

Suklaa

**1. Paljonko suomalainen keskimäärin syö suklaata
vuodessa?**

- a) noin 3–4 kiloa
- b) noin 6–7 kiloa
- c) noin 9–10 kiloa



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

2. Mitä seuraavista asioista tummasta suklaasta löytyy?

- a) vitamiineja
- b) hivenaineita
- c) proteiineja



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

3. Mitkä kaakaojuomaa koskevat väittämät EI ole totta?

- a) kaakao sisältää kofeiinia
- b) kaakao valmistetaan kaakaopavun kuoresta
- c) makeutetussa kaakaojauheessa on vähintään 32 % kaakaota



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

4. Miksi suklaa harmaantuu?

- a) suklaa on sulanut jossain vaiheessa säilytystä
- b) suklaassa oleva kaakaovoi on mennyt syömäkelvottomaksi
- c) suklaassa oleva sokeri on kiteytynyt suklaan pinnalle



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

5. Kultasuklaa on valmistanut erityistä suklaaherkkua, mitä?

- a) pekonisuklaata
- b) kultasuklaata
- c) sirkkasuklaata



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

6. Pandan Juhlapöydän konvehti -tutkimuksen mukaan ON totta

- a) että usein viimeisinä syödään ananas konvehdit
- b) että suurin osa suomalaisista tyhjentää rasian kiirehtimättä
- c) että lähes puolet ottaa alemmasta kerroksesta konvehteja, vaikka ylemmässä olisi vielä suklaata jäljellä



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

7. Mistä tunnetusta Brunbergin suklaisesta tuotteesta on kyse?

1 vihje: Näitä vaahdotäytteisiä herkkuja on valmistettu vuodesta 1951 alkaen.



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

2 vihje: Niiden nimi viittaa hellyyden osoitukseen.



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Suklaa

8. Mitä Fazerin klassikkotuotetta on valmistettu vuodesta 1896 alkaen?

- a) Fazerin sinistä
- b) Mignon munia
- c) Wiener nougat



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Vastaukset

1. noin 6–7 kiloa
2. a,b) Tummassa suklaassa on runsaasti hivenaineita kuten rautaa, kuparia, magnesiumia, sinkkiä ja fosforia. Siinä on myös A-, B1-, C- ja D-vitamiineja.
3. b) Kaakao valmistetaan kaakaopavun siemenistä, joiden annetaan käydä eli fermentoitua ja sitten niiden annetaan kuivua.
4. a) suklaa on sulanut jossain vaiheessa säilytystä.
5. a,b,c) Kultasuklaan valmistamassa sirkkasuklaassa käytettiin keitettyjä ja kuivattuja kotimaisia sirkkoja, joiden osuus oli 7.5 % tuotteesta. He ovat valmistaneet myös pekonisuklaata ja gourmet konvehteja, joita koristaa hipaus 24 karaatin Lapin kultaa.



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY

Vastaukset

6. a) että usein viimeisinä syödään ananas konvehdit c) että lähes puolet ottaa alemmasta kerroksesta konvehhteja, vaikka ylemmässä olisi vielä suklaata jäljellä.
7. Suukot eli pusut
8. b) Mignon-munia. Wienernougatia on valmistettu vuodesta 1904 ja Fazerin sinistä 1922 alkaen.



Vanhustyön keskusliitto
CENTRALFÖRBUNDET FÖR DE GAMLAS VÄL RY