



KARLSTAD IWC
Distrikt 234
Sweden

Månadsbrev nr 10
Verksamhetsåret 2016/17
Karlstad 2017-03-07

President Birgitta Muregård
Sekreterare Kerstin Sundelin
Distriktspresident Elisabeth Sahlander

Årets motto: Touch a Heart

Nästa möte: Tisdag 4 april 2017 kl 18.00

Plats: Residenset

Program: Besök av Magnus Karlander som berättar om "Brukspatron Jan Fröding
- en värmländsk superentreprenör"
Påsklotteri

Kostnad: 150 kr

Anmälan: Senast torsdag 30 mars till **Agneta Söderberg**, 070-610 06 34,
agneta.staffan.soderberg@gmail.com

Vid ändrad adress eller e-mailadress, kontakta Kerstin Sundelin,
070-520 73 45, kerstin@mittinaturen.se

Föregående möte – 37 personer

President Birgitta Muregård hälsar oss välkomna, tänder det blå ljuset för våra systrar nationellt och internationellt och påminner oss om våra ledord vänskap, hjälpsamhet och internationell förståelse. I morgon den 8 mars är det Internationella kvinnodagen då vi bör tänka lite extra på alla kvinnor runt om i världen. Dagen instiftades 1978 och finns på FNs lista över högtidsdagar.

Följande gäster hälsas extra välkomna:

Kvällens föredragshållare Anna Carli, Carli Choklad

Anita Marcusson-Ståhl, Gerd Bäckman och Maria Branzell samt vår blivande medlem
Susanne Hellberg.



KARLSTAD IWC
Distrikt 234
Sweden

Månadsbrev nr 10
Verksamhetsåret 2016/17
Karlstad 2017-03-07

Klubbärenden

Vinlotteriet vid månadsmötet den 7 februari inbringade 1.181 kr, som går till projektet Garissa.

Anita Skogström har skickat en hälsning. Hon tackar för omtanken och hälsar till alla.

Birgitta visar en bild på en blå Inner Wheel-väska i tyg som kommer att säljas vid distriktsmötet i Västerås den 11 mars. Även berlocker à 140 kr kommer att finnas till försäljning.

Vinsterna i kvällens lotteri består av tre påsar hemgjord choklad från Carli Choklad. Lotterna kostar 20 kr/st och överskottet går till Alla Kvinnors Hus.

Susanne Hellberg väljs in i vår klubb och Birgitta överlämnar medlemsbrev, stadgar och handbok 2015-2018 och matrikel. Inner Wheel-nålen kommer att överlämnas vid annat tillfälle. Vi tar varandras händer och önskar Susanne välkommen.

Rosenkort finns att köpa för 10 kr/st. Överskottet går till utbildning i demensvård.

Elenor presenterar kvällens middag som består av två alternativ:
Kotlettrad med skivade bananer i en sås av lök, ananas, äpple och curry med vildris eller kycklingsallad med ananas, äpple och banan

Valmöte

Styrelsen sitter från september till september och höstens första månadsmöte (årsmöte) blir den 5 september.

Birgitta öppnar valmötet.

Till ordförande väljs Birgitta.

Till sekreterare väljs Kerstin Sundelin.

Till justerare väljs Lena Wikner och Margareta Hedin.

Val av styrelse för verksamhetsåret 2017/18 – se separat protokoll.

Inga övriga frågor.

Birgitta avslutar valmötet.

Den nya styrelsen presenterar sig och Inger Broms framför ett tack till dem som är villiga att ställa upp i styrelsearbetet.



KARLSTAD IWC
Distrikt 234
Sweden

Månadsbrev nr 10
Verksamhetsåret 2016/17
Karlstad 2017-03-07

Föredrag

Kvällens föredragshållare, Anna Carli, inleder med att bjuda oss på två sorters praliner, den ena smaksatt med kardemumma och ingefära och den andra med chili.

Anna lär oss hur man äter choklad för att få ut bästa möjliga smak. Man bryter en bit och låter den smälta i munnen.

Anna berättar lite om sin bakgrund. Har arbetat 24 år i IT-branschen. Tröttnade och gick en konsumentkurs på Medborgarskolan.

I februari 2008 öppnade man tillverkning i Skoghall och sedan inne i Karlstad.

Gick en tvådagarskurs på Restaurangakademien i Stockholm.

Under sommaren är det mindre efterfrågan på choklad och av den anledningen började man även tillverka glass. En konditor samt flera personer anställdes. Sönerna arbetar som baristor och sedan 2012 är hela familjen involverad i företaget.

Ett surdegsbageri och café har öppnats i Skoghall och man har nu cirka 10 anställda.

En pralin är mjuk inuti (tryffel) och överdragen med choklad. Hållbarhet cirka 4 veckor i rumstemperatur, aldrig i kylskåp. Ej förvaring under 12 grader och ej över 30 grader. Kan frysas med viss försiktighet under upptiningen.

Anna gjorde en resa till Karibien och fick se hela tillverkningsprocessen från kakaoträd till chokladkaka. Kakaoträden växer i oländig terräng i regnskogen. Frukterna hänger direkt på stammen och det är de röda och gula frukterna som är mogna. Kakaobönorna är vita innan de jäser och torkas. Det sitter 20-50 kakaobönor på varje frukt.

En plantage hade 20.000 träd och allt arbete sköts för hand.

Anna köper in färdig choklad i pelletsform, 65 % kakaohalt och 35 % socker.

Högst fem ingredienser får finnas i choklad: Kakaomassa, socker, vanilj, kakaosmör och sojalecitin. Inga essenser eller konserveringsmedel tillsätts.

Kakaohalten har ingenting med kvaliteten att göra utan kvaliteten styrs av att man har kontroll över hela produktionskedjan.



KARLSTAD IWC
Distrikt 234
Sweden

Månadsbrev nr 10
Verksamhetsåret 2016/17
Karlstad 2017-03-07

Hos Carli Choklad finns det möjlighet att köpa kakaopulver av hög kvalitet. Även frukost serveras. Öppettider är vardagar 8-19, lördagar 10-17 och söndagar 12-17. Adress Järnvägs-gatan 3.

Butiken i Skoghall har lite mer begränsade öppettider.

Det krävs mycket arbete för att prova sig fram till olika smaker och all tillverkning, både av choklad och glass, görs för hand utom arbetet vid tempereringsmaskinen och dopningen.

Chokladpraliner med lakrits är mest omtyckta.

Anna ordnar kurser i choklad- och glassprovning samt pralintillverkning. Det senare tar 2,5 timme och man får 50 praliner med sig hem.

Birgitta avtackar Anna med en rosa ros.

Följande personer vinner varsin påse med choklad: Margareta Hedin, Elsa Hejne och Lena Lindeman.

Birgitta tackar för i kväll och påminner om nästa månadsmöte den 4 april.

Karlstad den 9 mars 2017

Kerstin Sundelin
Sekreterare