



Megteltek a boltok csokimikulásokkal, glédában sorakoznak a polcokon. Külsőre szinte teljesen egyformának tűnnek, legfennebb a méret és a szín változik, jelentős különbségek az ízben, összetevőkben vannak.

Ami igazán lényeges, az a szemnek láthatatlan

A gyártók is olvasták a Kis Herceget. Ha tényleg jó Mikulást akarsz venni, érdemes magaddal vinned a nagyítót. Na, nem elemzésre, csak az összetevők kiolvasására. Nem ritkán hiányzik a vonalkód, a hozzávalók listája pedig miniatűr betűkkel, számtalan nyelven jelenik meg a sztaniol alatt. Jelentős erőfeszítésbe kerül már csak annak a nyelvnek a megkeresése is, amelyen értünk, nemhogy a felsorolt kemikáliák értelmezése.

Milyen színű a Mikulás?

A legtöbb gyártó nem erőltette meg magát a dizájn felfrissítésével, a csokit nyomokban tartalmazó édességek külleme sablonosan piros ruhás nagyszakállú, ajándékokkal a vállán.



Az általunk tesztelt termékek között egyetlen gyártó állt elő üdítő kivétellel: a Szerencsi

étcsokoládés és fruktózos Mikulások barna és narancs színekben pompáznak, formájuk is eredeti.

Az igazi Mikulás nyilván piros kabátos, a gyerekeknek nem biztos, hogy bejön az ettől eltérő színválasztás. Egészen addig, amíg meg nem kóstolják a belsejét. A fruktózos változat édesebb, aromában is eredetibb, az étcsokis keserűbb, de a reformétkezésben jártasak szerint egészségesebb.

Átverésre felkészülni

Vigyáznunk kell a választáskor, a boltok ugyanis különféle neveken említik a csokikat, van, amelyik a gyártót tünteti fel a címkén, mások a márka nevét, miközben ugyanazt a terméket kínálják. Így a vásárló kevésbé tudja összehasonlítani az árakat, mert képtelenség annyi furán hangzó nevet megjegyezni.



Ráadásul a tömegük is nagyon változó, 20-30-45-100-200 grammos kiszerezésben vannak. Az ár-érték arány megállapításához ajánlott megtekinteni az árcímkén található egységárat, vagyis, hogy egy kilogramm az adott termékből mennyibe kerül.

Miben van a kakaó?

Kettő kivételével az összes, általunk tesztelt csokinak nevezett valami **összetevői cukorral kezdődnek**. Ez azt jelenti, hogy ebből az egészségre káros alapanyagból van a legtöbb a termékben.

Csak utána következik a kakaómassza, ami többnyire kakaót, tejsavót vagy tejsavóport, koleszterin növelő hidrogénezett növényi zsírt, köznyelven margarint, jó esetben valódi tejszírt

tartalmaz. A becsületesebb gyártók feltüntetik a termék kakaótartalmát is, de nem választják külön az egyébként a minőségi csokikban található kakaóvaját és a gyengébbekre jellemző kakaóport.

E, mint ehetetlen

Tesztünk során kiderült, hogy **nem érdemes a jobb nevű, igen drága és rengeteg csomagolóanyaggal dolgozó márkát vásárolnunk**, hiszen a jóval olcsóbb és nagyobb kiszerelésű termék ízben, dizájnban és tömegben is veri a márkát. Nem nagyon értünk hozzá, laikusként úgy tűnik, a nevezetes csoki falatka cserébe picivel kevesebb adalékanyagot tartalmaz.



Egy E-vel kevesebb van benne, ami nem feltétlenül jelent valamit, a gyártók ugyanis előszeretettel használnak a rossz hírű E betűs kódok helyett, jobban hangzó kifejezéseket, mint például természetazonos aroma. Keressük helyette a természetes aromát.

A legjobb, ha [otthon gyártunk házi csokit](#), vagy minőségi étcsokoládét olvasztunk Mikulás formába, és szépen becsomagoljuk, akár tavalyról megmentett sztaniolba.

A nagy teszt

Összesen nyolc csokimikulást teszteltünk, 1-10-ig osztályoztuk őket íz és dizájn alapján.

A legborzalmasabb ízű, külsőre átlagos nagyszakállú a **Nicole Choco** fantázianévre hallgat. A gyártója annyira szégyelli, hogy fel sem tüntette a csomagoláson nevét és címét. Számtalan méretben kapható, mi szerencsére a legkisebbet szereztük be belőle.

7. Nicole Choco

Ár: 1,20

Tömeg: 40 g

Összetevők: cukor, hidrogénezett növényi zsír, kakaópor 6%, édes tejsavópor, emulgálószer (E476, E322, szójalecitin, kristályvanilin)

Értékelés: íz: 3,20, kinézet: 3,60, átlag: 3,4

Ezután következik az **ízre még ennél is szörnyűbb**, de megtévesztően cukipofa Mikulás, amelyen **Pepita** feliratot láthatunk, címkéjén **Lingát** ír. Egyes egyedül a kinézete rangsorolta jobbra a Nicole-nál. Úgy sejtjük a cukrozott vévétető sem lehet rosszabb, bár nem emlékszünk, hogy utóbbit kóstoltuk volna.

6. Pepita Linga:

Ár: 0,79 lej

Tömeg: 23 g

Összetevők: kakaómassza tejjel (cukor, növényi zsiradék, tejsavópor, zsírszegény kakaópor),

emulgálószer: szójalecitin, természetazonos vanília aroma

Értékelés: íz: 2,8; kinézet: 5,2; átlag: 4

A picurka **Heidi** nevű Mikulás román termék, Ilfov megyében gyártják. Émelygőssége és megosztó dizájnya miatt került a harmadik legrosszabb helyre. Kis termetéhez képest sok a csomagolóanyag, jó pont, hogy nem tartalmaz a környezetre ártalmas alufóliát, **cserébe nejlont és papírt teszi tetszetősebbé.** Lágy töltelékkel kitömött féldombormű alkotásra harapunk rá.

5. Heidi

Ár: 1,59

Tömeg: 20 g

Összetevők: cukor, növényi zsírok, kakaóvaj 45 %, teljes tejpor, kakaómassza, sovány tejpor, tejszírok, emulgáló: szójalecitin, természetes vaníliaaroma

Értékelés: íz: 6,3; kinézet: 6; átlag: 6,15

Nem túl szép, de legalább nagy, és meglepetés játékot is tartalmaz az **ANL Choco**. Nevéhez illően piros-sárga-kék színekben is pompázik. Annak ellenére, hogy török gyártmány, **meglepően jó ízű**

. A meglepetés játékkal kapcsolatban ne legyenek túlzott elvárásaink, a mienk a korondi seggbefújós kakas kínai változatát rejtette, miniatűr méretben és fülsiketítő hanggal.

4. ANL Choco

Ár: 3,7 lej

Tömeg: 120 g

Összetevők: cukor, hidrogénezett növényi olaj, demineralizált tejsavó por, kakaópor, tejpor, emulgátorok (szójalecitin, E 322, természetazonos aroma)

Értékelés: íz: 6,8; dizájn: 6; átlag: 6,4

Narancs színű a Szerencsi Bonbon Kft. terméke, **a fruktózos télapó**. Árban borsosabb a többinél, de összetevőit tekintve szerencsésebb választás. A fruktóz, vagy gyümölcscukor jóval egészségesebb a finomított cukornál, ugyanis édesebb, ezért kisebb energiabevittel jár a fogyasztása, lassabban növeli meg a vércukorszintet, emellett az inzulintól függetlenül használja fel a szervezet, tehát **diabéteszesek is bátrabban kóstolgathatják.**

3. Szerencsi fruktózos:

Ár: 3,99 lej

Tömeg: 40 g

Összetevők: fruktóz 34%, kakaóvaj, kakaómassza, tejfehérje, zsíros tejpor, tejzsír, pörkölt törökmogyoró, emulgálószeres (szójalecitin), aroma.

Értékelés: íz: 7, kinézet: 7,2; átlag: 7,5

Ha Árpád ősapánk keresztény lett volna, és Szent Miklós után él, akkor valami olyasféle öltözékben lepte volna meg gyermekeit Mikulás napján, mint amit a **Szerencsi étcsokoládés** édesség visel. A keserű ízt nem mindenki kedveli, köztük a gyerekek. Ingyenc, gyerekes hajlamú, hősmagyar kollégáinkat lephetjük meg, de a felső szomszéd hangosan trappoló gyermekét is simán megbüntethetjük vele.

3. Szerencsi étcsokoládés

Ár: 3,99 lej

Tömeg: 50 g

Összetevők: sajnos nem tudjuk, nekünk cetli nélkül hozott a „telipó” (l. Boldog új mackóévet c. rajzfilm)

Értékelés: íz: 7; dizájn: 8,4; átlag: 7,7

A Szerencsi étcsokival azonos pontszámot ért el a német Müller&Müller által gyártott **Wawi**. Elsőre ki se néztük belőle, hogy az alacsony ár, átlagostól nem sokban eltérő dizájn csokira emlékeztető ízt rejteget.

2. Wawi

Ár: 1,59 lej

Tömeg: 60 g

Összetevők: cukor, kakaóvaj 30%, tejpor, kakaómassza, tejsavópor, emulgátor (szójalecitin, E 476, természetazonos aroma, nyomokban mogorót tartalmazhat

Értékelés: íz: 8; dizájn: 7,4; átlag: 7,7

Nem azt mondjuk, hogy életünkben nem ettünk jobbat, de a legnépszerűbb udvarhelyi bevásárlóközpontokban talált Mikulások közül a törpék nyerték el leginkább tetszésünket. Jó hír, hogy szarvas és mackó formában is kaphatók. A pici Mikiket egy műanyag hálós puttony tartja egyben, a sztaniol alatt nem mindig Miku rejtőzik, de az íz mindent visz. Extra adalék, hogy giccsesebb karácsonyfákra felakaszthatók. Főbe lőhetőt nem találtunk.

1. Chrest Holland

Ár: 4,99 lej

Tömeg: 100 g

Összetevők: cukor, teljes tejpor, kakaómassza, kakaóvaj, savópor, emulgátor (szójalecitin), aromák, száraz kakaótartalom 28%

Értékelés: íz: 8,8; kinézet: 7,8; átlag: 8,3.