



Oulun Suklaayhdistyksessä antaudutaan ruskealle herkulle

Kaakaopavun kahleissa



”Yhdeksän ihmistä kymmenestä pitää suklaasta. Se kymmenes valehtelee.” Tämä John Q. Tulliuksen ajatelma sopisi hyvin Oulun Suklaayhdistyksen tunnuslauseeksi. Suussa sulava, syntyisen herkullinen tuote innosti viime vuonna kaveriporukan perustamaan oman yhdistyksen.

➔ Melkein kaikki ihmiset pitävät suklaasta. Yllättävää kyllä, vielä pari vuotta sitten Suomessa ei vielä ollut yhtäkään tälle kaakaomassasta, kaakaovoista ja sokerista valmistettavalle herkulle omistautunutta yhdistystä. Siksi oululainen kaveriporukka päätti panna toimeksi. IBM:n helpdeskissä työskentelevä **Jarkko Karhunen** ystävineen päätti perustaa sellaisen maaliskuussa 2005.

– Ajattelimme, että suklaa olisi mukava ja helppo harrastus. Yhdistystä perustettaessa meitä oli yhdeksän, nyt kaksinker-

tainen määrä, Karhunen kertoo.

Suklaayhdistyksen jäsenet järjestävät noin kerran kuussa suklaamaistajais-iltoja. Niihin jäsenten on tuotava yhtä sellaista suklaalaatua, jota ei aiemmin ole popsittu.

– Maistelemme suklaita sokkona, kirjaamme arviot ylös ja minä laitan ne sitten nettiin, Karhunen sanoo.

Yli 340 suklaata maistettu

Suklaayhdistyksen tyylikkäiltä www-sivuilta käy ilmi, että makean ystävät ovat testanneet kaikkiaan 340 tuotetta 79 val-

mistajalta.

– Me olemme keskittyneet suklaamaikkeisiin, patukoihin tai suklaalevyihin, mutta joukossa on myös jäätelöitä ja esimerkiksi Ingmanin kaakaoviiliä, Karhunen kertoo.

Suurin osa jäsenistä on oululaisia. Yhdistykseen kuuluu kaksi etäjäsentä, Vaasasta ja Ivalosta. Kyselyitä jäsenyydestä tulee ympäri Suomea.

– Mielellämme me otamme uusia jäseniä. Etäjäsenet maistelevat suklaata kotonaan ja lähettävät arviot minulle sähköpostilla, Karhunen sanoo.

Ei suklaata jääkaappiin

Karhunen suosittelee, ettei suklaata kannata kerralla mässättää liikaa, jos aikoo löytää niistä vivahde-eroja.

– Pari palaa kutakin laatua on sopiva. Kuten viinimaistajaisissa, suklaata arvioidessakin makunystyrät täytyy välillä puhdistaa.

– Vesikannu ja lasi kuuluvat maistajai-



Suklaayhdistyksen IBM:llä työskentelevä puuhämies ei anna diabeteksensä haitata harrastusta. - Ehkä syön vähän vähemmän suklaata kuin muuten, Jarkko Karhunen myöntää.

siin. Jos ei välillä joisi vettä, olisi vaikea arvioida hedelmätäytteistä täytesuklaata vaikkapa tumman suklaan jälkeen, Karhunen sanoo.

Perinteisten Cloetta Fazerin Sinisen ja Maraboun pähkinäsuklaan lisäksi suklaalevyraati on antanut pisteitä harvinaisillekin laaduille, kuten Anthon Bergin mansikka-shampanjakonvehdeille, venäläisen A. Korkunovin tummalle suklaalle ja reilun kaupan maitosuklaalle. Onpa pisteitä annettu israelilaisellekin suklaavalmistajalle.

Karhunen mukaan suomalaisissa kauppoissa on jo melko hyvät suklaavalkoimat. Erityisesti Stockmann saa häneltä kiitosta.

– Stockmannilla on monia laatuja,

joita ei saa mistään muualta, Karhunen kertoo.

Puheenjohtajan oma suklaasuosikki on pysynyt kielen päällä jo vuosikymmeniä.

– Maraboun maitosuklaata olen jaksanut syödä lapsesta lähtien. Se maistuu aina hyvältä. Pidän myös marjaisista tai hedelmäisistä täytesuklaista. En ole kovin merkkiuskollinen, Karhunen sanoo.

Mieluiten Karhunen nauttii suklaansa talvella. Suklaanystävän kulta-aikaa on tietysti jouluku.

– Kesähelteellä ei edes tee mieli suklaata, Karhunen rohkenee tunnustaa.

Kesällä suklaata ei kannata ostaa varastoon sulamisvaaran takia.

– Jääkaappiin suklaata ei pidä laittaa,

koska sen ulkonäkö kärsii, ja pinta muuttuu harmaaksi. Makuaromit irtoavat kylmästä suklaasta huomattavasti, Karhunen opastaa.

Kiusana diabetes

Sokerinen harrastus ei toistaiseksi ole näkynyt Karhunen hammaslääkärilaskussa. Lääkärille hän ei kuitenkaan mielellään paheestaan puhu: mies nimittäin sairastaa kakkostyyppin diabetesta.

– Diabetes todettiin sen jälkeen, kun yhdistys oli perustettu. Ehkä en sen takia syö niin monta palaa kerrallaan kuin muuten söisin, Karhunen arvioi.

Aina, jos joku tuttava lähtee matkoille, häntä pyydetään tuomaan jotain sellaista suklaata, jota ei Suomesta saa.

Suklaan

historia

Kaakaota opittiin käyttämään esihistoriallisena aikana ehkä aivan vahingossa: kaakaopapuri putosi nuotioon, ja Keski-Amerikan intiaanit havahtuivat paahduttavan pavun tuoksuun. Intiaanit nauttivat vain kaakaopuun hedelmien hedelmällistä. Kaakaopapuri he pitivät kitkerinä.

Kaakaon toivat Eurooppaan Kristoffer Kolumbus ja muut löytöretkeilijät. Ensimmäisen kaakaojauhepatentin sai hollantilainen Coenraad van Houten, joka oppi erottamaan kaakaovoin kaakaopavuista. Suklaatuotteen teollinen valmistus alkoi 1850-luvulla.

Makea herkku on paitsi hurmannut myös kauhistuttanut: eräiden munkkien kerrotaan pelotelleen kaakaon synnyttävän nauttijassaan ”ihallisia himoja”. Kaakaolla on uskottu olevan myös lääkitseviä vaikutuksia.

Suomeen suklaamakeiset tulivat luultavasti Venäjältä. Edelleen toiminnassa oleva porvoolainen Brunbergin tehdas perustettiin vuonna 1871. Suomen ehkä kuuluisinta suklaata eli Fazerin Sinistä on valmistettu vuodesta 1922 lähtien. Mignon-suklaamunien valmistus alkoi jo 1896. Keski- ja itäsuomalainen syö nykyään 5,2 kiloa suklaatuotteita vuodessa (2003). Eniten suklaata syödään Sveitsissä ja Itävallassa.

Lähteet: Oulun Suklaayhdistys, Panda, Cloetta Fazer, Brunberg

Hyvä paha herkku

Suklaan terveysvaikutukset puhuttavat. Toisaalta suklaa on lihottaja parhaasta päästä, mutta se sisältää myös lukuisia mielialaa kohottavia ainesosia.

Suklaassa on lievästi stimuloivia alkaloideja, teobromiinia ja teofylliiniä. Ne ovat sukua kofeiinille.

Moni tuntee mielen piristyvän suklaapatukan jälkeen. Tämä voi johtua kaakaon fenyletylamiinista, jonka on todettu lisäävän ilon- ja onnentunnetta. Kaakaovoit taas vaikuttaa aivojen serotoniinitoimintaan. Serotoniini vaikuttaa muun muassa mielialaan, seksuaalisiin tuntemuksiin ja univalverytmiin.

Masentuneet tai sydänsuruja potevat voivat saada apua suklaasta. Masentuneilla serotoniinitaso on alhaalla ja suklaan mutustelu nostaa sitä hetkellisesti.

Tumma suklaa taas sisältää flavonoideja, jotka saattavat ehkäistä sydän- ja verisuonisairauksia.

Lähteet: Oulun Suklaayhdistys, YLE Terveys

Maailmalla kaikkein arvostetuimpia suklaita ovat **tummat suklaat**, joita valmistetaan kaakaomassasta, kaakaovoista ja sokerista. Niiden kaakaoprosentti vaihtelee 45:stä 99:ään. Kun tummaan suklaaseen lisätään maitojauhetta, syntyy **maitosuklaata**.

Valkoinen suklaa valmistetaan kaakaovoista, sokerista ja maitojauheesta ja se maustetaan usein vanilliinilla. Koska se ei sisällä kaakaomassaa, se ei varsinaisesti ole suklaata.

Lähde: Oulun Suklaayhdistys



Suklaan ystävän aarreaitta on Jarkko Karhunen mukaan Stockmannin karkkiosastolla, sillä siellä on paljon laatuja, joita ei muualta saa.

– Vähän aikaa sitten Irlannissa asuva työkaverin sisko toi Suomessa käydessään englantilaista Cadburyn suklaata. Hän osti sitä 13 levyllistä, Karhunen sanoo.

Suklaamatkalle etelään

Yhä toistaiseksi suklaayhdistys ei ole tehnyt omia ulkomaan tiluksiaan maahantuojien ohi. Kerran muuan Ranskassa suklaakauppaa pyörittävä suomalais-syntyinen mies yllätti oululaiset lämpimästi.

– Huomasin, että Ranskasta oli tullut paketti. Sisältä löytyi 20 levyllistä suklaata, pariakymmentä uutta makua. Kirjeessä toivotettiin onnea yhdistyksellemme, puheenjohtaja Karhunen muistelee.

Tulevaisuudessa kaakaokullan ystävät suunnittelevat tutustumismatkaa suomalaisiin suklaatehtaisiin. Valmistajat ovat käyneet Suomessa vähiin, sillä jäljellä on enää Cloetta Fazer, Brunberg, Panda ja Leaf. Niistäkin Leaf on siirtämässä makeistuotantoaan Suomen ulkopuolelle.

Karhunen ei pidä mahdollisena, että suklaayhdistyksen väki vierailisi myös jossain ulkomaalaisessa suklaatehtaassa.

– Kun nyt ensin päästäisiin Helsinkiin asti, Karhunen naurahtaa. ■

Tuomo Tarvas
kuvat Jaani Föhr