

# Enemmän irti suklaasta – näin maistat oikeaoppisesti

*Laadukas suklaa on makuvahteiltaan rikas ja herkkä, aivan kuten viini tai kahvi. Saat makunautinnoista eniten irti, kun opettelet maistamaan suklaata kuin ammattilainen.*

Laadukas suklaa on pullollaan rikkaita makuvahteita, jotka syntyvät esimerkiksi sen kaakaopitoisuudesta, raaka-aineista ja valmistusmenetelmästä. Suklaan maun kannalta on hyvin tärkeää, mitä kaakaolajiketta valmistukseen käytetään. Tämän lisäksi makuun vaikuttavat muun muassa maaperä, sääolosuhteet sekä kaakaon hedelmien keruuta seuraava fermentointivaihe. Tätä voi verrata viinimaailman eri rypälälajikkeisiin ja alkuperämaihin, jotka yhtä lailla vaikuttavat viinin makuun ja ominaisuuksiin. Esimerkiksi eräs Fazerin Sinisen ainutlaatuisen maun salaisuuksista on ecuadorilainen arriba-kaakao. Myös sääolosuhteet vaikuttavat kaakaon makuun, joten eri vuosikerran sadot maistuvat keskenään erilaisilta. Nämä erot otetaan huomioon, kun valmistetaan huolella laatusuklaata.

Maun kannalta on tärkeää myös se, miten kaakaohedelmän sisällä lymyävät pavut fermentoidaan eli annetaan käydä aromikkaiksi. Osana kaakaon vastuullista hankintaa Fazer järjestää viljelijöille Ecuadorissa ja Nigeriassa opastusta siitä, miten kaakaota fermentoidaan juuri oikein. Näin Fazer saa laadukasta suklaata ja viljelijät ammattitaitoa, joka tuo ammatinharjoittajalle turvaa.

Hyvälaatuisen ja halvan suklaan eron maistaa helposti. Heikkolaatuinen tuote maistuu usein hyvin sokeriselta, ja siitä uupuvat kaakaon rikkaat, monivivahteiset nyanssit. Näillä ohjeilla maistat laatusuklaita kuin ammattilainen:

## 1. Maistele miedosta tummaan

### Miedosta tummaan



#### Fazerin Sininen

- Sulaa suussa
- Maito maistuu tuotteessa
- Perusmaku: kukkainen, hedelmäinen



#### Karl Fazer tumma suklaa 47 %

- Sulaa hitaammin suussa
- Helppo tutustuminen tummaan suklaaseen
- Kaakaon aromit selvästi esillä
- Helppo erottaa happamat ja karvaat aromit



#### Karl Fazer tumma suklaa 70 %

- Tuntuu suussa viileältä
- Ominaismaut herkästi esillä
- Karvaat aromit tuntuvat kitalaessa
- Sisältää terveellisiä flavanoleja

30 % kaakaota

47 % kaakaota

70 % kaakaota

Jos maistettavana on eri suklaita, edetään aina vaaleimmasta tummimpaan, koska muuten tumman suklaan voimakkaat maust sotkevat miedomprien makujen aistimista. Aloita siis valkosuklaista, etene sitten maitosuklaaseen ja lopuksi aina tummimpaan laatuun. Esimerkiksi minttu-, chili- ja muut makusuklaat kannattaa jättää aivan viimeisiksi, koska niiden makuaineet ovat suussa hyvin hallitsevia.

Eri suklaalaatujen välissä on hyvä huuhdella suu vedellä, jottei edellinen makuelämys vaikuta seuraavaan maistettavaan. Veden lisäksi suuta voi neutraloida voileipäkeksin tai vaalea leivän avulla. Omenaviipalettakin voi kokeilla..

## 2. Nuuhki kuin viiniä

Suklaan maistamisessa ehkä yleisin virhe on se, että pala vain huitaistaan suuhun tuoksumatta. Keskity sen sijaan myös nuuhkimaan suklaata aivan kuten viiniä maisteltaessa. Tällöin aromit kulkeutuvat nenään asti. Muista, että voimakkaat parfyymit ja vaikkapa kahvinjuonti voivat häiritä hajuaistia. Siksi molempien käyttö on kielletty suklaatehtailla. Suklaa on lisäksi niin herkkä raaka-aine, että esimerkiksi parfyymien tuulahdus saattaa jopa tarttua tehtaalla suklaaseen.

## 3. Etsi perusmaut ja aromit



Kun suklaa sulaa suussa, koeta aistia mahdollisimman monia eri makuja. Ensin etsitään perusmaut eli katkeruus, happoisuus ja makeus.. Asiantuntija tunnustelee myös astrignointia eli sitä, miten suklaa supistaa suuta.

Perusmakujen lisäksi suklaasta aistitaan aromeja, joita ovat esimerkiksi hedelmäisyys, kukkaisuus ja pähkinäisyys. Nämä maut erottuvat helpoiten tummasta suklaasta.

Tärkeä osa makuelämystä on suutuntuma eli se, tuntuuko suklaa suussa hyvin sileältä, sopivalta vai karkealta.

#### **4. Yhdistele harkiten**

Kun suklaanautinnon yhdistää toiseen makuun, suklaasta voi nousta esiin aivan uudenlaisia vivahteita – hyvässä ja pahassa. Viinin kanssa oleellista on, että suklaan ja juoman hapot kohtaavat tasapainoisesti. Esimerkiksi hyvin hapan viini ja tumma, hapokas suklaa voivat saada toisensa maistumaan melko epämiellyttäviltä.

Perussääntö on, että viini on suklaata makeampaa. Tästä syystä hyviä viinejä suklaan kylkeen ovat erilaiset makeat jälkiruokaviinit, portviinit ja sherryt. Jos vierastaa makeutta, myös samppanja tai kuohuviini voi olla suklaalle yllellinen, toimiva makupari. Myös muita yhdistelmiä voi etsiä rohkeasti. Esimerkiksi laadukas pinot noir -punaviini ja hedelmäinen tumma suklaa saattavat toimia loistavasti yhdessä.