



Saga Widström håller tungan rätt i mun när hon lär sig att göra chokladrosor. Brorsan Felix tittar på avstånd.

Bästa kakan utsågs av sötsugen jury

NORA. Vem gör den godast småkakan? Det var frågan som ställdes på lördagen i samband med Choklad- och matmässan.

Elva bidrag hade lämnats in till kaktävlingen i biblioteket. En handfull deltagare var elever från Chokladskolan, resterade tävlande var lokala bakkingsförmågor.

För att utse vinnaren fick juryn, bestående av Magnus Wetterholm, Ulla Carlsson, Ove Hoffner och Ingrid Parbring, smaka på många goda bakverk.

– Jag brukar inte vara med på sånt här, men om man får äta kakor så, sade Ove Hoffner nöjt.

Gottegris och fikatokig

– Jag är en riktigt gottegris och är helt fikatokig!

Till vinnare av tävlingen utsågs stockholmaren Mats

Stockhaus som även deltog i chokladmässan. Hans kaka med chokladdoppad biskvibotten och smörkräm smaksatt med lime och kardemumma beskrevs som njutningsfull av den eniga juryn.

Hedersnämmande

Ett hedersnämmande gick till 14-åriga Noratjejen Mikaela Persson som ställde upp med en makron med chilistryffel. Receptet har hon hittat på tillsammans med sin mamma.

– Jag brukar baka hemma, det är kul. Jag har hjälpt till med bakning sedan jag var liten, berättade Mikaela.

– Det var min hemkunningsfröken som berättade om tävlingen och då tänkte jag att jag kunde vara med. Det var kul att de gillade den.

PIA GYLLIN



My Rådmark hjälper Annika Fernqvist att bygga upp en ros i choklad. Att få till tekniken i rullandet är klurigt till en början.



För att få inspiration till det egna chokladmakeriet besökte Kumlabon Rose-Marie Näslund mässan. Margaretha Näslund från Hallsberg brukar få agera första provsmakare där hemma och följde med även hon.



Färgglad choklad av Jerry Milton Ross. Pralinen med smak av rabarber och chili var en av storsäljarna.



Magnus Wetterholm, Ingrid Parbring, Ove Hoffner och Ulla Carlsson smakade på en mängd småkakor för att utse Noras bästa småkaka.

Choklad i mässor

Praliner och kakor i regnbågens alla färger

NORA. Choklad i alla former, och färger, presenteras på Choklad- och matmässan. En del valde att köpa med sig färdiga godbitar hem, medan andra knåpade ihop egna skapelser.

Ovädret gjorde att några av utställarna blev insnöade och inte kunde ta sig till mässan, men tolv chokladkreatörer tog sig till församlingshemmet för att visa sina verk. Publiken trotsade också snön och arrangören Inga Svedbro var positivt överraskad av uppslutningen.

Rose-Marie Näslund hade åkt från Kumla för att gå på mässan. Hon har själv gått kursen på Chokladskolan i Nora, men vågar inte ställa ut själv ännu.

– Nej, än är jag alldeles för färsk. Men det är kul att se vad andra gör och få lite inspiration. Det finns så mycket man kan göra.

Klarröda

En av utställarna som verkligen tagit fasta på att choklad varken måste vara fyrkantig eller brun är Jerry Milton Ross från Norrköping. Hans praliner är alltifrån klarröda till marmorerade i gult, rött och grönt.

– Den marmorerade med smak av rabarber och chili är faktiskt den som sålt mest, tillsammans med en med hjortron och kanel, berättar han.

Chokladros

En bit bort, i Chokladskolans lokaler, finns också oväntade färger på choklad. Men här är det blått eller guldtigt puder som gäller. Systrarna Alice och Cornelia Zetterman från Ås har precis gjort klart ännu var sin chokladros och ska nu dekorera dem. I en kartong ligger redan ett gäng rosor, trots att systrarna nyss börjat.

– Det var inte svårt alls, säger Cornelia som redan har en plan för sina chokladmästerverk.

– Jag ska ge dem till min bror Victor som fyller 15 år i dag. Jag har inte hunnit köpa någon present, så han får de här.

Även femåriga Saga Widström lär sig att göra chokladrosor. Hon har dock inga som helst planer på att ge bort dem.

– Jag tycker om choklad så jag ska äta upp dem själv!

TEXT OCH BILD:
PIA GYLLIN
0587-158 82
pia.gyllin@na.se

Sideshow

Peter Ekström
Nya biter på väggar och bord
Bakar, rollstolar och monster

Vernissage mån 22 feb kl 17-20
Utställning 22 feb - 13 mars
Nora konsthall, biblioteket