

26.1.2010

Suklaan perässä maailmalle

Suklaaseen intohimoisesti suhtautuvien matkailijoiden lomakohteen valinta on tänä vuonna helppoa. [Hotels.com](#) on listannut suklaasta kuuluisiksi tulleita maita, joihin matkustavat eivät voi ohittaa näitä suussa sulavia herkkuja. Jos kaukokohteet eivät kiinnosta, myös Suomesta löytyy yksi tämän kaakaoksen herkun tyyssija.

Suklaan historia alkaa Jukatanin niemimaalta, missä maya-intiaanit alkoivat vijellä kaakaopuita yli 2000 vuotta sitten. Mayat keksivät kaakaon lisäämällä murskattuihin kaakaopapuihin vettä ja mausteita. Eurooppaan kaakaon toi 1500-luvulla Kristoffer Kolumbus, mutta papujen arvo ymmärrettiin Espanjassa vasta Hernando Cortezin myötä. Kaakaosta tuli nopeasti Espanjan hovin suosikki ja vuosisata myöhemmin suklaajuoman ilosanoma levisi koko maailmaan. Suklaa saavutti nykyistä muistuttavan muotonsa 1800-luvulla. Aluksi konvehdit tehtiin käsityönä, mutta myöhemmin siirryttiin suklaan koneelliseen valmistukseen. Tosin käsintehty suklaa on edelleen arvossa suklaaharrastajien joukossa.

Kaikki alkoi Meksikosta

Jukatanin niemimaa, jossa kaakaopapujen viljely alkoi, sijaitsee Meksikossa. Makean herkun alkuperämaa on vierailun arvoinen paikka. Jukatanin niemimaalla maya-intiaanien asuttamia kaupunkeja olivat muun muassa Chichén Itzá ja Tulum, jotka ovat nykyään suosittuja nähtävyyksiä. Chichén Itzá kuuluu Unescon maailmanperintöluetteloon. Kaupungin kuuluisimpia nähtävyyksiä ovat muun muassa El Castillo eli Kukulcánin pyramidi, jonka sanotaan olevan alunperin mayalainen kalenteri.

Hotellivinkki: [Mayaland Hotel and Bungalows](#) (kolme tähteä)

Tämä hotelli sijaitsee lähellä Chichén Itzán keskustaa. Hotellista tehdään opastettuja ratsastuskiertoja maya-kaupungin raunioille, ja hotellista saa myös perinteistä mayalaista ruokaa. Hinnat alkaen 114 euroa yöltä.

Sveitsissä keksittiin maitosuklaa

Sveitsi on yksi maailman suurimpia suklaan valmistajia, ja maalla on tärkeä osa suklaan historiassa. Sveitsiläinen Daniel Peter keksi nykyään suuren suosion saavuttaneen maitosuklaan vuonna 1875. Neljä vuotta myöhemmin Rudolph Lindt keksi uudenlaisen tavan valmistaa suklaata: suklaamassa pidettiin sulana muutamia päiviä ennen kuin se jähmettyi muottiin. Nämä olivat tärkeitä tekijöitä suklaan suosion nousussa.

Hotellivinkki: [Hotel Europe](#) (kolme tähteä)

Tämä kaunis hotelli on perustettu vuosien 1898–1900 välillä rakennettuun uusbarokkityyliseen taloon. Hotellilta on lyhyt matka muun muassa Zürich-järvelle ja oopperatalolle. Hotellin omistaa Christian Kramer, joka on tunnettu useista ravintoloistaan eri puolilla kaupunkia. Ravintola Quaglinos sijaitsee hotellirakennuksessa. Hinnat alkaen 163 euroa yöltä.

Belgialainen konvehti on arvossaan

Euroopan suurimmaksi suklaakaupungiksi voisi kutsua Pohjois-Belgiassa sijaitsevaa pientä Brüggen kaupunkia. Kun suklaalla alettiin käydä kauppaa, Brügge oli yksi eurooppalaisen kaupan keskuksia ja suklaan arvostus kaupungissa nousi. Pienessä Brügnessä on jopa yli 60

suklaapuotia ja suklaamuseo. Belgia patentoi suklaan vuonna 1884, ja maan kulinaristit ovat kehittäneet vuosien kuluessa suklaaseen mitä ihanimpia makuja ja vivahteita. Belgiassa tehdään edelleen suussa sulavia käsintehtyjä konvehteja.

Hotellivinkki: [Martin's Orangerie](#) (neljä tähteä)

Tämä kaunis hotelli sijaitsee 1400-luvulta peräisin olevassa talossa Den Dijver -kanaalin varrella. Jokainen huone on sisustettu eri tavalla, tosin romanttisuus näkyy vahvasti jokaisessa. Hotellilta saa kello viiden teetä, joka suositellaan nautittavaksi hotellin terassilla. Teen kanssa maistuu myös herkullinen suklaakonvehti. Hinnat alkaen 110 euroa yöltä.

Itävaltalaisia suklaakuulia

Itävalta kirjoittautui suklaan historiaan vuonna 1890, kun Paul Fürst keksi Salzburgissa maailman ehkä tunnetuimmat suklaakonvehdit. Kyseessä ovat tietysti 1700-luvulla vaikuttaneen kuuluisan säveltäjän Wolfgang Amadeus Mozartin kunniaksi nimetyt Mozartin kuulat. Konvehtien täytteenä on pistaasia ja mantelimarsipania. Vaikka Mozartin kuulia valmistetaan tehtaissa eri puolilla maailmaa, Norbert Fürst valmistaa edelleen alkuperäisiä herkullisia konvehteja Salzburgerissa isoisoisan reseptillä. Alkuperäisiä konvehteja myydään neljässä paikallisessa leipomossa nimellä *Original Salzburger Mozartkugeln*.

Hotellivinkki: [Hotel Elefant](#) (neljä tähteä)

Tämä yli 700 vuotta vanha hotelli on yksi Salzburgin vanhimpia ja perinteisimpiä hotelleja. Se sijaitsee aivan keskustassa kävelykatualueella. Hotelli on myös kävelymatkan päässä Mozartin kuulille nimensä antaneen säveltäjän Wolfgang Amadeus Mozartin syntymäkodista. Hinnat alkaen 108 euroa yöltä.

Suomalaista suklaata

Suomalainen suklaa ei ole yleensä yhtä makeaa kuin belgialaiset konvehdit, mutta suomalainen suklaa on maassamme silti arvossaan. Kotimainen suklaamatka kannattaa tehdä Porvooseen, sillä kaupungissa sijaitsee valloittava Brunbergin suklaatehdas ja tehtaanmyymälä. Brunberg on Suomen vanhin suklaatehdas, sillä se perustettiin jo 1871. Aluksi siellä valmistettiin tosin karamelleja ja vasta myöhemmin 1900-luvun puolella aloitettiin suklaan valmistus. Suklaasta tuli pian yrityksen päätuote. Brunbergin tunnetuimpia suklaita ovat Suklaasuukot ja Tryffeli-suklaakonvehdit. Brunbergin tehtaanmyymälä sijaitsee osoitteessa Teollisuustie 19 B.

Hotellivinkki: [Hotel Seurahovi](#)

Tämä kodikas hotelli sijaitsee lähellä Porvoon keskustaa. Hotellilla on myös hyvät saunatilat, joihin voi tilata erillisiä saunaruokia. Hotelli sijaitsee kävelymatkan päässä Brunbergin tehtaanmyymälästä. Hinnat alkaen 126 euroa yöltä.

Lisätietoja osoitteessa www.hotels.com tai numerossa 010 808 097.

- Hinnat ovat esimerkkejä kahden hengen huoneesta per yö.
- Hinnat on tarkistettu 19.1.2010, joten muutokset ovat mahdollisia.

Lisätiedot, kuvapyynnöt tai Hotels.comin edustajien haastattelu Hotels.com-lehdistöpalvelusta: lehdisto@hotels.com

Aino Ruikka	aino.ruikka@acsanafor.fi	+358 40 706 8021
Sanna Aaltonen	sanna.aaltonen@acsanafor.fi	+358 40 840 6368
Kate Hopcraft	khopcraft@hotels.com	+44 20 7019 2165

Hotels.com

[Hotels.com](https://www.hotels.com) on osa kaikilla merkittävillä markkinoilla toimivaa Expedia-ryhmää ja sen valikoimiin kuuluu yli 110 000 laadukasta hotellia, huoneistoa ja B&B-majapaikkaa ympäri maailmaa. Jos asiakas löytää muualta halvemman hinnan etukäteen maksamalleen hotellihuoneelle, tarjoaa [Hotels.com](https://www.hotels.com) kyseisen hotellihuoneen asiakkaalle samaan hintaan. [Hotels.com](https://www.hotels.com) neuvottelee käyttäjille parhaat hinnat sekä tarjoaa käyttäjilleen jo 1,3 miljoonaa asiakasarviota esittelemistään kohteista. [Hotels.com](https://www.hotels.com) voitti Webuser-lehden jakaman Gold Award -palkinnon parhaana hotellivaraussivustona helmikuussa 2009. Matkailijat voivat tehdä varauksen internetissä tai soittamalla monikieliseen asiakaspalvelunumeroon +358 10 808 097.