

## ***Chokladäventyret förde henne till Sydamerikas regnskogar***

Redan som liten var Jenny Berg tokig i smaken. En rolig mosters kontakt med en chokladfabrik i England förde henne vidare genom det äventyr som i somras gjorde ett spännande stopp hos kakaodlare i Sydamerika. - Choklad är hela min fritid, skrattar hon.

I en oansenlig trerummare på Mariedal döljer sig en hel värld av välsmakande choklad. Härifrån har Jenny Berg levererat sina mörkbruna smakupplevelser i närmare ett år.

Det lilla företaget Theobroma Tastings är, förutom en webbshop, arrangör av pralin-tillverkningskurser och chokladprovningar. Choklad är Jennys fritidsintresse vid sidan om jobbet som verksamhetsutvecklare för streetdance på ett studieförbund. Men engagemanget kring chokladen växer och nu ska hon och sambon Lars Stenbom utöka rejält.

Under sin resa i Ecuador och Peru i juli fick de kontakt med ett spännande kooperativ vars choklad de nu ska importera.

Chokladen håller precis på att tillverkas och i oktober anländer 8 000 kakor Mecsa Osha till Umeå.

- Det är en chansning, men också en guldgruva eftersom chokladen från kooperativet är gjord av den finaste kakaosorten criollo, berättar Jenny.

Platsen där bönorna odlas och förvandlas till choklad är "magisk" enligt Jenny. Området Bella Durmiente ligger mitt i regnskogens djungel i Peru och är omtalad för sin skönhet och den Sleeping beauty som bildas av bergkedjan ovanför den lilla staden.

Jenny och Lars fick tips om det peruanska kooperativet när de besökte Vintage Plantation i Ecuador. Ett odlar-kooperativ vars choklad de redan sålt över internet.

Kontakten med de egenproducerande kakaodlarna fick Jenny personligen av deras välgörare, fransmannen Pierrick Chouard.

Han har länge varit en auktoritet inom området och arbetade i många år hos de stora chokladtillverkarna i Europa., innan han fick nog av den smutsiga branschen där kakao odlarna säljer sina varor till uppköpare i väst utan att få tillräckligt med betalt.

Enligt Jenny förekommer det också mycket fusk där man bland annat byter ut det smakrika nyttiga kakaosmöret mot annat billigare fett.

Med sitt kunnande och egna pengar åkte Pierrick Chouard till Ecuador där han lärde upp bönder så att de skulle kunna tillverka egen kvalitetschoklad, i stället för att bara sälja råvarorna. I kooperativ kan bönderna gemensamt ta kontroll över produktionen och komma undan skojarna så att de kan få rättmätigt betalt för sin skörd. En annan viktig effekt av insatsen är att jobben stannar kvar i landet.

För Jenny Berg är det helt nödvändigt att chokladen hon säljer är ekologiskt odlad och att arbetarna behandlas väl. Utan mellanhänder blir dessutom priset för chokladen vettigt för konsumenterna.

- Om kakaon är odlad och tillverkad i ursprungslandet så vet jag att det är schysst choklad, säger hon.

Hur det blir att byta rollen från enkel återförsäljare till svensk agent för ett nytt chokladmärke finns ännu inget svar på. Sambon Lars fortsätter att sköta företagets ekonomi och Jenny står för entusiasmen och chokladkunnandet.

Hittills har de investerat sina egna intjänade pengar, och verksamheten har gått runt. Men att sälja 8 000 kakor i stället för ungefär 1 000, som de brukar ha i lager, blir en häftig utmaning.

- Jag bryr mig inte så mycket om företagandet i sig utan jag kastade mig in i ett chokladäventyr som jag inte har sett slutet på än, säger Jenny och ler ännu en gång.

Läs mer på [www.theobromatastings.se](http://www.theobromatastings.se)

KARIN BERNSPÅNG  
Publicerad: 2008-09-05

"

## **FAKTA choklad**

- Choklad är inte bara gott, det kan få oss att må bra också.

- Om vi regelbundet tar oss några chokladbitar med hög halt kakao håller vi oss både friskare och yngre. Dessutom motverkar choklad de negativa reaktionerna på stress.

- Det är bland annat antioxidanter, järn och magnesium som ger effekt, men för att få del av dem ska chokladen ha minst 70 procent kakao.

- Choklad av hög kvalitet ska bara ha fem ingredienser:

4kakaopulver och kakaosmör, som tillsammans utgör kakaomassan.

4råsocker

4äkta vanilj

4soja lecitin, som gör att chokladen håller ihop.

- I mjölkchoklad ingår även mjölk, och i vit choklad inget kakaopulver men mycket socker.

- Mängden kakaosmör och kakaopulver är en av parametrarna till chokladens slutgiltiga smak, men hur balansen där emellan ser ut är varje tillverkares hemlighet.

- Kakao växer på träd och inuti frukten finns ett vitt fruktkött med kärnor som är de kakaoböner som används vid framställning av choklad.

- Det finns många olika slags kakaosorter, men alla utgår från de tre ursprungliga bönerna:

- Criollo utgör fem procent av all kakao i världen. Den anses finast på grund av sin söta smak och för att den är svårödlad.

- Forastero är den allra vanligaste kakaosorten och utgör ungefär 85 procent av all världens kakaoodlingar.

- Trinitario är den tredje stora kakaosorten som är en korsning av criollo och forastero.

- Fin choklad ska ha lång eftersmak. Smaken ska finnas kvar när biten är uppäten.

- För bästa njutning och smakupplevelse ska choklad inte tuggas utan sakta smälta i munnen.

- Chokladexperter kan hitta smak av exempelvis sand, sadel eller svett, men för en vanlig amatör är det möjligt att känna skillnad på fruktig, bitter och syrlig choklad.

Jag bryr mig inte så mycket om företagandet i sig utan jag kastade mig in i ett chokladäventyr som jag inte har sett slutet på än.

Teman artikeln är knutna till

Artikeln är inte knuten till något tema

Skriv ut Skriv ut

Västerbottens-Kuriren: Sida 64 |

Ändra