

RUOKA+JUOMA

>> Suklaan maailma on aika samanlainen kuin viinien.

>> **SUKLAA-MAISTAJAISIIIN VOI MENNÄ ALAN LIIKKEESEEN TAI JÄRJESTÄÄ SELLAISET IHAN ITSE**

Suklaaseen kohdistuu enemmän intohimoja kuin mihinkään muuhun ruokaan. Suklaa on samanlainen nautintoaine kuin kahvi. Se sisältää flavonoideja ja aiheuttaa jopa riippuvuutta. Suklaainnostus on hiipinyt vihdoin Euroopasta Suomeen, ja suklaan maistelu on noussut suorastaan trendikkääksi.

SULOINEN TUOKSU leijaillee vastaan tamperelaisen Pienen suklaapuodin ovella. Hyllyillä kiiltävät ruskean eri sävyissä belgialaisesta Valentino-suklaasta käsin tehdyt konvehdit.

Puodissa suklaamaistattajana toimineen **Emmi Lehtoviidan** mukaan hyvän maitosuklaan kaakaoprosentti on yli 30 ja tumman suklaan yli 43. Valentino-suklaissa prosentit ovat 33 ja lähes 60.

Moni puodissa asioivista suklaanystävistä osaa kysyä kaakaoprosenteista ja on ihastunut belgialaiseen suklaaseen sen kotimaassa.

– Jotain kulttuurin muutosta on tapahtunut. Suomalaiset ostavat nykyisin entistä enemmän irtomyynnistä, ja laatua arvostetaan suklaassakin, Lehtoviita pohtii. Varsinaisia suklaasnobbeja Pienessä suklaapuodissa ei juuri käy. Siis niitä, joille ainoa oikea suklaa on yli 70-prosenttista.

– Kun pääsee sille tasolle, että raaka-aineet ovat kohdallaan ja suklaa on hyvää, on kyse enää makuasioista, Lehtoviita toteaa.

KAAKAOPROSENTIN PERÄSSÄ päädytään helsinkiläiseen Chjokoon. Chjoko myy suklaata 85-kaakaoprosenttiseen asti, italialaista Amedei-suklaata ja ranskalaista Valrhonaa. Hyvin kaakaopitoisista suklaista on tullut haluttua herkkua. Suklaaleipuri **Mika Gröndahl** esittää yhdeksi syyksi terveystietokulman: tumma suklaa on vähärasvaisempaa ja -sokerisempaa, eikä käsin tehdyissä suklaissa ole lisäaineita.

– Tastingeissa tulee ahaa-elämyksiä, että vau, voiko tumma suklaa olla näin hyvää. Siitä löytyy enemmän erilaisia makuja. Suklaan maailma on aika samanlainen kuin viinien, Gröndahl kuvailee.

Chjokon keittiöstä löytyy jopa 95-prosenttista suklaata, mutta sitä käytetään vain leivontaan.

Eri papulajit ja kasvupaikat tuovat suklaaseen omat vivahteensa. Esimerkiksi madagaskarilainen



Tummaa luksusta

Suklaanmaistelun alkeet

1. Tarkastele ulkokuorta ja väriä. Siinä ei saa olla harmautta tai muita epämääräisyyksiä.
2. Haistele. Sokeri ei saa tuoksua liikaa.
3. Tuoreuden voi konvehdissa päätellä siitä, että kuori rasahtaa hie-man puraistaessa.
4. Syö suklaa noin kolmessa osassa, niin ehdit maistella eri vivahteita. Luonnehdintoja mausta ja jälki-mausta voi tehdä samoin kuin viinistä.
5. Aloita maistelu miedoimmasta suklaasta ja syö viimeiseksi voimakain. Valkoinen suklaa on makeinta,

tumma väkevinä. Jos maistelet myös konvehdejä, aloita täytteettömistä suklaista.

6. Pidä tauko eri suklaalaatujen välissä ja huuhtele suu vedellä.
7. Suklaa viihtyy parhaiten huoneenlämmössä eikä pidä varsinkaan lämpötilanvaihteluista. Se imee itseensä helposti hajuja.
8. Juomien soveltaminen suklaisiin tuo lajiin lisää haastetta. Kokeile tummaa suklaata portviinin ja maitosuklaata mustan teen kanssa.

SUU AUKI! Jarkko Karhunen on maitosuklaamiehä.



PÄIVÄN SUKLAAT. Oulun suklaayhdistys on koonnut suklaista top 100 -listan. Satu Hanhineva ottaa palan pähkinäsuklaata, joka nousi listan kakkossijalle.

kaakaopapu saa suklaan maistumaan hedelmäiseltä. Toinen levy tuoksuu tupakalle, toisen mausta löytyy luumua ja lakritsaa.

Gröndahl kertoo saaneensa alkuvuodesta liikkeeseensä kuusi 50 gramman levyä harvinaisesta creolo-kaakaopuulajikkeesta valmistettua suklaata. Levyt menivät kuumille kiville, kun sana levisi harrastajien keskuudessa.

– Se on yksi hienoimpia suklaita, harvoja, joita voi suositella esimerkiksi samppanjan kanssa. Kilo hinnaksi tuli yli 300 euroa.

KOTIMAISTELUN edelläkävijät löytyvät pohjoisesta. Parin vuoden ikäinen Oulun suklaayhdistys järjestää suklaamaistajaiset kerran kuussa. Illan aikana maistellaan 6–10 suklaata tai suklaatuotetta. Tapaamiset järjestetään yleensä jonkun jäsenen kotona, ja talon asukas toimii maistattajana. Hän tarjoilee suklaat maistelijoilta sokkona, ettei kääreestä tuleva mielikuva vaikuta makukokemukseen.

– Yksi voi sanoa maistaneensa persikan ja toinen salmiakin, kun oikeasti suklaassa oli mansikkaa. Välillä ihmetyttää, söimmekö kaikki samaa suklaata, suklaayhdistyksen puheenjohtaja ja perustaja **Jarkko Karhunen** kertoo.

Oulun suklaayhdistyksen ihmiset ovat varsin joustavia maisteltavien valinnassa. Oikeastaan kaikki, missä on kaakaota, kelpaa. Maisteltavana on ollut niin viiliä, jäätelöä, patukoita, levyjä kuin konvehtejakin. Toisinaan suklaat tulevat lähimarketista, mutta paljon maistellaan sukulaisten ja tuttavien ulkomailta tuomia tuliaisia.

– Vielä ei suklaita ole tarvinnut tilata mistään. Nytkin varastossa odottaa vuoroaan yli 20 tuotetta, Karhunen sanoo.

OULULAISET OVAT eniten maitosuklaanystäviä, mutta Karhunen toteaa, että tumma suklaa maistuu koko ajan paremmalta. Snobbailijoiksi ei silti haluta ryhtyä.

– Olen minä maistellut suklaata sataprosenttiseen asti, mutta se maistui tosi pahalle, tunkkaiselle ja kitkerälle.

Hintakaan ei takaa nautintoa. – Kymmenen kertaa kalliimpi suklaa on harvoin kymmenen kertaa parempaa.

Tällä hetkellä Oulun suklaayhdistyksessä on 20 jäsentä. Kyselyjä on kuitenkin tullut niin paljon muun muassa Tampereen suunnalta, että yhdistys on alkanut suunnitella etäryhmiä. ✘

AINO MIKKULAINEN, TEKSTI VESA RANTA JA TOMI VUOKOLA, KUVAT

>> Pirkanmaalla suklaaseen erikoistuneita liikkeitä ovat muun muassa Pieni suklaapuoti (Aleksanterinkatu 28), Suklaaterie (1.7. alk. Kauppahallissa) ja Suklaamestarit (Koskikeskus ja Ideapark). Oulun suklaayhdistys löytyy osoitteesta www.suklaayhdistys.fi.