

« Det var i Belgia, jeg fikk smaken på en vanvittig god sjokolade.

Lærer bort sjokolade

Sjokolade er mye annet enn bare godteri. Det vil sjokoladekjenner Svein-Magnus Sørensen (32) lære bort til nordlendingene.

Tina Eilertsen
tei@ht.no – 986 72 025

Harstadmannen Svein-Magnus Sørensen er lidenskapelig forelsket. I sjokolade. Og han er trolig landets første, ja kanskje eneste sjokoladekjenner. Det startet da han for noen år siden kom over noen sjokolader som smakte bedre enn alt annet vi er vant til her hjemme, som han uttrykker det.

– Det var i Belgia, jeg fikk smaken på en vanvittig god sjokolade. Jeg ble rett og slett nysgjerrig, og meldte meg på sjokoladesmaking i utlandet. Siden da har jeg deltatt på flere kurs i utlandet, og nå reiser jeg rundt og kurser selv, forteller han.

Ikke bare godteri

Sjokoladesmaking har vist seg å være populært i utdrikningslag og vennelag, firmaselskaper og temakvelder. Hovedsakelig i Oslo, Bergen, Trondheim og Tromsø. Det dreier seg om sjokoladehistorie, sjokoladeproduksjon og om ting som påvirker smaken. Og naturligvis bringer han med seg rikelig med smaksprøver av fin, mørk sjokolade.

– Rein kakao er sunt, med viktige vitaminer og mineraler. Men så har du de 50 prosent med fett i tillegg, og da snakker vi ikke om et slankeprodukt, sier han. Og sammenligner sin lidenskap med vinkspertens.

– Sjokolade er ikke bare godteri, den har et mye bredere tema. I kvalitetssjokolade laget på aromatiske kakaobønner finner man et like bredt smaksbilde som i vin.

Sjokoladerevolusjonen

I perioden mellom 2. verdenskrig og midten av 90-tallet dukket det ikke opp nye sjokoladeproducenter i USA. Mens det i Europa ble startet noen få. Så kom sjokoladerevolusjonen. I dag er Frankrike sjokoladeland nummer én for kvalitetssjokolade, med Italia og Sveits hakk i hæl. Etter hvert har det kommet stadig flere typer på markedet. Finere sjokolade med bønner fra ulike områder.

– Selv i Oslo er utvalget av kvalitetssjokolade dårlig. Derfor har jeg startet min egen nettbutikk. Folk spør gjerne hvor de kan få kjøpt de sjokoladetyperne de får smake på kurset, så nå satser jeg



SJOKOLADEKJENNER: Harstadmannen Svein-Magnus Sørensen (32) har fått sansen for sjokolade. Foto: Carina Tønnesen

« I kvalitetssjokolade finner man et like bredt smaksbilde som i vin.

på å selge en del av disse fra nett. Etter hvert kan det hende jeg utvider sortimentet, sier han.

Han kommer gjerne til hjembyen for å dele smaksopplevelser.

– Det er mange år siden jeg flyttet sørover, men jeg besøker familien og hjembyen både jul, påske og sommer. Jeg tar gjerne oppdrag samtidig. Det hadde vært gøy å spre sjokoladeinteresse i Harstad også.

FAKTA:

- Navnet sjokolade kommer sannsynligvis fra de aztekiske ordene xococ (sur, bitter, krydret) og atl (vann)
- Sjokolade er et nærings- og nytelsesmiddel fremstilt av frøene (kakaobønner) av kakaotreet. Carl von Linné ga kakaotreet navnet Theobroma cacao (gudommelig mat) i 1753.
- Det er usikkert hvor kakaotreet stammer fra, men viltvoksende arter er funnet i skogene omkring Amazonas og Orinoco i Sør-Amerika.
- Det var etter at Columbus og Cortés kom fra Spania til Mellom-Amerika først på 1500-tallet, at man i Europa for alvor fikk høre om kakao.
- Hos aztekerne forekom sjokolade kun som en drikk, uten sukker; kakaobønner blandet med mais ble malt mellom to steiner, derpå kokt i vann under tilsetning av krydder, antagelig rød pepper.
- På slutten av 1500-tallet ble en mindre mengde kakao sendt til Europa, som en kuriositet.
- Etter hvert oppstod de første europeiske sjokoladefabrikker i Spania, og på begynnelsen av 1600-tallet også i Italia.