

Mässäilyä vai maistelua?

Suomi on suklaansyönnin kehitysmaa

Tero Lassila
Jääli

Suomessa suklaa on perinteisesti mielletty joulumakeiseksi, mutta todellinen suklaaharrastaja nauttii kaakaopavun aromeista lähes ympäri vuoden.

– Miksi juuri jouluna? Kylmän ja pimeyden johdosta meillä voisi olla sesonki lokakuusta maaliskuulle, toteaa Suklaayhdistys ry:n puheenjohtaja **Jarkko Karhunen**.

Rovaniemellä syntynyt ja nykyään Jäälissä asustava Karhunen perusti voittoa tavoittelemattoman harrastajayhdistyksen vuonna 2005.

– Suomi on suklaansyönnin kehitysmaa, jos ei puhuta määristä. Täällä ihmiset eivät osaa vaatia tai halutakaan mitään erilaista ja erikoisempaa. Monelle tavallinen konvehtirasia on jo erikoisuus. Toivon, että ihmiset huomaisivat miten paljon vaihtoehtoja maailmalta löytyy. Tiedon levittäminen onkin yksi yhdistyksemme päätehtäviä. Ei pidä urautua, vaan kokeilla uutta avoimin mielin.

Toisaalta valinnanvaraaakaan ei ole paljon.

– Eipä täällä myydä paljon muuta kuin kotimaisten tuottajien ja länsinaapurin tavalisimpia tuotteita. Helsingissä on vähän parempi tarjonta. Uusia valmistajia ei Suomessa välttämättä tarvita, mutta tuontia ja valikoimaa pitäisi parantaa.

Kaakaopuita viljellään enimmäkseen päiväntasaajan seutuilla. Lähes 60 prosenttia maailman kaakaopavusta tuotetaan Ghanasta ja Norsunluurannikolta.

– Niistä tulevat ovat aika tylsän makuisia. Kaakaopuu ottaa makuja maasta ja ympäristöstä, joten kasvualustalla on merkitystä. Mielestäni parhaat suklaan raaka-aineet tulevat Madagaskarilta ja Väli-Amerikasta. Parhaimmat suklaalevyt onkin tehty pelkästään kaakaomassasta ja sokerista.

Tosiharrastaja on valmis maksamaan hyvistä raaka-aineista tuotetusta suklaasta paljonkin. Karhunen tilaa eri-



Suklaayhdistys ry:n puheenjohtaja Jarkko Karhunen säilyttää herkkunsa viileässä kaapissa.

koissuklaata Amerikasta asti. – Jos toimitus- ja tullikuluja ei lasketa, kallein 50 gramman levyä maksoi 15 euroa.

Karhunen säilyttää suklaansa viinikaapissa, sillä jääkaappi on aivan liian kylmä.

– 15-18 astetta on ihanteellisin säilytyslämpötila, mutta itselleni riittää alle 20. Perinteisin paikka joka kodissa

taita olla keittiön yläkaappi, mutta sitä en suosittele lämpötilan takia. Talvella paras paikka on lattianrajassa, kunhan ei ole lattialämmitys. Normaalisti paljas tumma suklaa säilyy helposti yli vuoden ilman lisäaineita. Maitoja lisukkeelliset suklaat selvästi lyhyemmän ajan.

Lämpimimpään kesäaikaan Karhunen täyttää ma-

keannälkänsä mieluiten hedelmäkärkeillä ja jäätelöllä.

– Varsinkaan tummasta suklaasta en näin kesällä nauti, mutta syksy tulee nopeasti. Harrastuksesta huolimatta syön suklaata vuoden aikana määrällisesti jopa vähemmän kuin keskiverto suomalainen. Haalin mieluummin uusia makuja ja makustelen ennemmin kuin mässäilen.

Jopa tutkimusten mukaan monet englantilaiset valitsevat suklaan ennemmin kuin seksin.

– Mutta eikös heistä sanota, etteivät he harrasta seksiä muutenkaan? On siitä suomalaisittainkin vitsailtu. Sanon vain, että molemmissa on hyvät puolensa, Karhunen myhäilee.

töjä, hienostelua tai kumartelua. Emme ole suklaa-asiantuntijoita, vaan innostuneita harrastajia, Karhunen muistuttaa.

Jäseneksi yhdistykseen pääsee täyttämällä nettisivuilla (www.suklaayhdistys.com) jäsenhakemuksen ja kirjoittamalla työnäytteenomaisen suklaa-arvostelun.

Jopa tutkimusten mukaan monet englantilaiset valitsevat suklaan ennemmin kuin seksin.

Yhdistys järjesti ensimmäisen Suklaagaalansa Oulussa viime vuoden helmikuussa. Seuraava gaala pidetään vuonna 2015, jolloin juhlitetaan yhdistyksen kymmenvuotisjuhla. Yhdistys järjestää kuukausittain jäsenilleen maisteluja ja ruskean kullan arvioiteja jaetaan runsaasti netissä.

– Maistelemme mieluiten sokkona, etteivät brändit vaikuttaisi mielipiteisiin. Maisteluissa ei ole tiukkoja sään-

Tärkeä kriteeri uusille jäsenille onkin, että osaa kuvaila suklaan makua muutoinkin kuin, että se on vain ”hyvää”.

– Arvostamme informatiivisuutta ja viihdyttävyyttä. Jäsenillä on myös paljon omia termistöjä makukuvailuille. Hauskoja esimerkkejä ovat autokorjaamon lattia, tiskiaine, sääskimyrkky ja joulukalenterisuklaan makuinen, Karhunen luettelee ja toteaa, että valitettavasti kaikkia edellä mainittuja on tullut vastaan, monesti.

SUKLAASUOSIKKI

Jaakko suosittelee

- ▶ **Amedei Porcelana** on ”parhaana” pidetyn Criolo-kaakaolajikkeen alalajike ja sen alkuperä on Venezuelassa.
- ▶ ”Löysin oman Amedei Porcelana -levyni aikoinaan helsinkiläisestä suklaakaupasta. Olen maistanut kahden eri valmistajan valmistamia todella herkullisia porcelana-suklaita (ensimmäinen Italiasta, toinen Unkarista). Kaikki porcelana-levyt eivät maksa 15 euroa per 50 grammaa, sillä ostamani unkarilainen maksoi 7,50 euroa per 70 grammaa ja oli vähintään yhtä hyvää kuin ensimmäinen.”

Oululaista tanssia ja designia maailmalle

Oulu-lehti
Oulu

Oululaiset poikkitaiteelliset teokset *It's All Over Now*, *Baby Blue* ja *Susurro* on valittu esitettäväksi ulkomaisilla festivaaleilla elosyyskuussa.

Tanssitaiteilija **Milla Virtasen**, animaatiotaiteilija **Leevi Lehtisen** ja säveltäjä **Anssi Laihon** toteuttama *It's All Over Now*, *Baby Blue* vieraillee Tukholmassa Stockholm Fringe-festivaalilla sekä Cardiffissa World Stage Design 2013-tapahtumassa.

Tanssitaiteilija **Pirjo Yli-Maunulan**, pukusuunnittelija **Pirjo Valisen**, säveltäjä **Aake Otsalan** ja valosuunnittelija **Jukka Huitilan** yhteistyö-



It's All Over Now, *Baby Blue* on vahva soolotanssiteos. Pääosassa on tanssitaiteilija **Milla Virtanen**.

teos *Susurro* on kutsuttu niin ikään Walesiin. Valinen on mukana myös WSD2013-tapahtuman viikon kestävässä näyttelyssä *Susurron* paperipukudesignillaan.

It's All Over Now, *Baby Blue* on soolotanssiteos, missä yhdistyy animaatio, fyysinen teatteri ja tanssiteatteri. Esitys on matka halki surrea-

lististen maailmojen, alitajunnan, pelkojen ja pakonomaisen itsekontrollin. Teoksen ensi-ilta oli vuonna 2011 Hollannissa. Sittemmin teosta on esitetty 25 kertaa Hollannin lisäksi Belgiassa, Tanskassa ja Suomessa.

Susurro kantaesitettiin Oulun Musiikkijuhlilla maaliskuussa 2013. *Susurro* on pukusuunnittelija **Pirjo Valisen** aloitteesta syntynyt, uutta teosmuotoa hakeva produktio, jossa äänimaailma rakennetaan pääasiasa paperista valmistetun esiintymisasun tuottamalla äänillä.

Kun tanssija **Pirjo Yli-Maunula** puukee asun ylleen, yleisön edessä voisikin yhtä hyvin olla muusikko ja soitin.