



Agneta Sædén på Lódahus Chokladkultur i Kivik demonstrerade det mexikanska sättet att rosta och mala kakaoböner till drickchoklad.

FRÅN ÖSTERLEN TILL FIJI

Den svenska ideella föreningen Cocoa Bello hoppas kunna väcka nytt liv i den nästan uttraderade kakaonäringen i riket Fiji i Söderhavet. Under några veckor på försommaren besöker en svensk delegation Fiji och senare i sommar kommer en delegation från Fiji till Sverige.

TEXT MALIN JANSSON FOTO HAMPUS LINDER

En förfriskad doft av choklad spred sig i Kiviks vårgörnska en solig söndagseftermiddag i april. Inför avfärden till Fiji samlades vi hos Lódahus Chokladkultur på Österlen för att inleda resan – åtminstone i tanken. Vi började med en personlig guidning från Mexiko och slutade med en kopp choklad – tillverkad på traditionellt vis av oss själva.

Vår värd i Kivik var *Agneta Sædén*, som sedan några år tillbaka har tillverkning och försäljning av praliner vid Esperöds Herrgård. Hon är dessutom medlem i den delegation från Cocoa Bello som på försommaren besöker Fiji för att utbyta kunskap och erfarenhet med den fjianska kakaonäringen.

Det var delvis av den anledningen som Agneta i vintras reste till plantagen Finca Cholula i delstaten Tabasco i Mexiko. På fincan odlar man kakao och förädlar den till olika sorters drickchoklad. För Agneta, som varit i Mexiko ett par gånger tidigare, var denna resa ett slags praktik i mexikansk chokladtillverkning på småskaligt industriellt vis, men också ett utbyte av visioner:

– Det var en ovärderlig resa. Jag tycker så himla mycket om *Don Manuel* som driver fincan. Trots att han påstår att han inte pratar engelska och att jag inte pratar så mycket spanska så förstår vi verkligen varandra. Agnetas verksamhet på Österlen har en hel del gemensamt med Don Manuel Valenzuela Ricárdez' i Mexiko.

– Han förenar gamla traditioner med framåttänkande. Dessutom har han en ekologisk grundtanke i allt. Men man kan ändå inte säga att jag lärt mig allt om mexikansk drickchoklad. Jag har fått en inblick i processen och jag vet vad jag ska fördjupa mig mer i nu – Mexikos själ!

AGNETA BERÄTTADE OM HELA PROCESSEN från kakaofrukt till färdig drickchoklad. Noggrannhet, kunskap och känsla är direkt avgörande för resultatet. Men i chokladtillverkningen ligger också en gynnsam paradox. Trots finliret och en utvecklad industri är det i grunden ett enkelt hantverk, vilket vi kunde konstatera i Kivik.

På en enkel eldstad rostade vi kakaoböner och en underbar doft av "fudge" spred sig i grannskapet. På plats fanns också *Lina*

Norrzell, som arbetat som volontär i Guatemala. Där lärde hon sig att göra choklad på det traditionella sätt som fortfarande är vanligt även i mexikanska hushåll.

Efter att de varma börnorna skalats för hand hamnade de på en *metate* (platt mexikansk mortel) där våra förenade handkrafter förvandlade börnorna till en tjock massa. När socker tillsatts återstod bara att värma mjölken innan alla kunde avnjuta en kopp hemlagad choklad.

– I Sverige är de flesta fast i sin föreställning om vad choklad är, men det här, det rena och traditionella, är en helt annan smakupplevelse. Att den kunde bli så god, säger *Malin Lindberg*, från ScandChoco, som åker till Fiji i egenskap av chokladimportör.

Tanken är att det som tillverkades för hand på Österlen och den småskaliga industriella framställning som Agneta berättade om från Mexiko ska överföras till Fiji.

– Men vår största utmaning ligger inte i själva hantverket utan snarare i att inspirera till att förändra tankemönster och ta till vara befintliga resurser. Utbytet är bara starten på den långa processen, säger projektets initiativtagare *Fabian Rimfors*.

DET HÄR INNEBÄR UTBYTESPROJEKTET

Den ideella föreningen Cocoa Bello svarar för utbytesprojektet mellan Sverige och Fiji med stöd av Sida och Ungdomsstyrelsens program för utbytesprojekt med utvecklingsländer. Utbytet sker med systergruppen Tailevu Province Cocoa Growers and Producers Co-operative Association Limited, en regional sammanslutning av kakaobönder.

Projektet stöds även av bland andra Fujitsu-Siemens som sponsrar med nödvändig datateknisk utrustning.

Projektets första del bestod av en förberedelseresa där utbytesprojektet förankrades och förbereddes i Fiji.

Projektets andra del består av det faktiska utbytet mellan de båda föreningarna och länderna.

Den svenska delegationen, som besöker Fiji under försommaren, består av representanter från Cocoa Bello samt kakaoimportören ScandChoco, chokladtillverkaren Lódahus Chokladkultur, Kiviks Musteri samt Coompanion – kooperativ utveckling. Den fjianska delegationen består av ordförande **Joseva Serulagilagi**, kakaobönder samt en representant från jordbruksdepartementet.

De kommer att besöka Sverige under sensommaren 2007. Förhoppningen är att utbytet leder till att kontakter knyts, nätverk skapas samt att kunskap utbyts mellan de olika leden i kakaobranschen.

I ett tredje steg planerar Cocoa Bello att återvända till Fiji under en längre tid för att utveckla projektets idéer på ett mer konkret sätt. Den tredje delen blir den naturliga följden på utbytesprojektet och är planerad att påbörjas under slutet av 2007. Läs mer på www.cocoabello.org.

Journal Chocolat följer projektet i en artikelserie.

DRICKCHOKLAD ÄR VANLIGAST I MEXIKO

I Mexiko, som kan sägas vara något av chokladens ursprungsland, är ordet choklad, **chocolate**, liktydigt med drickchoklad, vilket är den dominerande konsumtionsformen av choklad. Atchoklad, det som vi i Europa oftast associerar med ordet choklad, är ovanligare.

Till skillnad från modern atchoklad separeras aldrig kakaomassan till kakaopulver och kakaosmör när man gör traditionell mexikansk drickchoklad. Vid framställningen mals börnorna till kakaomassa vilken sedan mals vidare direkt med socker och eventuella kryddor.

Den dricks vanligtvis upplöst i vatten och saluförs i block- eller tablettform. Viktigt för njutningen är att vispa upp ett skum på chokladen med en **molinillo**, ett slags trävisp, eller mixer eftersom kakaofettet i skummet lösgör aromerna. Man säger att skummet gestaltar chokladens själ.

Den drickchoklad de flesta svenskar är vana vid baseras på fettreducerat kakaopulver. Några tillverkare framställer även chokladspån för drickchoklad, vilket ger en mer smakrik dryck.



Fabian Rimfors, projektets initiativtagare.