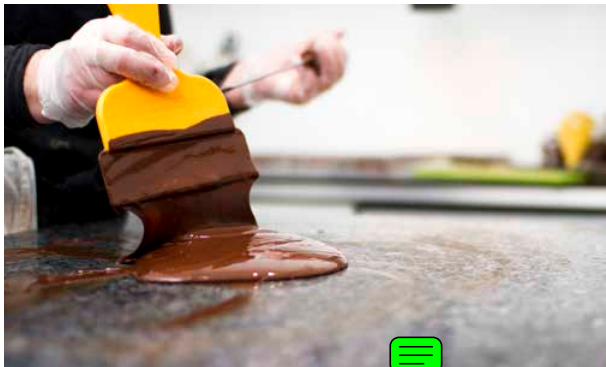


## LOKALA LIVET

# Ny chokladhantverkare slår upp portarna i Årsta

Den 30 november slog OmnOmnOmn Konfektyr & Deli upp portarna på Gullmarsvägen 42 i Årsta, ett stenkast från Gullmarsplan. Den lilla chokladbutiken fylldes snabbt med kunder klockan 12 på lördagen när butiken öppnade. Och de läckra handgjorda chokladpralinerna tog snabbt slut.

TEXT: DANIEL ANDERSSON, FOTO: OLOF PLYM FORSHELL



Chokladen tableras till rätt temperatur därefter fylls gjutformarna med den tempererade chokladen. Här ser vi det färdiga resultatet.

Eldsja och ägare till OmnOmnOmn Konfektyr & Deli är Eva Mantsinen som i grunden är formgivare och kreatör.

I slutet av 2012 tyckte hon att hon yrkesmässigt ville utveckla sig vidare och göra något som kändes inspirerande och roligt.

– Jag tänkte, när är jag som gladast, berättar Eva. Svaret var enkelt. När jag bakar.

Hon älskar att göra desserter, bakverk, konfektyr och munsbitar av olika slag men allra roligast är pralintillverkning.

**Att tillverka** praliner är ett hantverk och kräver mycket träning och skicklighet. Det är en utmaning. Och eftersom Eva gillar utmaningar och vill bli riktigt duktig beslöt hon sig för att utbilda sig. Under en intensiv period i våras gick Eva på en utbildning till pralinör vid Chokladskolan i Nora. Och under sommaren byggde hon även på med en kortare konditorkurs.

– Min choklad är hantverk från början till slut. Jag vill erbjuda mina kunder exklusiv handgjord choklad. För mig är det också viktigt att fokusera på rättvisemärkt och ekologiskt odlad. Namnet gick snabbt att komma på. OmnOmnOmn betyder på nätet ungefär "Åh vad gott!", berättar Eva.

– Jag ville göra något annorlunda, fortsätter Eva. Jag vill att det ska kännas hemtrevligt här i



Hon älskar att göra desserter, bakverk, konfektyr och munsbitar av olika slag men allra roligast är pralintillverkning.

butiken så att man vill komma tillbaka. En varm känsla av att hänga i någons kök. Jag jobbar fortfarande på detaljerna, men lokalen är öppen och allt ska synas. Man ska se att här pågår ett hantverk och att det är

rent och fräscht. Den som är nyfiken ska kunna komma in och se ur det funkar att göra chokladpraliner.

**Evas plan** är att en del av produktionen ska levereras på beställning till företag och genom återförsäljare. Som formgivare vill hon erbjuda en total kvalitetsupplevelse. Exklusiv choklad i designade presentförpackningar. Och Eva kommer själv att designa förpackningar i korta serier och arbeta nära kunderna.

– Det ska vara roligt att få eller ge bort något gott i en läcker förpackning. Det som gör mig glad, gör antagligen någon annan glad också, säger Eva.

## Fakta om chokladtillverkning ▶

✓ **Temperera** kallas den teknik som ger chokladen en fin glans och gör att den går att hålla i utan att kladda.

✓ **Tablera** gör man när man kyler den smälta chokladen på en sval yta.

✓ **Choklad** förvaras bäst i

15-18 grader, eller i rumstemperatur men aldrig i kylan.



Eva kombinerar formgivning och pralintillverkning i den egna versamheten.