



**RÅSTOFFET.** Kakaobønnene ligger i kjernen i frukten på kakaotreet. Bønnene blir fermentert, tørket, ristet og malt slik at kakaofettet frigjøres. Av dette lager konditorene sjokolade.





# SØTEST I VERDEN

Britene spiser mest konfekt i verden og London er blitt en sjokoloholikers paradisi. Men sjokoladen skal være både «snill» og «sunn».

TEKST TINA HELEN AASEN FOTO CHARLOTTE WIIG  
London

## – NÅ, HVA SYNES DU?

Fire år gamle Ben legger stolt en siste sjokoladehånd på verket; et spiselig monster med rødt hår og utstående ører. Butikken Melt i Notting Hill lukter søt kakao, frukt og krydder. Ben og storesøster Kitty (7) okkuperer butikkens kjøkken, de to erfarne kokkene rører i sjokoladen til den har perfekt konsistens. De fyller konsentrert i former og dobbeltsjekker at smaken er på topp. Yrket krever lang trening, men det hjelper at mamma eier en sjokoladebutikk. Louise Nason stikker frem et brett med fristende, fersk konfekt.

– Smak på vår spesialitet, mørk sjokolade fylt med grønn te.

Butikkeieren smiler bredt med perlehvite tenner, som for å bevise at de japanske forskere ved universitetet i Osaka hadde rett. De konkluderte i 2000 med at sjokolade forebygger hull i tennene, en velkommen nyhet for alle sjokoloholikere. Ryktene om sjokoladens sunne sider spres over hele verden, også til «Cadbury»-landet Storbritannia, som er beryktet for å huse noen seriøse – og til tider tannløse – søtmonser.

**KONFEKT TIL BARN.** Kritthvite vegger, friske blomster, lekre konfektbiter i hvite esker; Melt minner om et parfymeri, men dufter mer forførende. Konditor Keith Hurdman lager søte sjokoladebikkjer, og bak ham blir 4000 håndlagde pasjonsfruktsjokolader rullet i siste lag smeltet kakao. Melt holder sjokoladekurs for barn hver uke, og Louise Nason mener barnas smaksløker er mer sofistikerte enn vi tror.

Hun synes det er galt å gi barn billigsnop med høyt sukkerinnhold mens de voksne spiser fin konfekt.

– Produsentene har vasket ut smaken, folk vet knapt hvordan ordentlig sjokolade smaker. Det er det samme med fersk appelsinjuice og appelsinsaft, de er begge appelsindrikk, men har ikke mye til felles, sier Nason.

Det finnes flere stoffer i sjokoladen som får opp humøret, men firebarnsmoren tror ikke det finnes noe som heter sjokoladeavhengighet.

– Hvis du må få i deg en Kit Kat eller Mars Bar om dagen, så er det ikke sjokolade du er avhengig av, men fett og sukker, mener hun.

**SVEITSISK SJOKOSJOKK.** Britene har tatt igjen sveitserne som de største sjokoladespiserne i verden. Bare 80 gram sjokolade per person skiller britene fra søtmonsene i Sveits. Men i landet som ga oss Willy Wonkas sjokoladefabrikk, spiser de ikke lenger hva som helst. Luksuriøse butikker dukker opp i London som søte paddehatter, der konfekt regnes som ferskvare og er holdbar i et par uker. Storbyen startet så smått med kunsten på 1980-tallet, men løper nå i fotsporene til sjokoladebyene Brussel, Zürich og Paris.

– Det skjer utrolig mye på sjokoladefronten, men folk flest er fremdeles litt forvirret. Ingen blir eksperter over natten, sier britisk konditor og sjokoladeekspert Keith Hurdman over kjøkkenbenken på Melt.

Hurdman mener store godterifirmaer har rasert smaken av sjokoladen, men legger til at britene endelig har oppdaget det han kaller ekte varer. »



**SJOKOLADE I LONDON.** Keith Hurdman er sjokolademester på Melt i Notting Hill.



**SJOKOLADE I TIDEN.** Louise Nason startet Melt i Notting Hill i 2006, og har fått merke en stadig økende konkurranse.



**ETISK SJOKOLADE.** Luksusbutikken Cocomayas sjokolade kommer fra plantasjer i Venezuela – sjokoladens «Champagne-distrikt» – hvor arbeiderne skal få ordentlig betalt.

» – Det er høyere profitt i å selge kakaosmør til kosmetikkindustrien. Mange produsenter tar derfor kakaosmøret ut av sjokoladen og erstatter det med billig fett. Deretter tilsettes stoffer for å øke holdbarheten og masse sukker. Resultatet er et produkt som minner lite om ekte sjokolade, sier Hurdman.

Louise Nason åpnet Melt i 2006. Hun følte at sjokoladen var blitt ignorert lenge nok. Siden har hun fått stadig økende konkurranse, men Melt ønsker flere butikker i byen.

– Det er 2300 sjokoladebutikker i Belgia, med varierende kvalitet selvfølgelig. I London har vi fremdeles få virkelig gode chocolatiers, og vi trenger mye mer fokus på sjokolade, sier Hurdman.

Ifølge International Cocoa Organization (ICCO) legger europeerne mer vekt på helsemessig gevinst: Vi ser sjokoladen mer som en luksusvare, og går for høy kakaoprosent enn tidligere, rapporterer ICCO.

Britene spiste i snitt 9,97 kilo sjokolade hver i 2006, like bak sveitserne med 10,05 kilo. Nordmenn ligger like etter; med 8,76 kilo konfekt per person havner sjokoladespisende nordmenn på en femteplass i verden. Tallene er fra Caobisco Statistics Networks 2008-rapport, i samarbeid med International Confectionery Association.

**300.000 BARNEARBEIDERE.** – Sjokoladen er en av de rikeste smakene i verden, med over 300 ulike smaksprofiler og 400 aromaer, opplyser den britiske sjokoladeeksperten Sara Jayne Stanes i The Academy of Chocolate.

Stanes har undervist i sjokolade på skoler, universiteter og bedrifter i over 15 år og har skrevet boken «Chocolate – the Definitive Guide».

– Vi har sett en enorm forandring i folks holdning til sjokolade de siste fem årene, på grunn av økt kunnskap om mat generelt, sier ekspertene.

Hun tror ikke folks finere vaner handler om snobberi, tvertimot.

– Folk kjøper sjokolade fra en god kilde fordi de er bevisste hva de spiser, av respekt for egen kropp, for naturen og for produsentene, mener hun.

Sjokoladeprodusentene har ikke et godt rykte. Sjokolade har vært forbundet med slaveri helt siden prisen på en slave ble regnet i kakaobønner. Ifølge Redd

Barna arbeider i dag rundt 300.000 barn på plantasjer i Vest-Afrika, som står for 70 prosent av all kakaoproduksjon. Hvor mange av disse som er utsatt for menneskehandel er usikkert, men Redd Barna opplyser at mellom 200.000 og 800.000 vestafrikanske barn utsettes for menneskehandel hvert år.

Keith Hurdman sier de ikke handler med afrikanske land hvor plantasjeiere har blitt beskyldt for slaveri, og at de prøver så godt de kan å støtte rettferdige plantasjer. Han kom nettopp tilbake fra Columbia, han ville se selv hvordan en av deres hovedleverandører opererer.

– Reisen var en positiv opplevelse. Mange bønder i Colombia har gått fra å dyrke narkotika til å dyrke kaka. De er langt tryggere enn tidligere, og får mer betalt for kakaobønnene enn for opium. I stedet for å bare selge bønnene er også selve sjokoladen laget i Colombia, noe som er sjeldent, sier Hurdman.

I en ideell verden ønsker sjokoladeekspert Sara Jayne Stanes en boikott av all kakao som ikke er Fairtrade-stemplet eller fra plantasjer som ivaretar bønders og barns interesser. Men hun sier slaveri er så inngrodd i flere lands kulturer og økonomier at det ikke finnes en enkel løsning. Barna arbeider på små plantasjer som ofte er avhengig av gratis hjelp for å overleve. Hun tror samtidig at en stor andel konsumenter uansett setter pris foran kvalitet og etikk.

– I en verden hvor vi har så mange fattige, tror jeg det siste mange tenker på er hvor sjokoladen er dyrket. Likevel ser vi tydelige endringer, og må fortsette informasjonen, sier Stanes.

*Det er 2300 sjokoladebutikker i Belgia, med varierende kvalitet selvfølgelig. I London har vi fremdeles få virkelig gode chocolatiers, og vi trenger mye mer fokus på sjokolade*

KEITH HURDMAN konditor





**FOR DE SMÅ OGSÅ.** Ben (4 år) og storesøster Kitty Nason (7 år) på Melt, hvor det holdes sjokoladekurs for barn hver uke. Leder på Melt, Louise Nason, mener barnas smaksløker er mer sofistikerte enn vi tror.

## SJOKOLADERUTEN GJENNOM LONDON

### MELT

59 Ledbury Road  
London W11  
www.meltchocolates.com

### COCOMAYA

35 Connaught Street  
London W2  
www.cocomaya.co.uk

### WILLIAM CURLEY

32-34 Shepherd Market  
London W1  
www.williamcurley.co.uk

### L'ARTISAN DU CHOCOLAT

89 Lower Sloane Street  
London SW1  
www.artisanduchocolat.com

### ROCOCO

321 King's Road  
London SW3  
www.rococochocolates.co.uk

### PAULA YOUNG

33 Camden Passage  
London N1  
www.payoung.net

### HOTEL CHOCOLATE

163 Kensington High Street  
London W8  
www.hotelchocolat.co.uk

Store selskaper som Cadbury kjøper nå opp mindre produsenter av Fairtrade-sjokolade. Stanes håper det ikke bare er for å skape et bedre image, men at gigantene faktisk ønsker å ta ansvar.

– Bransjen har et dårlig rykte. Mye sjokolade kommer fremdeles direkte fra slavearbeid, og vi styrer unna Elfenbenskysten av den grunn, sier Joel Bernstein i sjokoladebutikken Cocomaya.

Han tror folk blir stadig mer bevisste, men at endringene tar tid.

– Folk flest er ignorante, de tenker ikke på hvilke lidelser som kan ligge bak et produkt, sier han.

Bernstein legger til at det viktigste med driften av Cocomaya er etikken. Butikkens sjokolade kommer fra plantasjer i Venezuela, i det som er sjokoladens «Champagne-distrikt», og hvor arbeiderne skal få ordentlig betalt.

**TONY BLAIRS SJOKOLADEBUTIKK.** Fargesprakende Cocomaya er nabo med Storbritannias tidligere statsminister Tony Blair. I dag blir kona hans Cherie Blair, fotografert på den andre siden av gaten, mens Cocomayas eiere følger med og småspiser av egen profitt.

– Det er egentlig hemmelig, men Tony Blair kjøper sjokoladen sin her. Til påske bestilte Blair påskeegg til barna med navnene deres inngravert, hvisker medeier Walid Al-Damirji.

En vegg dekket av sommerfugler, et rødt glasskabinett, viktorianske kakefat, fargerike bokser med silkesløyer; Cocomaya er en Pandoras sjokoladeeske,

hvor øyet får like mye stimulans som smakssansene. Kles- og smykkedesigner Walid Al-Damirji, kollega Joel Bernstein og bakeren Gail Mejia er trioen bak Cocomaya, som åpnet i februar. På kjøkkenet står Jonathan Suthee Phelk Deddis, en irsk-kambojansk kokk og håndlager små, fargerike smaksbomber. Chili og jordbærtrøfler, miksede krydder, salt kara-

### SJOKOFAKTA

**I 2006** ble det produsert over fem millioner tonn sjokolade verden over (kakaopulver og sjokoladepålegg er ikke medregnet).

**STORBRIANNIAS** import av konfektsjokolade økte med 87 prosent fra 2001 til 2006. Norges import økte med 18 prosent.

**SJOKOLADE ER ET** av de få stoffene som smelter på tungen ved kroppstemperatur.

**SJOKOLADE INNEHOLDER** «lykkestoffene» teobromin og phenylethylamin som hjernen også produserer naturlig når vi er oppglødd – som ved en forelskelse.

**DEN STØRSTE** kakaoprodusenten i verden er Elfenbenskysten

**KAKAO** kommer fra treet theobroma cacao, som fikk navnet i begynnelsen av det 18. århundre av den svenske botanikeren Carle von Linné.

**SJOKOLADE** er laget av kakaobønner, som er kjernene i frukten på kakaotreet. Bønnene blir fermentert, tørket, ristet og malt slik at kakaofettet frigjøres.

KILDER: ACADEMY OF CHOCOLATE, NORSKE SJOKOLADEFABRIKKERS FORENING, CHOCOLATE.ORG, CAOISCO, ICCO.

mell, ingefær eller assam chai te – Cocomaya prøver ut det meste.

Al-Damirji innrømmer at han spiser litt mange sjokolader, men hevder det bare er sunt.

– Alle maser om kakaoprosenten, men kvaliteten på bønnene er viktigere. Gode bønner krever mindre sukker, forklarer den nybakte sjokoladeeksperten.

Joel Bernstein skyter inn at sjokoladen er full av antioksidanter, magnesium og vitaminer, og at stadig flere londonere oppdager dette.

– På samme måte som med vin og kaffe, ser vi nå et aldri så lite sjokoladesnobberi. Sjokolade går gjennom samme forvandling som vinen har gjort de siste tyve årene, hvilket er fantastisk! Sier de sjokoladefrelste butikkeierne.

**EN NY PASJON.** Gjengen på Cocomaya mener de har åpnet butikken på riktig tidspunkt, og designeren har funnet sin nye pasjon.

– Det er ingen som smiler i moteverdenen, men sjokolade er noe annet. Sjokolade får frem barnet i oss, ansiktene lyser opp, sier Al-Damirji og demonstrerer gleden med et bredt flir og en liten dans bortover gulvet.

Sjokoladen er ikke billig, hver lille konfekt koster 15 kroner. Likevel tviler sjokoladesjefene på at bare de rike eller snobbete unner seg godbitene.

– I forhold til klær eller champagne er fin sjokolade en luksus som de fleste har råd til. Den appellerer derfor til alle, uansett status og lommebok, mener Al-Damirji. **D2**