

MANAKI
GOLD

NYTT
FRÅN
LUND
ARNÄ
2021



*Recept
Bilder
Inspiration*

**OLIVTRÄDET:
BÅDE**

BAUTA

och bonsai!



Vad har hundar och olivträd gemensamt?

Hej olivoljevän! Jag tror mig veta mycket om olivolja och olivträd men lär mig ändå nytt hela tiden ... Hade fram till nu ingen aning om att olivträd är uppskattade som bonsaiträd! Blev nästan tårögd när jag av en slump upptäckte bilderna på dessa miniatyrer – med sina stolta olivfrukter i verklig storlek. Detta betyder att olivträd kan vara både majestätiskt stora och pyttesmå. Jag som trodde att hundar var de enda levande varelserna som finns i såväl jätteformat som ministorlek!

Olivträdet fortsätter överraska. Kan bli hur gammalt som helst, tål både snö & minusgrader, gassande sol, galet mycket vind, svår torka, eld, stympning (tål att få grenar och rötter avkapade så att endast stammen återstår; sätts stammen i bra jord och vattnas rikligt så fortsätter trädet att obekymrat leva sitt liv). Producerar frukt vars olja kanske är det nyttigaste du kan stoppa i din mun. Bonsaimästarna gillar det för att det är tåligt, rejält motståndskraftigt mot såväl sjukdomar som skadeinsekter och inte minst: gillar att beskäras.

Lustigt nog är olivträdet kanske även det mest *patriotiska* trädet i världen. Det är inte helt enkelt att få det att trivas i Sverige till exempel. Jag får ofta frågan om hur man ska göra – brukar svara sol & värme från vår till höst; tio grader på vintern. Nu har jag ett tips till: läs om »miraklet på min gata« på nästa sida.

Sköt om er och trevlig läsning!

Tintin

Tintin Blackwell



Detta nyhetsbrev ges ut en gång per år och trycks i 500 ex på svenska. »On demand« på engelska. Ansvarig utgivare, samt texter, bilder och design: Tintin Blackwell, om inget annat anges. Bonsaibilderna i detta nummer har lånats av Mistral Bonsai, Europas största producent av bonsaiträd, Spanien. Vill du veta mer om oss eller bli fadder till ett eget olivträd, besök www.manakigold.com

Miraklet på min gata

Min granne Liv

Olivträd trivs sällan i Sverige. Jag gav upp rätt fort för min balkong är varken inglasad eller vetter åt söder. Jag har tyvärr inte heller i min ägo något orangeri eller växthus. Den lilla plantan jag för länge sen hade med mig hem från Grekland – kanske Sveriges enda *manakiolivträd!* – fick jag ge bort till Magnus, som har balkong i söderläge två kvartér bort.

Döm om min förvåning när jag för några år sen upptäckte ett litet olivträdet planterat i marken vid min gatas kallaste och blåsigaste hörn, där solen inte orkar visa sig förrän sen eftermiddag. Det där går aldrig tänkte jag!

Men jag hade så fel. Visst, vi i södra Skåne har haft milda vintrar de senaste åren. Men ändå!

Detta förtjusande olivträd – som jag döpt till *Liv* – verkar må prima. Hon har nu överlevt sin fjärde eller femte vinter tack vare en vänlig själ som sveper in henne i juteväv varje år när minusgraderna närmar sig. Ibland få hon även grangrenar lagda runt stammen.

Mitt nya tips för att få olivträd att trivas i södra Sverige är alltså att plantera dem i marken och klä på dem på vintern :-)



Tagliatelle med ugnsbakade tomater & feta

4
PORT

- 300 g tagliatelle
- 200 g fetaost
- 400 g körsbärstomater
- 1 finhackad gul lök
- 1-2 vitlöksklyftor
- 0,5 dl olivolja
- 0,5 tsk chiliflakes
- färsk oregano
- en gnutta socker
- svartpeppar

Varianter av receptet har syns flitigt på sociala medier på sistone. En finsk bloggare lanserade rätten i höstas och fetan tog slut i Finland! Att det blivit en sådan succé beror på att under pandemin och hemarbetet skriker folk efter lättlagad mat; men framförallt är rätten supergod till både



Min granne Liv

vardag och fest! Du ugnstrostar alltså allt som ingår i pastasåsen, rör om och blandar enkelt i kokt pasta. Rätten håller sig varm i ugnformen – genialiskt! Det enda bloggskan missade att skriva är att inspirationen självklart är grekisk! »Garides saganaki« är en smaskig, traditionell, ugnsbakad rätt med räkor, feta och tomater, smaksatt med vitlök, oregano och ibland lite ouzo.

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°. Lägg fetan i en ugnssäker form med tomaterna runt om. Skala och finhacka lök och vitlök

och strö på tomaterna tillsammans med chiliflakes och en gnutta socker. Repa och hacka lite oregano och strö på osten. Ringla över olivoljan.

Kör några varv med pepparkvarnen. Tillaga mitt i ugnen 30–40 minuter tills tomaterna spruckit och fått färg. Koka pastan. Låt rinna av men spara 1 dl av kokvattnet. Ta formen ur ugnen och rör om så att tomaterna och fetan mosas något. Vänd ner pastan och håll över lite pastavatten så att rätten blir krämig. Garnera med oregano och servera.

HISTORIEN OM MANAKI GOLD

Alltid i nyhetsbladet

Det börjar på en bondgård, på en grön liten ö i Lake Champlain, Vermont, nordöstra USA. Där växer min pappa Bruce upp. I utbyte mot gratis universitetsstudier tjänstgör han tre år i den amerikanska medelhavsflottan. Det blir en tid som fullständigt ändrar hans livsriktning. När den stilige, unge officeren stiger i land i Nice, Barcelona eller Venedig överrumplas han av vackra kvinnor, storartad arkitektur och kultur, samt utsökt, spännande mat. Pappa förälskar sig i medelhavsländernas livsstil och lovar sig själv att återkomma så fort han får en chans.

Det dröjer inte länge: han får i början av 60-talet anställning hos ett amerikanskt företag i Aten – dit han flyttar tillsammans med den charmerande svenska kvinna som ska bli min mamma. Där föds min syster och jag; familjen stortrivs, men tvingas snart flytta igen, denna gång till Schweiz.

På 80-talet hittar pappa tillbaka till den grekiska solen och bygger sig ett hus på en kulle i kuststaden *Ermioni*. Ett enormt matintresse leder honom att direkt upptäcka den lokala olivoljan, *Manaki*. Kärleken till dess mjuka

och gräsiga smak är så stor att han anger ett nytt löfte: manakioljan skall aldrig saknas på hans eget matbord. Och eftersom han är en »farmer's son« nöjer han sig inte med att införskaffa oljan utan köper sig snart en egen liten olivlund, *Katafykilunden*. I samband med markköpet lär han känna Andreas Staikos, som alltsedan dess varit vår allra bästa vän i byn och lundarnas olivskötare. Utan Andreas hade vi aldrig, aldrig kunnat genomföra vårt projekt.

I över trettiofem år har manakioljan varit pappas hobby och njutning. Han har konsumerat mycket själv såklart; har gett bort till vänner, sålt till gourmetkrogar i hemstaden Genève och till och med använt som »mutor« ;-). Stolt har han räckt över en flaska flytande guld och sagt: Smaka denna!

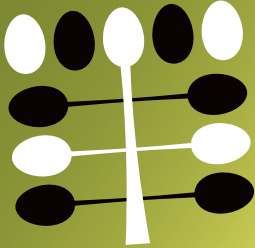
År tjugohundraio kom jag på hur jag kunde utveckla pappas skötebarn: låt oss dela med oss av lunden. Dela lyckan och stoltheten över att få njuta ekologisk olja från ett »alldeles eget«, gammalt, grekiskt olivträd. Så föddes mitt företag *Manaki Gold*.



Från vänster: Bruce Blackwell ca. 1980,
Tintin & Bruce ca. 2010, Andreas ca. 1990..



... gamla skyltar på grekiska! Min vän Jason har en underbar, rostig skylt som han hittat i havet där det står: »Släng ej skräp i havet« ;-)



MANAKI
GOLD

GILLAR ...



... att blommorna i vår grekiska trädgård tävlar i skönhet vare sig någon är där eller ej! De struntade i att samtliga hyresgäster fick boka av sina vistelser i vårt hus p.g.a. reserestriktionerna 2020. Vi tyckte däremot att det var tråkigt – och hyresgästerna med.



... att våra trädfaddrar ibland skickar bilder på sina nyuppackade flaskor och kallar det för julafton. Här syns Anns olja.



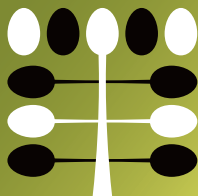
Bjuden på bröllop i år?

Vare sig du medverkar digitalt eller är med på plats – glöm inte att våra presentkort är enormt uppskattade och skickas enkelt! Perfekt till de som »redan har allt« eller »inte vill ha nåt«.



Årets oljearbetare

Vinterns etikettering och packning av Manaki Golds olivoljeflaskor sköttes smidigt och effektivt av detta fina gäng – noviserna Adrian & Carmen till vänster, samt Tintin & Cappelen. Hundarna Pollydott & Ella Prickelina stod för underhållningen. Inga tappade flaskor i år heller. Tack!



Är du inte trädvadder hos oss och vill bli?
Välkommen in på www.manakigold.com.

Här kan du titta runt, välja dig ett olivträd och namnge det.
Efter skörden får du dina oljeflaskor med personliga etiketter!

Årets uppskattning

»Måste berömma er för den fina olivoljan. Smakar alltid utmärkt.«

Kerstin, Kista

»Dyr ja. Värt det? Utan tvekan. Detta är oljan som vänder upp och ner på din syn på olivolja för all framtid.«

Mattias, Malmö

»Ville bara säga att Frida & Johan är otroligt nöjda med oljan, de har hämtat första leveransen idag. Jag fick se bilder på flaskorna och dom är superfina!«

Felicia, London

»Varmt tack för det vackra intyget. PS. Den är bara för god olivoljan!!!«

Denise, Lund

»Hej! Jag och min fru Leena jämförde just 2019 (sista slatten) med 2020 och var överens om att årgång 2020 är lite syrligare i smaken. Absolut ingen nackdel men det var en tydlig skillnad mellan årgångarna. Bägge gör sig fint till sallader (som alltid!). Personligen gillar jag 2020 bäst men det är jag det... Gillar lite syrlighet på tungan. Godaste fredagshälsningar!«

Anders, Västra Frölunda