

Sjokoladefryd fra Selbu til Japan

Fra en kjeller i den trønderske bygda Selbu håndlages sjokolade for statsministere, astronauter og folka på den lokale kolonialen. Sistnevnte er de aller viktigste.

TEKST OG FOTO ELLEN M. E. LUNDRING

NORDLYSSJOKOLADEN: Iris Martinsen-Aune har skapt den unike Nordlyssjokoladen, som har vakt internasjonal oppsikt.



// Vi spiser sjokolade hele dagen, men det er ordentlig sjokolade uten tilsetninger. Vi kaller det kvalitetssikring.

Iris Martinsen-Aune

DET ER IKKE MER enn et par år siden sjokoladen begynte å flyte i kjelleren på gjestegården Selbutunet, men på den korte stunden har Iris Martinsen-Aune og mannen Eivind Aune hatt eventyrlig suksess med de håndlagde munnfullene.

– Det startet egentlig som noe vi gjorde ved siden av å drive Selbutunet. Når man driver med utleie, selskaper, kurs og konferanse skjer det som oftest på kveldstid og i helgene. Da blir det mye ledig tid på dagen, så da begynte vi å lage sjokolade i kjelleren ved siden av, forteller Eivind Aune, som har permisjon fra jobben i PBES for å håndtere salg og markedsføring i den hurtigvoksende bedriften.

Etter mange år i Oslo var det odelsplikten til Eivind som drev ekteparet tilbake til hans hjembygd og familiegården i 2009. Året etter kjøpte de Selbutunet som de totalrenoverte og drev frem til 2016. Da solgte de selskapslokalene og

leide kjelleren for å drive med sjokolade på heltid. Ryktet om den unike sjokoladen vertskapet hadde laget og servert sine gjester hadde fått vinger og etterspørselen hadde blitt stor. Med to barn var det også gunstig å kunne jobbe åtte til fire fremfor kvelder og helger.

Skaper smaksekspløsjoner

Eivind er Jentenes sjefssmaker, økonom og forretningsutvikler, mens Iris er den kreative halvparten av duoen. Hun er den som elsker å eksperimentere med smaker og design, mens Eivind helst vil ha et forutsigbart standardsortiment. Det er vanskelig når kreativiteten flommer og smaker skal skapes.

– Det vi jobber mest med er å skape smaksekspløsjoner. Det er så frustrerende og irriterende når man må lete etter smaken på sjokoladen og kikke på etiketten for å finne ut hvilken smak det egentlig er, mener Iris Martinsen-Aune.

Hun har mange års erfaring som kokk og kostholdsøkonom, men nå er hun chocolatier på heltid. Hun har tilbragt utallige timer på nett og med iPad på senga for å lære seg håndverket, i tillegg til flere kurs i Italia og Norge.

På det meste er de sju jenter i kjelleren, og her trylles det fram smaker som kirsebærkyss, mintbris, mangotango, bringebærbluss og pærefull under navnet Sjokoladefryd.

– Vi har ordspill på alle smakene våre. Solbærdugg kommer fra dugget som ligger på de store klasene med solbær når det begynner å bli høst og kaldt om natta. Eplegleder lages med syrlige epler, som gir deg sånn iling i kjeven at du smiler når du spiser det, enten du vil eller ikke, forteller Iris.

Sjokoladegründeren bruker lokale råvarer så langt det lar seg gjøre, men vektlegger det ikke når hun snakker om sjokoladen. Hun tror smaken taler for seg.

SJOKOLADEGRÜNDERE: Ekteparet Iris Martinsen-Aune og mannen Eivind Aune har hatt stor suksess med sjokoladefabrikken i Selbu. Iris er chocolatier, mens Eivind har tatt permisjon fra sin egen jobb for å hjelpe til med salg, markedsføring og økonomi i den hurtigvoksende bedriften.



Små kunstverk

– Vi bruker solbær fra noen fantastiske solbærbusker hjemme på gården, bringebær fra Trøndelag og selvplukkede multer. Jeg har i min jobb med mat sett mange misbruke ord som kortreist og ureist og sånt, så jeg tenker at vi kjører på med rene og gode råvarer av god kvalitet. Det synes vi er bra nok. En sjokolade kan aldri bli mer lokal enn at vi håndlager den og på den måten er et norsk håndverk, mener chocolatieren, som bruker Grand Cru-sjokolade fra Valrhona i produksjonen.

Iris bruker kakaofett med naturlige farger i alle sine fargerike kreasjoner. Hver eneste lille bit blir møysommelig pyntet og ender opp som små kunstverk, enten i form av fargesprakende dekor, spennende former eller minimalistisk eleganse. Hun har stor respekt for råvaren hun jobber med.

– Det tar opp til seks år fra treet plantes til det bærer fullmodne frukter på kakaoplantasjonen, og i normalproduksjon er det kun noen få kilo kakaobønner som produseres hvert år. Det skal behandles med respekt. Jeg tror vi må bli flinkere til å nyte, ta vare på oss selv og kose oss. Hvis produktet ser bra ut, tror jeg man spiser det på en annen måte, mener hun, og legger ikke skjul på at hun spiser litt sjokolade hver eneste dag.

– Vi spiser sjokolade hele dagen, men det er ordentlig sjokolade uten tilsetninger. Vi kaller det kvalitetssikring. Hun ler, men legger til at kakaobønner i utgangspunktet er svært næringsrikt og proppet med både vitaminer og antioksidanter. Hun tilsetter ikke sukker i bærpureene eller sjokoladen, og vil aldri gå på kompromiss med kvaliteten eller ta lettvinne og billige løsninger. Ekteparet har tatt hverandre i hendene på det. Det de lager skal være ordentlig.

Akkurat nå er det Nordlyssjokoladen som er i vinden.

Nordlyssjokolade til statsministeren

– Nordlyssjokoladen ble presentert første gang på Matfestivalen i Trondheim i fjor under navnet Northern lights – a taste of heaven. Den ble skapt på bakgrunn av den økende nordlysturismen vi opplever her til lands. Vi ønsket å skape noe for dem som kommer hit for å se på nordlyset. Vi har også fått tilbakemeldinger på at turister har savnet en matsuvenir de kunne ta med hjem fra Norge. Dette ønsket vi å gjøre noe med slik at turistene kunne ta med seg noe annet enn Toblerone hjem, forteller Iris, som opprinnelig er lofotjente og har vokst opp med nordlyset.

Den unike sjokoladen håndlages i flere lag og vendinger for å få fram det spesielle nordlysmønsteret og fylles med smaker som solbær, karamell og lakris. Sjokoladen ble kåret til Årets Nyhet på Matfestivalen og ballen begynte å rulle, helt fram til statsministerens kontor.

– Vi fikk en telefon fra statsministerens kontor om at de hadde spist sjokoladen vår og syntes den var fantastisk god, så de lurte på om det var greit at de postet en video av at Erna Solberg ga bort sjokoladen vår til den japanske statsministeren på statsbesøk. Det syntes vi selvfølgelig var greit, smiler Iris.

På selvste valentinsdagen ble sjokoladen overrakt til den japanske statsministeren, og videoen av seansen ble postet på statsministerens Facebook-side. Dette ga Jentene på tunet en ekstra boost, og ikke lenge etter kom det bilde av en astronaut på den internasjonale romstasjonen som også hadde fått nordlyssjokolade fra kjelleren i Selbu i gave.



JENTENE PÅ TUNET:

På det meste er det sju jenter i sving på sjokoladefabrikken. I fjor produserte de tre tonn sjokolade, i år har de tro på å passere 10 000 kilo.

LAGER SJOKOLADESKALL:

Det er viktig at sjokoladeskallet ikke blir for tykt. Etter bare noen sekunder i formen helles sjokoladen ut før den settes til avkjøling og er klar for å fylles med små smaksekspløsjoner.





SJOKOLADEFRYD: Sjokoladen fra Jentene på tunet går under navnet Sjokoladefryd og er en fryd for både øye og gane.

// Eplegledede lages med syrlige epler, som gir deg sånn iling i kjeven at du smiler når du spiser det, enten du vil eller ikke.

Iris Martinsen-Aune

Har egne sjokoladestalkere

Siden har Nordlyssjokoladen havnet på Barbados og den engelske ambassaden. Den har fått plass på flyplassen i Tromsø og seiler rundt med Hurtigruta som et pilotprosjekt. Hvis det lykkes kan sjokoladen bli å finne på alle Hurtigrutas skip. De viktigste kundene er likevel sambygdingene.

- Det er kjempeviktig at selbyggen får tak i produktene våre. Rett og slett fordi de er så gode ambassadører, mener Iris.

Utviklingen har mildt sagt vært eventyrlig for den lille sjokoladefabrikken. De har gått fra to utsalgssteder til over 100.

I fjor produserte de tre tonn sjokolade, i år har de tro på å passere 10. Sjokoladen har blitt kåret til årets julegave i Dagens Næringsliv og de har vunnet sølv i International chocolate awards. De har kommet opp i 30 ulike produkter, fra poser og esker til påskeegg og sjokoladearter, og har til og med fått seg egne blodfans.

- Vi har noen egne sjokoladestalkere som følger etter oss på alle festivaler, markeder og stands vi er på, og som fortvilt kan ringe lørdag kveld fordi de har fått med seg feil sjokolade, forteller Iris med glimt i øyet og ler.

- Det har vært mange artige episoder.

Nå ønsker sjokoladegründerne å lære det norske folk til å bli flinkere å nyte. Hun mener vi trenger å stoppe opp et øyeblikk og bruke sansene og se og kjenne på hva vi spiser. Hun ønsker at Sjokoladefryd skal være motsatsen til det å rive av papiret og trykke innpå en hel sjokoladeplate.

- Jeg blir kjempeglad hvis folk får øynene opp for norsk sjokoladehåndverk og begynner å sette pris på det og lærer seg å smake forskjeller.

Det er sjokoladefryd.