OM-20061123-24 06-11-20 13.05 Sida 2

Kulturläckert!

Solen är mild och förlåtande över oss när vi litet slitet trötta kliver ur bilen utanför det lilla gröna huset, Lödahus, Eljaröd.

Kanske är hon lite trött i fingrarna efter en hel dags påtande med tomtens gula, Agneta Saedén, men blicken är skarp och tanken som vanligt snabb och kreativ.

Hon bjuder oss in i det lilla, funktionella huset där en vedkamin sprider stugvärme av bästa sort. Här har Agneta bott sedan 1990. Till Brösarp där far arbetade kom hon redan 1954 och här på Lödahus har hon funnit en fristad, en bit vid sidan om allfarvägarna, det uppenbara turiststråket, med utsikt, med just så mycken avskildhet att gräsmattan kan klippas när lusten faller på, inte när grannens inspektörsblick börjar sveda mattan.

– Här bor jag. Här trivs jag, Så enkelt är det. Agneta har ingen plats för het gröt att tassa runt i sitt liv. Rakt på.

– Jag är förskollärare i grunden, men tänkte inte så sällan tanken att slippa arbeta kommunalt hela livet. Att ta en period i politiska livet i kommunen borde dock vara en plikt för alla. Att visa att man är beredd att ta tag i saker och ting är ett sätt att vis ansvar och ger viss form av legitimation att komma med förslag till förändring.

Det slår stillsamma, vackra gnistor om Agneta. Här finns passion, engagemang.

– Jag önskar att jag kunde säga att jag startade Lödahus Chokladkultur som ett utslag av en länge närd passion, men så är det inte. Jag startade med verksamheten som svar på min egen fråga:

– Vad ska jag göra?

Nu hade jag i tio års tid imponerats av Åres Fjällkonfekt, en magnifik verksamhet i Jämtland. Jag lekte med chokladtanken, men höll på med hästar och när jag så insåg att jag tänkt tanken om turridning o dyl ungefär tio år innan marknaden var mogen, var redan andra chokladkreatörer igång. Allt nog, en dag ringde underbart tokiga Marianne Ranteg upp mig och sa:

– Nu är du så god och tar dig an en lokal på Christinehof i sommar. Det är du skall förverkliga dina idéer om choklad. Du har ett par månader på dig att förbereda dig men du måste säga besked nu!

Ord och inga visor!

Jag antog utmaningen och det blev en omtumlande sommar som inleddes den

17 maj 2004. När sommaren gick i malpåse stod jag där utan lokal. Jag blev ståndsperson på en del marknader medan jag letade lokal. Efter fyra månader i Vitaby Spettkaksbageris närmast orörda 50-talsmiljö skulle detta säljas och jag hade ingen möjlighet och kraft att köpa. Då dök tipset om Kiviks Esperöd och lokaler hos SLU upp och det blev en fullträff!

Vilket ställe! Hit sugs turisterna och nu vill vi ju så gärna att även åretruntboende skall hamna i suget nu på eftersäsongen. Om du undrar i vilket sug så vill jag inte kalla det gottesuget, men gärna kulturchokladsuget.

Säkert finns det någon som tycker jag tar stora ord i munnen när jag talar om att jag förmedlar chokladens budskap i betydligt högre grad än säljer godis. Att ge sig i kast med att studera chokladens historia är fantastiskt. Men filmen Chocolat får gärna andra titta på. Jag somnar varje gång. Nej, för mig är choklad så mycket, mycket mer än den godiskultur vi varit vana vid. Utan att chikanera något chokladmärke vill jag påstå att kakaon kan ge oss så mycket mer än vad som verkar uppnåeligt i en ”vanlig” chokladdisk.

Kakaobönan har hittats i gravar från 2 500 år f Kr och har spelat mycket stor roll i många indiankulturer i Mellanamerika. Att vi idag kan finna kakaopalmer runt om på klotet betyder bara att den spritts från sitt ursprungsområde. Kakao från olika odlingsområden visar upp mycket olika smaker, kvaliteter. Det fungerar ungefär som med druvor. Olika yttre betingelser ger olika karaktär år frukten. Kakao har varit hårdvaluta i princip alltid och har kunnat användas som pengar. Man kunde en gång i tiden köpa sig en god slav med hustru för 100 kakaobönor…

Numera börjar vi ana ett kraftigt ökande intresse även I Sverige för choklad i renare form. Länge har vi trott en massa konstiga saker, att barn inte gillar mörk choklad t ex, att choklad bara gör oss feta. Idag vet vi att choklad är functional food. Naturligtvis ska den njutas/användas i sunt begränsad mängd, precis som allt annat. Rätt använd fungerar choklad kolesterolsänkande och kärlvidgande. Redan vid ett dagsintag på knappt 25 gram finns effekterna av blodfettssänkning.

T o m en rutinerad bantningsguru som Stephan Rössner rekommenderar mörk choklad vid bantning. Choklad ska innehålla kakaosmör, ett nyttigt fett med Omega 3. Kakaopulver gör inte det eftersom det är tillverkat av avfettad kakaomassa, kakaopulver har alltså inte de goda hälsoeffekterna.

Jo, jag vet att det finns folk som vill puffa för chokladens funktion som afrodisiakum, men för att förvandla choklad till den sortens tändmedel krävs det att vi proppar i oss ås mycket att vi inte lär orka företa oss någon verksamhet över huvud taget!

Lödahus Chokladkultur koncentrerar sig på produktion av två huvudprodukter; drickchoklad och praliner. Drickchokladen gör Agneta i kulform och hon är noga med att påpeka att drycken skall vispas så att ett skumlock bildas, först då smakar choklad som det ska smaka.

Stort intresse väcker naturligtvis också pralinerna, små handgjorda mästerverk, ytterst sällan med socker tillsatt, men med hög smak av alla de slag.

– Jag är nog egentligen en hopplös experimentmänniska. Jag kan bara inte låta bli att testa nya smaker hela tiden. Svängiga smaker, kanske man kan säga.

Att Lödahus Chokladkultur håller hö klass fick Agneta mycket glädjande och synliga bevis för i oktober då hon tillsammans med åtta andra chokladmakare tävlade i Ås i Jämtland vid den årliga Eldrimnermässan, de nationella mästerskapen i regional matkultur med lokala råvaror.

Lödahus ställde upp med två sorter med österlenska smaker, must från Kiviksås, transparent blanche och gravensteiner. Det blev guld för blanchevarianten och silver för gravensteiner.

ÖM gratulerar , sent, men likafullt hjärtligt!

– Nu stannade vi på vägen till Jämtland till i Stockholm och lämnade in ett tävlingsbidrag till chokladfestivalen på Nordiska Museet. Gissa om jag blev glad när det blev till en bronsplats där, säger Agneta och ser berättigat stolt ut.

– Det finns naturligtvis folk som kan ha synpunkter på priset för dessa våra handgjorda produkter, men kom och prova, så kan jag garantera en upplevelse av helt annan karaktär än vad som är vanligt när man tar en pralin ur en ask.

Från den 24 november t om den 23 december håller jag butiken invid Kiviks Esperöd öppen mellan 11 och 17.

Att det även går att beställa Agneta som föreläsare i Chokladskolan visste kanske inte alla. Hon tar grupper från 2 till 100 deltagare…

Och som om inte allt detta räckte så blir det ett kolossaläventyr i februari.

Det finns nämligen choklad på Fidji…

Agneta har av och till stor hjälp av sina barn, bl a har sonen snickrat ihop den mycket informativa och trevliga hemsidan

www.chokladkultur.se

Gå in där, men på egen risk. Man blir sååååååå sugen..

PRISBELÖNT CHOKLAD
Chokladkultur på Kivik
(Vägen till Kiviks Musteri)
Öppet dagligen 11-17, 24/11-23/12
0731-803073 • www.chokladkultur.se