

Suklaata kansalle!

Viineistä tuli nopeasti koko kansan harrastus, mutta kuinka moni on arvioinut rosépippurisuklaata tai shampanjasuklaata? Suklaaholisteille on oma yhdistyksen, vaikka tätä makeaa herkkua uppoaa suomalaisten suihin noin kuuden kilon vuosivauhtia.

Oulun Suklaayhdistys perustettiin kolme vuotta sitten. Yhdistys sai alkunsa siitä, kun yhdistyksen puheenjohtaja **Jarkko Karhunen** näki televisio-ohjelma Tinan keittiössä suklaanmaistelutilaisuuden, jossa pieni joukko ihmisiä oli kokoontunut maistelemaan erilaisia ulkomaisia suklaita. Jarkko näki tässä hyvän keinon saada kaveriporukka kokoontumaan yhteisen harrastuksen parissa arkipäivän rutiinien lomaan. Oulun Suklaayhdistys on kasvanut kolmessa vuodessa varsin mukaviin mittoihin. Yhdistys aloitti yhdeksällä jäsenellä ja nyt jäsenten määrä on kasvanut jo neljäänkymmeneen ympäri Suomen.

Maukasta levyraatia

Liityin yhdistykseen, koska se kuulosti hauskalta. Olen suklaan suurkuluttaja, ja yhdistyksessä saan nopeimmin tiedon kaikista uutuuksista. Parasta antia ovat kuitenkin toisten suklaaholistien kanssa järjestetyt kuu-kausittaiset suklaanmaistelutilaisuudet.

Syötämme arviomme yhdistyksen www-sivujen tietokantaan, jossa on arvioita jo yli 11 000. Kliseinen ”makuasioista ei voi kiistellä” ei päde suklaayhdistyksessä. Maistelutilaisuuksissamme keskustellaan rennossa hengessä makueroista ja näkemyksistä. Mitään erikoisia kriteereitä suklaalle tai sen maistelulle ei ole, vaan kukin voi luottaa omaan maku- ja hajuaistiinsa. Teemme tuotearviointit sokkona, eli emme tiedä, mistä tuotteesta on kyse. Se paljastuu vasta sen jälkeen, kun kukin on vuorollaan kuvaillut oman maistelunsa tulokset.

Makuja on moneksi

Kun mainitsen olevani suklaayhdistyksen jäsen, kulmakarvat kohoavat ja sitten alkaa kysymysten tulva. Yleensä suklaanmaisteluharrastukseen liitetään mielikuva hienostelijoista, joille ei tavallinen Fazerin sininen enää kelpaa. Tai että suklaata maistellaan viinin seuralaisena. Näin ei suinkaan ole. Yhdistyksestä löytyy jäseniä ja täten myös makumieltymyksiä laidasta laitaan, vain tiukkapipoisuus on pannassa. On niitä, jotka vannovat tumman suklaan nimeen, mutta myös samalla niitä, jotka rakastavat maito- tai valkosuklaata. Se, mikä maistuu toisen suussa taivaalliselle, maistuu toisesta epämiellyttävälle. Tämä on yhdistyksemme rikkaus. Ja viiniä ja suklaata ei maisteluissamme sotketa keskenään. Meille on tullut tavaksi ottaa hörppy vettä jokaisen suklaalaadun välissä. Se vie edellisen maun pois suusta.

Posti kantaa makuja maailmalta

Suklaayhdistyksemme on herättänyt mielenkiintoa paitsi suklaansyöjissä, mutta myös valmistajissa. Yhdistyksemme saa kahdelta suklaavalmistajalta uutuustuotteita maisteltavaksi ja olemme päässeet maistelemaan ja arvioimaan tuotteita ennen kuin ne ovat ilmestyneet kaupan hyllyille. Emme tyydy pelkäämään suomalaisen valikoimaan, vaan usein tilaamme eurooppalaisista makeistukuista sellaisia suklaita, joita ei täältä saa. Kimppatilaukset netistä tuovat näppärästi erikoisia-kin suklaaherkkuja maisteltaviksi. Jos ystävä lähtee ulkomaille, tuliaisina on tietenkin suklaata. ■

Oulun Suklaayhdistys ry:llä on omat sivut internetissä, josta löytyy mm. kaikki maistellut tuotteet, suklaaranking, tietoa suklaasta ja sen valmistuksesta, linkkejä sekä keskustelupalsta.
<http://www.suklaayhdistys.com>.

Oulu Chocolate Association has its own webpage, consisting information on all the chocolates that have been tasted, a chocolate ranking, information on chocolate and its production, various links and a forum. <http://www.suklaayhdistys.com>.

Chocolate for the people!

Pieni hetki suklaalle

Päivät lyhenevät, sataa ja on pimeää. Välillä kaipaisi jotakin pientä hemmottelua. Tällöin poikkeaminen suklaapuotiin ei ole hassumpi ajatus. Herkkusuiden kannattaa muistaa, että Suomestakin löytyy laadukkaita, pieniä suklaaputeja. Helsingissä valikoima on runsain, sisältäen Kampin kauppakeskuksen Kaakaopuun, Stockmannin irtokonvehtipisteen, Eirassa sijaitsevan Suklaisen, kauppahallit sekä Liisankadun Chjokon. Muualla Suomessa on mm. Pieni Suklaapuoti Tampereella, Nelituulia Oulussa, Kultakranssi Lappeenrannassa ja Pieni Suklaatehdas Porvoossa.

Suklaan pääraaka-aine on kaakaopuun puvuista valmistettu kaakaomassa. Suurimpia kaakaon tuottajamaita ovat Norsunluurannikko, Ghana ja Indonesia. Kaakaopapuja on kahta pääajiketta: Forastero ja Criollo. Kaakaomassasta, kaakaovoista ja sokerista valmistetaan tummaa suklaata. Niiden kaakaoprosentti liikkuu 45% ja 100% välillä. Kun tummaan suklaaseen lisätään maitojauhetta tai maitoa, saadaan aikaan maitosuklaata. Valkoinen suklaa ei ole suklaata sanan varsinaisessa merkityksessä, vaan se valmistetaan kaakaovoista, sokerista ja maitojauheesta ja maustetaan useimmiten vaniljalla. Valkoisessa suklaassa ei ole lainkaan kaakaomassaa.

Suklaan syömisestä ei tarvitse enää potea huonoa omatuntoa, sillä sen terveysvaikutukset on tieteellisesti todistettu. Mitä tummempaa suklaa on, sitä enemmän se sisältää sydämelle hyviä tekeviä flavonoideja. Suklaan syömisestä voi olla hyötyä terveydelle vain silloin, kun tummaa suklaata nautitaan korkeintaan 40 grammaa päivässä. Suklaan on perinteisesti uskottu parantavan sydänsuruja. Uskomuksen vahvistukseksi on myös tieteellistä näyttöä, sillä suklaasta on löydetty myös mielialaan vaikuttavia aineita, kertoo Suomen Akatemian tutkimus.

Wines quickly became the hobby of the entire nation, but how many of us have evaluated pink peppercorn chocolate or champagne chocolate? There is even an association for chocoholics. On average a Finn stuffs six kilos of this sweet treat in their face each year. Oulu Chocolate Society was founded in 2005, and in three years' time it has grown nicely. The association started off with nine members and the number has now grown to forty members all around Finland.

Chocolate Box Jury

I joined the association because it sounded like fun. I am a big consumer of chocolate, and being a member ensures I get to know about all the novelties at first instance. The best virtue of the association is however the monthly chocolate tasting events.

In the tasting events we talk about differences in taste and opinions. There are no special criteria for the chocolate or for the chocolate tasting; everyone can rely on their own sense of taste and smell.

Tastes differ

In our association there are many different kinds of people, and therefore tastes differ as well, but being straight-laced is banned. There are people who swear in the name of dark chocolate, but on the other hand also those, who love milk chocolate or white chocolate. What tastes heavenly in one person's mouth, tastes unpalatable for someone else. This is the enrichment of our association.

The Post Office delivers tastes of the world

We do not settle for tasting only the Finnish selection, but we often order chocolates, which are unavailable here, from European confectionary wholesalers. Online order sharing is a handy way to get exceptional chocolate treats to be tasted. If a friend travels abroad, presents brought back home consist of chocolate, of course. ■

A small moment for chocolate

Sometimes you ache to have a little bit of overindulgence. When this occurs, it is not a bad idea to call in at a chocolate shop. The greatest selection can be found in Helsinki, where there are shops such as Kaakaopuu (Cacao tree) in Kamppi shopping mall, Stockmann's confectionary pick and mix, Suklainen (Chocolaty) located in Eira, all the market halls, and Chjoko in Liisankatu. Elsewhere in Finland you can find e.g. Pieni Suklaapuoti (Small Chocolate Shop) in Tampere, Pähkinä in Oulu, Kultakranssi in Lappeenranta and Pieni Suklaatehdas (Small Chocolate Factory) in Porvoo.

The main ingredient of chocolate is cocoa solids that are made of cacao beans. The biggest producers of chocolate are the Ivory Coast, Ghana and Indonesia. There are two main varieties of cocoa bean: Forastero and Criollo. Dark chocolate is made of cocoa solids, cocoa butter and sugar. The cocoa percentage in dark chocolate varies between 45% and 100%. When milk powder or milk is added to dark chocolate, we get milk chocolate. White chocolate is not chocolate in the proper sense of the word, because it is produced from cocoa butter, sugar and milk powder, and it is most often flavored with vanilla. White chocolate has no cocoa solids.