

2 dl kalt vatn

1 blað Torsleff-matarlím

1 bolli rjómi

170 g hrein jóгурt

1 tsk. vanillusukur

2 bollar fersk hindber

Sprauturjómi

Setjið Swiss Miss-kakóduftið í gler-skál. Leggið matarlímið í bleyti í kalt vatn. Hitið vatnið og leysið upp matarlímið. Hellið heitu matarlímsvatni yfir kakóduftið og hrærið vel þar til kakóið er vel leyst upp. Leggið til hliðar. Takið einn bolla af hindberjunum og maukið í matvinnsluvél eða með töfrasprota. Þeytið saman rjómann, jóгурtina, vanillusukurinn og maukuðu hindberin þar til blandan er orðin nokkuð þykk. Blandið kakóblöndunni varlega út í og hrærið á milli. Setjið plast yfir skálina og geymið í ísskáp í tvær klst. Þeytið blönduna þar til hún er orðin mjúk og létt og skiptið í glösin. Skreytið með sprauturjóma og ferskum hindberjum.



LÖNG OG FARSÆL SAGA

Fjölmargir Íslendingar eiga æskuminningar um Swiss Miss enda hefur þetta bragðgóða kakóduft verið selt hér á landi í áratugi. Swiss Miss er bandarískt merki sem upphaflega var framleitt af Sanna Dairies í Wisconsin á sjötta áratugnum fyrir farþega í flugvélum. Það var ekki fyrr en vinsældir drykkjarins voru orðnar talsverðar að farið var að selja duftið í verslunum snemma á sjöunda áratugnum undir nafninu Swiss Miss Instant Cocoa Mix. Beatrice Foods keyptu Sanna Dairies fljótlega eftir þetta. Merki Swiss Miss, bláir stafir með Alpna í baksýn, var búið til árið 1986 og breyttist lítið til ársins 2006 þegar merkið varð svipað því og við þekkjum í dag.



Einfalt er að útbúa swiss-mocha með Swiss Miss. Einungis þarf að bæta kaffi út í og ekki er verra að setja smá rjóma efst og strá smá Swiss Miss yfir.

Nýlega komu á markað vörur úr Indulgent-línu Swiss Miss fyrir þá sem vilja gera vel við sig.



Súkkulaðisíróp í kalda drykki

Súkkulaðisíróp er einfalt að malla heima í potti og nota sem bragðefni í súkkulaðidrykki og út á ís. Það er ekkert sérstaklega hollt en afskaplega gott að eiga til á laugardögum. Eftirfarandi uppskriftir eru allar af vefnum www.allrecipes.com.

1. Súkkulaðisíróp:

1½ bolli vatn
1½ bolli sykur
1 bolli kakó
Smá salt
1 tsk. vanilludropar

Setjið allt í pott nema vanilludropana. Stillið á vægan hita og hrærið stöðugt í þar til blandan fer að þykkna. Takið þá af hitanum, bætið vanilludropunum út í og hrærið. Geymið í loftþéttu ílátí.

2. Súkkulaðihristingur með hnetusmjöri

2 bollar súkkulaði- eða vanilluís
1 bolli mjólk
2 msk. súkkulaðisíróp
1 msk. hnetusmjör

Látið ísinn bíða í nokkrar mínútur svo hann linist aðeins. Setjið svo í blandara ásamt mjólkinni og súkkulaðisírópinu og blandið þar

til hristingurinn verður silki-mjúkur.

Hellið í glös. Sprautið vel af þeyttum rjóma yfir og skreytið með súkkulaðisírópinu.

3. Súkkulaðikaffifrappó

1 bolli mjólk
1 bolli ísmolar
¼ bolli espressokaffi
¼ bollar súkkulaðis
2 msk. skyndikakóduft
2 msk. súkkulaðisíróp

Skellið öllu í blandarann og blandið þar til hristingurinn verður að mjúku krapi.

4. Piparmyntuhristingur

4 skóflur af vanilluís
¼ bolli mjólk
¼ bolli súkkulaðisíróp
½ tsk. piparmyntudropar

Allt fer í blandarann og blandað þar til það verður mjúkt. Toppað með þeyttum rjóma að vild.



Nú er komið app fyrir Fréttablaðið:

App sem þú þarft

Nýtt í spjaldtölvuna og snjallsímann

 Fáðu Fréttablaðið ókeypis í spjaldtölvuna og snjallsímann með nýja Fréttablaðsappinu. Nú er hægt að nálgast Fréttablaðið hvar sem er, á hverjum morgni. Sláðu inn Fréttablaðið á Google Play, Windows store eða í App store og náðu í appið.



FRÉTTABLAÐIÐ



Ævagamalt guðafæði

- Súkkulaði er unnið úr kakóbaunum sem vaxa í fræpokum á kakótrénu, *Theobroma cacao*, en gríska orðið „theobroma“ má útleggja sem fæði guðanna.
- Súkkulaði hefur verið til í þúsundir ára. Fornleifar benda til að Majar hafi drukkið súkkulaði fyrir 2600 árum.
- Astekar tengdu súkkulaði við frjósemisgyðjuna Xochiquetzal. Í nýja heiminum var drukkin beiskur og kryddaður drykkur úr súkkulaði sem nefndist xocoatl. Í þessum drykk var m.a. vanilla og chilipipar.
- Súkkulaði var munaðarvara í Ameríku fyrir daga Kristófers Kólumbusar og kakóbaunir voru oft notaðar sem gjaldmiðill.
- Kristófer Kólumbus færði Ferdinand og Isabellu á Spáni nokkrar kakóbaunir á fimmtánda öld en það var svo Hernando Cortes sem kynnti Evrópumönnum þessa nýju vöru.
- Fyrsta skráða sendingin af súkkulaði til gamla heimsins var send með skipi frá Veracruz til Sevilla árið 1585. Á þeim tíma var súkkulaði neytt sem drykkjar en Evrópumenn bættu við sykri og mjólk, létu chilipiparinn eiga sig en bættu í vanillu í staðinn.
- Á 17. öld var súkkulaðineysla munaður meðal aðalsmanna í Evrópu.
- Það var ekki fyrr en um miðja nítjándu öld, þegar tókst að vinna kakósmjör úr kakóbaunum, að farið var að framleiða súkkulaði í föstu formi.
- Kakósmjör er eitt mikilvægasta innihaldsefnið í súkkulaði.
- Meðal eiginleika fitunnar í súkkulaði (sem kemur að miklu leyti úr kakósmjöri) er að bræðslumark hennar liggur rétt undir venjulegum líkamshita. Súkkulaði helst þess vegna í föstu formi við stofuhita, en bráðnar í munni.



EINLEIKIN GAMANSEMI Í HÖRPU

LADDI LENGIR LÍFIÐ

KVÖLDSTUND MEÐ LADDA Í EIGIN PERSÓNU



Sýningar
eru hafnar!



„Laddi er engum líkur
...Hann er þjóðargersemi.“
- Pressan.is

„Sprenglægileg sýning fyrir allan aldur!“
- Sirrý, Rás 2

„Á sviðinu birtist manni lítill drengur
með stórt hjarta.“
- Helgi Snær Sigurðarson, Morgunblaðið.

„Stórkostleg sýning!“
- Heimir Karlsson, Bylgjan



Miðasala fer fram á Miði.is, Harpa.is, í miðasölu Hörpu og í síma 528-5050.

sena

GÓÐIR SÚKKULAÐI- DRYKKIR Í HAUSTKULDA

Lumumba er þekktur súkkulaðidrykkur. Margir hafa mikla trú á þessum drykk þegar þeir fá flensu. Drykkurinn samanstendur af heitu súkkulaði og vænum slurk af koníaki. Sumir setja þeyttan rjóma á toppinn, eins og gert er með Irish Coffee. Í stað koníaks má nota romm. Þetta er uppskrift fyrir einn.

- 1 plata dökkt súkkulaði
- ½ dl vatn
- 6 dl mjólk
- ½ dl koníak

Látið suðuna koma upp í vatninu og setjið súkkulaðibita út í. Því næst er mjólkinni bætt við og allt hitað upp. Setjið koníak í hátt glas og hellið súkkulaðidrykknum yfir.



SÚKKULAÐI- DRYKKUR MEÐ CHILI-PIPAR

Til að breyta til er gott að setja chili-pipar út í súkkulaðidrykkinn. Chili-pipar og súkkulaði fara nefnilega einstaklega vel saman. Best er að nota dökkt, 70% súkkulaði í drykkinn. Uppskriftin ætti að duga fyrir tvo.

- 1 vanillustöng
- 4 dl mjólk
- 1 tsk. rauður chili-pipar
- 0,5 dl hunang
- 3 msk. kakó
- 150 g dökkt súkkulaði

Skerið vanillustöngina í tvennt og takið fráen frá. Skerið chili-piparinn í tvennt, fræhreinsið og skerið mjög smátt. Setjið vanillustöngina, vanillufræin, mjólk, kakó, chili-pipar og hunang í pott og hitið upp. Þegar mjólk er orðin heit er súkkulaðinu bætt út í. Hrærið á meðan súkkulaðið bráðnar. Berið fram með þeyttum rjóma.



HEILSUSAMLEGUR SÚKKULAÐIHRISTINGUR

Súkkulaðidrykkir þurfa ekki að vera óhollir. Hægt er að búa til bragðgóða og flauelsmjúka súkkulaðidrykki úr grænmeti, ávöxtum og lífrænu kakói, sem er uppfyllt af andoxunarefnum og steinefnum á borð við magnesíum og járn.

Hér er frábær uppskrift sem bætir og kætir.

- 1 banani
- 1 lítillárpera
- 1 lúka spínat
- 2 dl frosið mangó
- ½ dl kókosflögur

- 1 msk. sesamsmjör
- 1 msk. chiafræ, lögð í bleyti í tíu mínútur, ekki þarf að hella vatninu af
- 2-3 msk. lífrænt kakó eða annað kakóduft
- 2-3 dl möndlumjólk

Setjið allt í blandara og blandið mjúkt og kekkjalaust. Bætið við vatni eða möndlumjólk ef þarf til að ná fram góðri áferð. Hristingurinn á þó að vera í þykkara lagi.



Sírius Konsum

KAKÓ

Sírius Konsum fléttast við íslenskt þjóðlíf á einstæðan hátt. Um áratugaskeið hefur þetta ljúffenga gæðasúkkulaði gegnt ótrúlegustu hlutverkum, bæði á hátíðarstundum og í daglegu lífi; í bakstrinum þegar mikið liggur við, drukkið heitt með rjóma á köldum degi, verið nesti á ferðalögum um hálendið og gómsætur moli með kaffinu, svo eitthvað sé nefnt. Sírius Konsum kakó er framleitt úr besta fánlega hráefni. Sættu þig ekki við málamiðlanir þegar kakó er annars vegar.

— VELDU SÍRÍUS KONSUM KAKÓ —



NS
NÓI SÍRÍUS
www.noi.is