



B

HELG

SPA · B18
Hälsoresa till
Gran Canaria

FAMILJ · B12
Tv-aktuell
konstnär fyller 65

DELTÄVLING 4 · B26
Schlagercircusen har
intagit Malmö Arena

Del B: Gomorron 2 · Sverige 4 · Världen 4 · Näringsliv 6 · Familj 10 ·
Reportage 16 · Resor 18 · Utkiken 19 · Korsord 20 · Det händer 22 ·
Serier 23 · Nöje & Kultur 24 · TV & Radio 38 · Väder 36



Chokladkultur i Kivik · B16

Reportage

Chokladpassion

Njutning är förknippat med många regler. Åtminstone när det gäller choklad. "Pralinen måste vara minst 21 grader varm för att smakerna ska komma till sin rätt. Annars blir det bara konstistens och ingen smak", säger chokladtillverkare **Agneta Saedén.**

”...sensuellt, vackert och hälsosamt så in i Norden”

►► I ett tegelhus intill macken i Kivik ligger chokladbutiken Lödahus chokladkultur. Längst in i byggnaden finns ett rum fullt av bunkar, kärl och slickepottar. Det är där Agneta Saedén experimenterar fram sina praliner.

– Jag är stolt över mina produkter. Jag försöker göra en kombination av choklad från andra sidan jordklotet med vad vi har i den svenska naturen, förklarar hon.

Hon började sin chokladkarriär med att göra fyllning av olika sorters Kiviksodlade äpplen. I dag använder hon sig av smaksättare som hallon, svart vinbär, chili, rom, calvados och kanel. Den senaste smaksensationen kallas för vildmarkspraliner och innehåller lingon, blåbär, enbär och söta rönnbär. Agneta Saedén skriver ner varje steg av tillverkningsprocessen och njuter av att se bären blandas i bunkarna.

– Visst är det vackert? Se, det ser ut som ett hjärta, säger hon innan hon rör vidare.

Det går åt mycket kärlek och omtanke vid skapandet av Lödahus-pralinerna. Till varje chokladkartong som säljs följer det med en beskrivning om hur chokladen ska förvaras och konsumeras. Temperatur, konsistens och teknik är av högsta vikt för att få ut maximalt av smakupplevelsen. En pralin ska vara rumstempererad och smälta på tungan.

– Men smak består av 95 procent av arom och lukt. Om du håller för näsan känner du inte ens skillnad på kaffe och te. Man känner bara om det är salt, sött, surt eller beskt.

Hon blundar, håller för näsan och testar ett blåbär och ett lingon. Men smaklökarna är för erfarna för att låta sig luras. Eller?

– Äsch, nu kände jag på konstisten- sen att det var ett lingon.

Mellan januari och påsk är det lågsäsong i butiken. Då passar Agneta Saedén på att inventera trädgårdar och vildmark i jakt på nya smaker. Sedan ses hon och lärlingen Ulrike Stork över bunkarna för att smaka av och hitta på namn på nya produkter.

– Det är roligt med de poetiska inslagen med namn och inslagning. Vi leker med orden och det är viktigt för oss. I vår lilla värld är vi ibland ganska nöjda med vad vi håller på med, förklarar hon.

Dagens tillverkning av vildmarkspraliner är det andra testet av sorten. Bä- ren värms en stund i micron innan de pressas till puré genom en sil. Sockerarter, grädde och egentillverkad lingonvodka mäts upp med precision in på bara grammet. Temperaturen på fyllningen kollas med jämna mellanrum. Blir det bara två grader för varmt eller kallt så kan fyllningen vara förstörd under tillverkningen.

– Jag har en mall med inbördes förhållanden mellan ingredienserna. Det är rätt så mycket kemi och man får ta fram miniräknaren ibland för att det

ska bli rätt konsistens och hållbarhet, säger Agneta Saedén.

Hon river i citronskal, smakar av smeten och river i lite till.

– Men nu får det räcka. Svensk vildmark smakar inte utländska citroner.

Det allra mesta i chokladbitarna tillverkas på plats i Kivik. Allt utom pralinskalen som köps in hos en grossist. De kommer färdiga som små bollar med hål i.

– De är dyra, men det är det värt. Vi håller i fyllningen, låter dem stå ett dygn medan de krymper. Sedan ska de lufttätas med en chokladdörr innan de kläs med choklad och dekoreras, berättar Agneta Saedén.

Hon var tidigare förskolelärare men sadlade om för att utforska sin fascination för smaker.

– Choklad är sensuellt, vackert och hälsosamt så in i Norden. Det innehåller minst 800 aromer och man förundras ständigt över vad det smakar. Det är synd att vi har så mycket skräp överallt i butikerna och i vårt liv, säger hon.

Att hon brinner för choklad är inget man behöver fundera två gånger över. Hon berättar att hon gärna tvingar i sina vänner choklad och ska hon ut och resa åker hon gärna till ett ställe med kakaodlingar.

– Någon sa en gång att jag var Brösarps allvarligaste person. Och jag tar det här på stort allvar. Lite väl stort ibland kanske, säger hon och ler.

Under besöket i den lilla chokladbutiken ringer en av Agneta Saedéns kunder för att be om tips och råd. Hon ska mala kakaoböner och behöver veta hur man ska rosta dem. Chokladmakerskan tar sig tid, lägger ner slickepotten och berättar gladerligen om hur man gör kakaokross. Sedan är det dags att provsmaaka den senaste vildmarksfyllningen innan den ska ner i pralinskalen.

– För mig är det här alldeles lagom. De där blåbären blev riktigt bra. Det ska väl inte vara mer enbär?

Om man räknar in den totala arbetstiden inklusive disk tar det sju minuter att tillverka en enda pralin. I vanliga fall gör man 1000 chokladbitar åt gången på Lödahus chokladkultur. Sedan säljs sötsakerna för tolv kronor per bit.

– Vi kan inte ta betalt för vår arbetstid, då skulle inga kunna köpa dem. Vi får ut ungefär en fjärdedel av vad en bilmekaniker tjänar, berättar butiks- ägarinnan.

Vildmarkspralinerna får till slut mycket väl godkänt och är redo för att säljas i butik i en egen, poetiskt inslagen kartong med tillhörande beskrivning. Nästa experimentella omgång praliner innehåller wasabi och rönnbär. Och fram till påsk kommer de, och en rad andra chokladbitar, smaktestas, förfinas och göras om igen. Varje gång med en passionerad fingertoppskänsla för smak.

Frida Eriksson

FAKTA



Choklad- historia

■ **Choklad är benämningen** på ett antal olika livsmedel baserade på kakaobönan. Bönan framställs av kakaoträdet Theobroma cacao frukt. Kakaoträdet har odlats i Mellanamerika sedan 600-talet. Böborna tros ha använts i åtminstone 2 500 år.

■ **Till Europa togs choklad första gången** 1502 av Christofer Columbus, och Spanien etablerade tidigt ett monopol på import. Först förtärdes chokladen i form av chokladdryck, och chokladhus som sålde drycken öppnade på många ställen i Europa. ■ **1828 upptäckte** man hur man kunde framställa pulver av kakaobö- norna, vilket ledde till att den första chokladkakan någonsin tillverkades 1847.



Pralinkulorna ska rullas i chokladsmet för att få en jämn yta. Här tempereras smeten för att få den ultimata färgen och konstistensen.



Blåbär, lingon och söta rönnbär värms upp och pressas till puré genom en sil. Rivet citronskal och lite citronskal blir pricken över i't.



Agneta Saedén tillagar chokladfyllningen med själ och hjärta. ”Se så vackert det blir”, säger hon medan hon rör ihop bärblandningen.



Det tar sju minuter att tillverka en enda pralin. Här läggs den sista tou- chen i form av dekorativ chokladkross på de chokladrullade pralinerna.

BILD: ULRIKA AASTRUP BERG