



Bolsjer i luksus-
klassen fra Drops
by Samira



Vingummier som du
ikke har smagt dem
før fra Wally and Whiz



Lækre og seje
skumfiduser fra
The Mallows

SUKKERSØDT SLIK *i luksusklassen*

Danskerne er Europas næstmest slikspisende folkefærd, og de senere år har vi kastet vores kærlighed på eksklusivt luksusguf. Mød tre slikentreprenører, der med kærlighed til de søde sager kreerer skumfiduser, bolsjer og vingummi til den kræsne slikmund.

AF CHRISTINA B. KJELDSEN. FOTO: ANITTA BEHRENDT.

De fleste af os ville stejle, hvis vi blev mødt af en kilopris på omkring de 700 kroner ved bland selv-slikket. Ikke desto mindre betaler flere og flere af os det gladeligt, når vi køber luksuslakrids, gourmetbolsjer, håndlavede karameller eller andre af de særlige og eksklusive søde sager, der er landet på slikhylderne de seneste par år. Vi køber ind i fortællingen om produktet og nydelsen, siger fremtidsforsker og ekspert i forbrugeradfærd Tamira Snell fra Institutet for Fremtidsforskning.

– Vores begreb om luksus er blevet meget bredere. Tidligere handlede det meget om dyre ure og materielle goder, i dag handler det i højere grad om de oplevelser, der er forbundet med luksusvaren – og mad er jo, hvad enten det er sundt eller syndigt, en meget sanselig oplevelse. Er det så samtidigt pakket ind i smuk emballage og produceret med omhu og har en klar fortælling bag, så *tapper* det ind i noget, vi meget gerne vil bruge penge på, forklarer hun.

Selvom de senere års store sundhedsfokus ikke umiddelbart rimer på flere søde sager, så går de to faktisk hånd i hånd. I hvert fald noget af vejen.

– Det kan lyde som et paradoks, men i virkeligheden er de indbyrdes afhængige, når det kommer til vores, ofte underbevidste, beslutningsprocesser. Vi vælger hele tiden til eller fra, ligegyldigt

hvor sunde eller usunde vi er, og det gælder også, når det kommer til slik og de eksklusive delikatesser. Oplevelsen af nydelse driver meget af vores adfærd og forbrug. Nogle af de nye søde sager i luksusklassen lyder jo nærmest sunde, når fortællingen om de gode råvarer og hjemmelavede principper, de er produceret ud fra, bliver foldet ud for os. Det er med til at gøre spiseoplevelsen til en del af vores selvfortælling om, at vi er bevidste og sunde forbrugere alligevel, og sådan kan vi nemmere retfærdiggøre overfor os selv, at vi både har fortjent det, og at det nærmest er godt for os. For det er jo ikke for alvor usundt, når det er økologisk/vegansk/håndlavet, vel? siger Tamira Snell.

At vi i det hele taget er så glade for slik i Danmark hænger i høj grad sammen med vores begreb om hygge. De søde sager hører med til fredagshygen, kollegahygen, alenehygen, og det har bragt os til andenpladsen på listen over de mest slikspisende folkefærd i Europa, kun overgået af finnerne, ifølge tal fra brancheforeningen Sugar Confectionary Europe. Det faktum – kombineret med vores trang til selvforkælelse – ja, det har åbnet ballet for luksuslik i lange baner.

– Glæden ved delikatesser er en stor del af tiden lige nu, se bare på de mange madmarkeder, torvehaller og streetfood-steder med gourmetmad, der popper op. Hverdagen kan jo godt være lidt kedelig med spaghetti bolognese, men så kan den der lille lækre *treat* være det, der løfter os. Det er den oplevelse, vi jagter, slutter Tamira Snell.



”Jeg godt kan lide at eksperimentere. At overraske med nye smage, og at tingene ikke altid skal være, som de altid har været”



Samira Lahlali Petersen, 35 år, og hendes mand droppede planerne om at købe hus og investerede i stedet deres opsparing i bolsjeeventyret. Bolsjerne laves i hånden. Se mere på Dropsbysamira.com

Samiras mål er at genopfinde bolsjet og højne niveauet for den klassiske sliktype, der fås i et utal mere eller mindre gode variationer på slikhylderne. Drops by Samira fås i udvalgte butikker i Danmark og desuden også i Norge, Sverige, USA, Tyskland, Island og Grønland.

Bolsjer, Drops by Samira, 150 gr, 75 kr.

SAMIRA LAHLALI PETERSEN FRA DROPS BY SAMIRA

”Bolsjer kan være meget mere, end mange tror”

Samira Lahlali Petersen er kvinden bag de håndlavede bolsjer, Drops by Samira, der gerne må vække både følelser og barndoms minder. Hun vil gerne have danskerne til at forkæle sig selv og hinanden med gode smagsoplevelser.

– **Jeg er opvokset med**, at alt skulle laves fra bunden, også de søde sager. Min bedstemor lærte mig at elske at arbejde med gode råvarer i sit eget køkken. Vi lavede bolsjer sammen, og den indtagende varme duft, der breder sig,

når sukkeret varmer op – den elsker jeg stadig. Jeg fandt allerede dengang ud af, at jeg godt kan lide at eksperimentere. At overraske med nye smage, og at tingene ikke altid skal være, som de altid har været – det gælder både smag, form og udseende.

– **Jeg har altid kogt bolsjer i min fritid** og foræret dem væk til venner og familie, som opfordrede mig til at lave dem professionelt. Jeg er oprindeligt uddannet sygeplejerske, så det var altså ikke en forretningside, der blev starten

på mit bolsjeeventyr – men min hobby og kærlighed til produktet. Drops by Samira bliver håndlavet efter mine hjemmelavede opskrifter, og mit mål har været at genopfinde produktet og vise folk, hvad jeg selv altid har vidst, at bolsjer kan være meget mere, end mange tror. Nærlig et gennemført produkt, lavet på gode råvarer og fuld af ægte smag.

– **Hele det visuelle udtryk og univers** omkring Drops betyder rigtig meget for mig. Jeg er inspireret af mode og design, og

jeg vil gerne have, at mine bolsjer er en helhedsoplevelse, der præsenterer sig lige så smukt, som de smager godt. Altså ikke bare en tilfældig pose i tasken, men en lille gave i sig selv. Jeg har i den forbindelse fået lavet nogle helt fantastiske billeder, som viser universet omkring Drops på en måde, der både er smuk, men også mystisk og fortællende på en gang, og som understøtter de smage, bolsjerne har. Alle følelser og sanser skal i spil, når man køber mine Drops.