

<http://users.cybercity.dk/~bbt1485/chokolade.html>

En omtale af bogen: "Derfor har kvinder brug for chokolade", forfatter Debra Waterhouse. Bogen kommer ind på både de fysiologiske og psykologiske virkninger af chokolade.

<http://www.augustenburgsopskriftsamling.dk/soeg/chokolad.htm>

Hvis man mangler opskrifter på chokolade ..... her er mange. Måske var det en god ide til en "faglig" julehygge i biologi- eller kemitimer.

<http://www.chokoladeselskabet.dk/printpage.asp?node=50>

Dette link fører dig direkte til "chokoladeselskabets" hjemmeside med en opskrift på Aztekernes rituelle drik "chocolatl", som er spændende på grund af sine krydderier, især chili.

<http://www.tofft.net/criollo/>

En webside, der har det hele i kort oversigt. Den kan printes ud og bruges som hæfte i undervisningen. Der er også flotte farvesider med kakaotræet og frugter. Det bedste på dette link er:

- "helbred" – hvor alle indholdsstoffer kort beskrives – brugeligt til grundforløbsniveau
- "smagning" – hvordan man bedømmer chokolade, kan bruges som oplæg til eksperimenter om smagning og sansning
- "temperering" – kemilæreren kan godt bruge dette til noget – er om tilstandsformer bl.a. smeltning

<http://www.iform.dk/department/6/jsp/Render.jsp?d=496&a=2123&p=true>

Et link til en artikel om "Chokolade – sundt og syndigt på én gang – om sunde indholdsstoffer.

[www.chokoladeselskabet.dk](http://www.chokoladeselskabet.dk)

En af de mere eksotiske foreninger i Danmark. De har ofte spændende arrangementer, bl.a. Virksomhedsbesøg og foredrag. Websiden er mindre interessant.

<http://www.andersen.sdu.dk/vaerk/register/info.html?vid=2404>

H. C. Andersen har vist også beskæftiget sig med chokolade, dette link fører til et digt om et blomsterpige med chokolade ... måske et samarbejde med dansk i at ????

<http://www.netdyredoktor.dk/sw823.asp>

Kort information om at teobromin i chokolade er giftigt for hunde. Man kan (!) købe hundechokolade til de stakkels kæledyr, der absolut vil spise chokolade.

<http://www.amnesty.dk/doc.asp?page=644&lang=da>

Artiklen hedder: "Chokolade med lidt bedre samvittighed" og omhandler børneslavers vilkår i kakaoplantagerne – og hvad vi/man kan gøre imod dette.

<http://www.chocolatier-electro.com/danish/whatis.htm>

Et link om chokolade-temperering (til kemilæreren), indeholdende et link til en videnskabelig artikel på engelsk om chokoladekrystaller (de har nemlig med temperering at gøre).

[http://www.biotik.dk/nyheder/alle/Uge\\_48\\_2004/chokolade/](http://www.biotik.dk/nyheder/alle/Uge_48_2004/chokolade/)

Artikel om teobromins virkning som hostemedicin.

<http://www.altomkost.dk/madtildig/Dinmad/Opskrifteroginspiration/Opskriftsamling/paaskeagchokolade.htm>

Sikkert den mest komplicerede opskrift på at lave påskeæg af chokolade – så kompliceret, at det sagtens kunne være en kemiøvelse.

<http://www.chokoladerepublikken.dk/Chokolade.pdf>

En artikel fra ugeskrift for læger om chokolade og indholdsstoffer – rigtig god. Artiklen hedder: ”Chokolade – gudespise, junkfood eller narkotikum”.

<http://www.helsenyt.com/frame.cfm?id=2884&sprog=1&grp=8&menu=14>

<http://www.helsenyt.com/frame.cfm/cms/id=3867/sprog=1/grp=8/menu=14/>

To gode artikler fra helse nyt om chokoladens helsevirkning.

<http://undervisning.ms.dk/Grundskolen/emner/choko19-03/chokolade.htm>

Undervisningsmateriale fra Mellemløbet om chokolade (mest til folkeskolen), findes også til kaffe og sukker, henvisninger til bøger, som kan f.eks. bruges fra 7.-10.klasse. Meget kan bruges i samarbejde med samfundsfag, som jo nu er obligatorisk i 1g i at-samarbejde. Man kan jo også se på undervisningsideer og bruge dem som inspiration.

[http://www.gomotion.dk/udskriv.asp?mode=detail&p\\_id=55&a\\_id=89&page=2&title=art](http://www.gomotion.dk/udskriv.asp?mode=detail&p_id=55&a_id=89&page=2&title=art)

Endnu er artikel om chokolade og helbred.

<http://www.kraftfoodsnordic.com/kraft/page?siteid=kraft-prd&locale=dkda1&PageRef=2442&Mid=2442>

De fleste chokolade- og kaffemærker er del af koncernen KRAFT foods. På websiden findes korte informationer om både kaffe og chokolade. Dog er ”criollo”- websiden bedre.

<http://www.vom.dk/vismad.asp?bogstav=k>

Et madleksikon, hvor man kan finde korte informationer om alt muligt. Chokolade findes både under K=kakao og C=chokolade. Det er mest sammenklip fra andre websider (herude ”criollo”).

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Nyheder/Arkiv/2003/Noeddeallergi.htm>

En advarsel om, at chokolade kan give allergi HVIS der indgår nøddemasse og VAREDEKLARATION er ikke stor nok.

<http://www.maxhavelaar.dk/Default.asp?ID=1>

Max Havelaar websiden giver informationer om mange 3.verdens produkter under ”fair trade” aftalen. For kakao finder du en side, hvor du kan se hvilke produkter der findes. Der kan købes ren kakaopulver, som kan bruges som reference ved en chokoladesmagningsøvelse.

<http://www.chokoladeselskabet.dk/printpage.asp?node=3>

Et direkte link til ”chokoladeselskabets” hjemmeside, hvor der står noget om chokoladesmagning af madguru Claus Meyer. Siden kan bruges til chokoladesmagning.

<http://www.tofft.net/criollo/>

En webside, der har det hele i kort oversigt. Vigtigt her er undersiden ”smagning” – hvordan man bedømmer chokolade, kan bruges som oplæg til eksperimenter om smagning og sansning.