

Nu blir det oljeboom

Ursprungligt, ekologiskt, natur- och kulturbeskrivande.

Och man ger inte bara förlängt liv till en gammal grekisk olivlund utan även till sig själv.

Inte konstigt att Tintins idé att adoptera bort olivträd blivit en succé!

AV CATARINA ROLFSDOTTER-JANSSON
FOTO: KARIN ODDNER, PRIVATA BILDER



Den som adopterar ett olivträd får också sex flaskor högklassig olivolja i sitt eget namn.

Att olivolja är bra för hjärtat vet vi. Tintin Blackwell, 46, i Malmö vet att oljan även kan kännas gott i hjärtat. Tack vare hennes satsning på adoptioner av träd i familjens lund i Grekland har hon både fått en närmare relation till sin pappa och glatt olivolfantaster över hela världen. De får livgivande nektar från Grekland på flaskor med det namn de döpt sitt träd till på etiketten.

Hon är född i Grekland och uppvuxen i Genève, har en amerikansk pappa och svensk mamma och har bott flera år i USA. Tintin har rötter lite varstans i världen.

Oliverna är ekologiskt odlade och ger en olja "med doft av nyslåget gräs".

Men det är den lilla byn Ermioni på halvön Peloponnesos som hennes hjärta klappar lite extra för. Här köpte hennes pappa Bruce en olivlund för 30 år sedan.

–Pappa älskar Grekland och arbetade där i flera år. Han byggde sig ett hus i Ermioni och eftersom han tyckte att den lokala olivoljan var så fantastiskt god köpte han en liten lund. Men den gav för mycket olja för eget bruk, så han började sälja den till sina favoritrestau-

ranger som hobby, berättar Tintin, som till yrket är grafisk formgivare och har formgivit flaskornas etiketter och hemsidan där man kan gå en virtuell tur i olivlunden och se detaljbilder på vartenda träd.

En snilleblix

För snart tre år sedan fick Tintin en snilleblix. Hon kom på hur de kunde sälja oljan och se till att den gamla lundens träd bevarades. Träden där är från 15 till över 500 år gamla. Tidigare hade hon gett bort en hel del olja till vänner, som alla uppskattade den.

–Jag var stolt eftersom den kom från våra egna träd, vår vackra lund. Jag kom på hur jag kunde dela med mig av träden och känslan genom att erbjuda adoption av ett eget träd. Nu skickar jag ut olja till kunder från Nordpolen till Kenya, men främst till kunder i Sverige. Första året, teståret, fick vi på grund av torka bara 150 liter olja. Men den senaste skörden kunde vi pressa 350

Adoptera ett av Tintins grekiska olivträd



i köket

liter från våra 83 träd. Oljan doftar som nyslaget gräs och är mild, frisk och smörig.

Varje person eller familj som adopterar ett träd får 3 liter olja under vintern. Det är ekologisk olja av allra högsta kvalitet, kallpressad extra jungfruolja. Tintins olja kommer från första kallpressningen och filtreras inte, allt för att ge bästa smak.

När Tintin skulle presentera sin idé om adoptioner av träden i familjens lund för sin pappa var hon nervös. Han sa ingenting, varken under hennes presentation eller efter.

– Men jag såg en tår i hans ögonvrå och sedan lyfte han luren och ringde till Andreas, som sköter lunden, och berättade att vi skulle satsa. Eftersom jag inte har vuxit upp med min pappa är detta projekt ett fint sätt för oss att lära känna varandra bättre, berättar Tintin.

Säljer upplevelsen

Nu är de nere ofta och tittar till träden och njuter av trakten. Tintin skrattar och säger att Ermioni kanske inte är den allra vackraste av byar, men den är i varje fall en bit av "det riktiga" Grekland, en

charmig liten stad med få turister. Här växer det förutom oliver även granatäpplen och citrusfrukter.

Tintin är noga med att understryka att hon inte egentligen säljer olja, utan en upplevelse. Man väljer det träd man fastnar för på hemsidan www.manakigold.com och adopterar trädet under ett år för 120 euro. När man sedan får sin olja har flaskans etiketter det namn man valt. Där kan stå "Lisa 50 år" eller namnet på ens familj. På en av flaskorna på Tintins bord står det "Nickolle" – det är Nicklas och Olle som adopterat tillsammans. På en står det Papandreas – en Andreas som är pappa har valt detta namn. Man får även ett fint diplom med namnet och numret på sitt träd. Varje träd är numrerat, noga märkt och fotograferat av Tintin.

– Mängden olivolja som Katafykilunden årligen ger delas lika mellan alla träd, oavsett vilken storlek träden har. Olivoljan man får i sina sex flaskor kommer alltså

Forts på nästa sida

FAKTA OLIVOLJA

Under antiken förbrukade varje atenare cirka 55 liter olivolja per år. 20 liter i kroppen, 35 liter på kroppen.

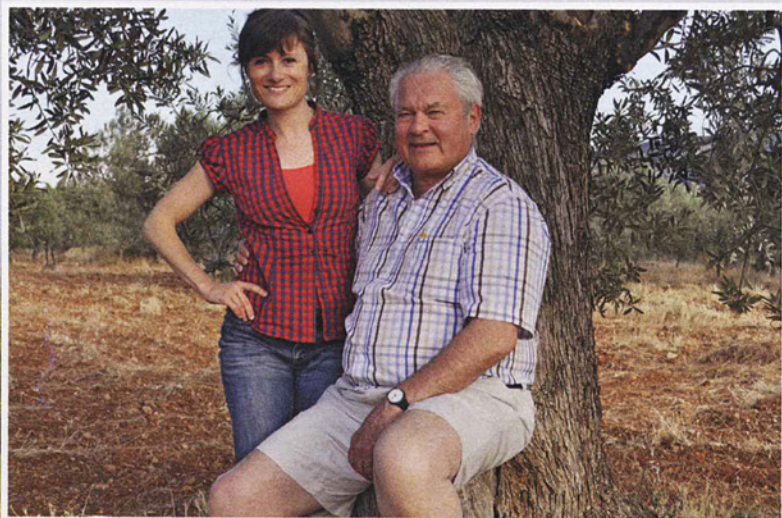
Länge var mark i Grekland, även vid kusten, helt värdelös om den inte hade olivträd. Det var endast mängden olivträd som gav marken dess värde.

Man kan pressa olja flera gånger genom att hetta upp oliverna, men för varje pressning blir kvaliteten sämre. Den sista pressningens olja används till tvålillverkning.

Virgin/jungfru får olja kallas endast om den producerats utan kemisk behandling. Extra virgin/jungfru får innehålla max 0,8 procent syra. Den står för endast cirka 10 procent av världens olivolja.



Arbetet med olivoljan har fört pappa Bruce och Tintin närmare varandra.



Hjärtegod livet

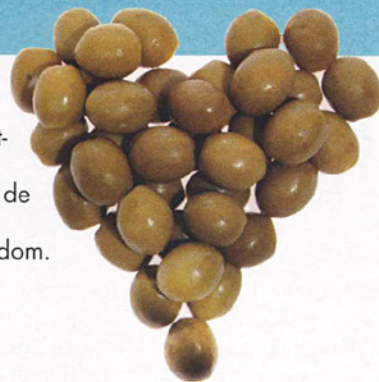
Gott för hjärtat

Olivolja anses förebygga hjärtsjukdom. Den sänker kolesterolhalten och blodtrycket, och skapar en bättre balans mellan omega 3- och omega 6-fettsyrorna.

Jungfruolja och extra jungfruolja skyddar bäst mot åderförkalkning eftersom de oljorna har de högsta halterna av det viktiga ämnet fenol.

Högt intag av mättat fett och kolesterol ökar risken för Alzheimers sjukdom. Därför rekommenderar Alzheimer Association i USA olivolja.

Lästips: "Gudaspis för hjärtat: Olivolja, vitlök, vin och choklad" av Bengt W Johansson, hjärtspecialist



Tintin inspekterar en flugfälla som skyddar olivträden mot angrepp.

Charmiga byn Ermioni där olivlunden ligger.

Forts från föreg sida

både från ens eget träd och från de andra träderna i lunden. Detta beror på att varje träd har en naturlig cykel där det vartannat år ger en bra skörd av oliver, vartannat år en liten eller obefintlig skörd. Vissa år kanske de små, pigga träderna ger bäst skörd och hjälper de trötta gamla träderna, andra år är det tvärtom. Dessutom finns det i dag inga olivpressar som kan pressa en så liten mängd oliver som ett enda träd ger. Det behövs flera hundra kilo oliver för att få tryck i maskinen.

Fler och fler vill veta var deras mat kommer ifrån, fler och fler väljer ekologiska livsmedel. I Tintin och hennes pappas lund är odlingen eko-

logisk. Gödseln kommer från traktens höns, flugfällor med sockervatten hållerflugor och annan ohyra borta. Adopterar man ett träd från Katafyki, får man veta exakt varifrån ens olja kommer, och man kan även resa ner och besöka sitt träd. I påskas reste ett svenskt par till Aten, hyrde en bil och körde de cirka tre timmarna till byn och lunden för att hälsa på sitt träd Agathon.

Kan bli tusentals år

–Olivträdsadoptioner håller gamla träd vid liv eftersom vi tack vare adoptionerna bevarar det traditionella grekiska odlingslandskapet. För modern olivproduktion kräver låga, hårt beskurna träd i raka rader. Odlarna kring vår

lund vill gärna också vara med om vi utökar vår verksamhet, säger Tintin och visar bilden på trädet i utkanten av Ermioni som anses vara 4000–5000 år gammalt.

–Det står på ett klosters marker, mår utmärkt och ger frukt! Just att det står på mark som har varit "helig" i tusentals år har räddat det. Det har skyddats från eld, den största faran för olivträd, tack vare att alla runtomkring har kallats att hjälpa till att släcka bränderna. Och det har tagits om hand. Ett olivträd som inte tas om hand lever inte mer än cirka 50 år.

Tintin och pappa Bruce's träd lär leva mycket längre, så mycket omtanke som de får.



NÄSTA VECKA:

Tummen upp för teckenspråk



Olivträdets bark vittnar om ett långt och strävsamt liv.



Altas 36/11