



Pressemelding:  
Kaupanger, 30. januar 2024

## Solbærsirup endeleg utan tilsett sukker

**Lerum har hatt stor suksess med saft utan tilsett sukker, men den folkekjære solbærsirupen har vist seg å vere vanskeleg å endre. Fram til i år.**

Heilt sidan Lerum starta med saft utan tilsett sukker i 2006, har smaksforskarane frå saftbygda i Sogn prøvd å få fram ein variant med solbær.

Administrerende direktør i Lerum, Trine Lerum Hjellhaug, forklarar at det har vist seg å vere vanskelegare å få til enn ein skulle tru. Denne våren kjem resultatet av arbeidet.

-Solbær har ein ganske distinkt og spiss smak som treng sukker for å få fram smaks kvaliteten i bæra. Solbær treng rett og slett mykje sukker, og det har vist seg å være vanskeleg å finne ut korleis solbærsirup utan tilsett sukker kunne lagast, seier Trine Lerum.

### Smaksgjennombrøt

Ho fortel at det måtte utviklast ein heilt ny aroma for å få den ønska konsistensen og den gode solbærsirupsmaken.

– Den nye blandinga viste seg å vere ein innertiar! Aromaen gav oss moglegheit til å få meir av den naturlege solbærsmaken. Kombinert med andre ingrediensar slapp vi då å tilsetje sukker, seier den nógde administrerende direktøren.

Ho fortel at smaken av den nye sirupen har gitt svært gode resultat i Lerum sine testpanel. I blindtestar har ofte testpersonane oppgitt at dei trudde det var den originale solbærsirupen dei drakk.

### Historisk og prisvinnande

Ikkje alt har blitt like godt dokumentert hjå Lerum opp gjennom åra, men Solbærsirupen slik vi kjenner den i dag vart lansert på 70-tallet. Solbæra var frå lokale bær dyrkarar i regionen, og vart sortert og levert til fabrikk. Safta vart tappa på ei brun glassflaske. I arbeidet med lansering av den sukkerfrie varianten fann Lerum ei tomflaske som stod gøymt i ei hylle på Lerum sitt museum i Sogn. På etiketten står det solbærsirup, og Trine Lerum fortel at flaska skapte engasjement.

– Vi var usikre på alderen på flaska, og på kor lenge det faktisk er sidan vi lagde vår første solbærsirup. Lokalhistorikarar og ein del av den eldre garde i Lerum-slekta fann ut at flaska truleg stammar frå starten av 1920-tallet. Det inneber jo at vi har gått glipp av eit 100-års jubileum vi sikkert kunne ha feira, seier Trine.

### Stolt over solbærsirupen

Det er spesielt tre hovudårsakar til at solbærsirupen er so populær.



– Den første er at solbær er kjent for å vere rike på c-vitamin, og den andre er at den har vist seg å vere spesielt god å varme opp. For såre norske halsar og skiglade nordmenn, har solbærtoddyen vorte spesielt folkekjær. Den tredje grunnen er heilt enkelt den unike smaken som ikkje liknar noko anna.

Lerum har vore veldig stolte over solbærsirupen sidan lanseringa på 70-tallet. Safta er den mest solgte safta i Noreg, og stoltheita vart ikkje mindre då solbærsirupen i 2023 vann den internasjonale prisen «Superior taste award» hjå International Taste institute i Brussel.

– Solbærsaft har vorte laga på meir eller mindre same måte i alle år, så æra for denne prisen deler vi med generasjonar av saftkokarar. I dag feirar vi uansett solbærsirup utan tilsett sukker.