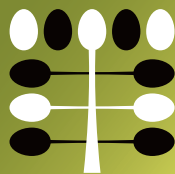


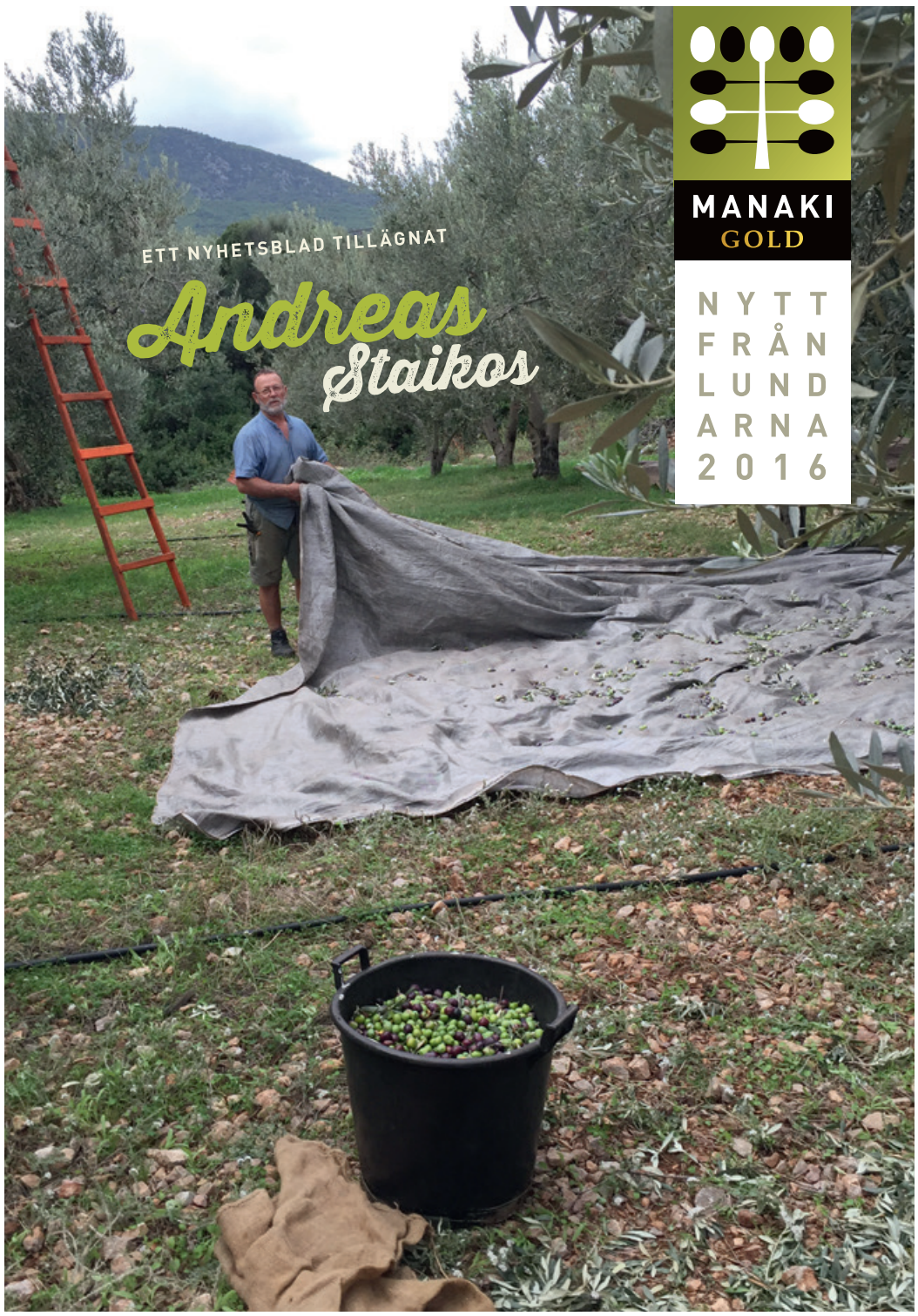
ETT NYHETSBLAD TILLÄGNAT

# Andreas Staikos



MANAKI  
GOLD

NYTT  
FRÅN  
LUND  
ARNA  
2016





# Tack Andreas!

Hej Manakivän,

Vårt nyhetsblad 2016 är tillägnat den fantastiske Andreas Staikos. Utan Andreas hade vi aldrig kunnat driva Manaki Gold. Utan honom hade vi aldrig haft en olivlund. Utan Andreas hade vi inte älskat Grekland lika mycket som vi gör, i synnerhet lilla staden Ermioni. För dig som inte redan vet: Andreas sköter våra olivträd, tar emot våra gäster, visar runt i lundarna och ordnar varje höst med plockning, pressning och buteljering. Han är sällsynt socialt begåvad och vår alldeles bästa vän sedan många år.

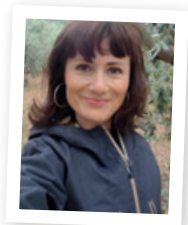
Ett av mina tidigaste minnen av Andreas är från slutet av 1980-talet. Han går fram till en stor kaktusväxt, tar fram sin schweiziska fickkniv, plockar en kaktusfrukt, och med imponerande effektivitet och naturlig elegans – trots sina relativt grova händer – skalar och skär upp frukten snabbt och lätt. Han delar ut en bit av det söta, gula köttet till var och en. Det hela avklaras utan att varken han eller vi får en enda tagg i handen! Andreas kan allt om vad som växer i denna bördiga jord, och delar gärna med sig av sina kunskaper. Han kan mycket annat också – läs den lilla intervju jag gjorde med honom förra sommaren!

Andreas är ovanligt klok också. När jag berättade för honom att vi precis kört förbi en halvt överkörd sköldpadda som irrade runt på den stora vägen till Ermioni, att jag var så ledsen för det och inte kunde få bilden av den krossade skölden ur min hjärna, sa han: vet du vad som pågår vid Greklands östligaste öar, vet du? De fullastade båtarna, de farliga resorna, de krossade drömmarna? Han satte allt i knivskarpt perspektiv. Jag grät ut en stund, senare på kvällen, över världens alla orättvisor, stora som små.

Livet går vidare. Våra olivträd fortsätter frodas. Vänskap utvecklas, fördjupas. När jag tittar på bilden jag tog för många år sen blir jag så glad: en stolt pappa, en dundersöt trollunge! Ifigenia är nu 22 år gammal och studerar till advokat.

Varma hälsningar,  
Tintin Blackwell

.tintin.tintin.



Detta nyhetsbrev ges ut en gång per år och trycks i 500 exemplar. Ansvarig utgivare: Tintin Blackwell. Texter, bilder & design: Tintin om inget annat anges. Omslagsbild: olivskörden 2015, bild: Magnus Knape. Kontaktinformation: [www.manakigold.com](http://www.manakigold.com)

# HISTORIEN OM MANAKI GOLD

*Alltid i nyhetsbladet*

Min pappa Bruce Blackwell föddes 1936 och växte upp på en bondgård i Vermont, på USA:s östra sida. Han fick ett stipendium för universitetsstudier av amerikanska Navy mot arbete i tre år på ett stort militärfartyg i Medelhavet. Det blev en tid som starkt präglade pappa, och ändrade hans livsriktning. När denne unge, coole, amerikanske officer steg i land överrumplades han av vackra kvinnor, fantastisk arkitektur, spännande kultur och storartad mat. Pappa förälskade sig i medelhavsländerna och lovade sig själv att återkomma så fort han fick en chans.

I 1960-talets Boston träffade han en charmrande svensk kvinna (min mamma) och fick anställning på ett amerikanskt storföretag som skickade honom till Aten. Där bosatte sig mina föräldrar och där föddes min syster och jag. Familjen stortrivdes, men tvingades snart flytta igen, denna gång till Schweiz.

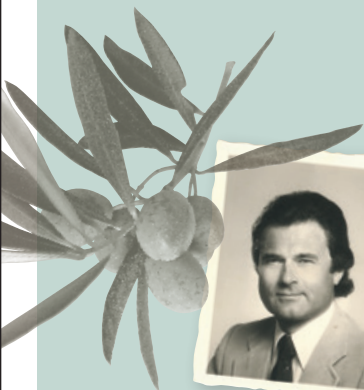
På 1980-talet hittade Bruce tillbaks till Grekland och byggde sig ett hus på en kulle i kuststaden *Ermioni*. Matintresserad som han är upptäckte han snart att den lokala olivoljan, *manaki*, var ljuvligt god. Han föll pladask för dess mjuka och gräsiga smak och bestämde sig för att denna

olivolja skulle han unna sig i resten av livet. Istället för att som en »normal« människa knyta kontakt med en lokal odlare greps han som den amerikan han är av en smula storhetsvansinne: han gick och köpte sig en alldeles egen liten olivlund, *Katafykilunden*. Här fanns redan ett 60-tal gamla manakiträd och här planterade han två dussin till. I samband med markköpet lärde han känna Andreas Staikos, som varit vår bästa vän i byn och lundarnas olivskötare alltsedan dess. Utan Andreas hade vi aldrig kunnat genomföra våra projekt.

I över 30 år har manakioljan varit pappas hobby. Oljan har han gett bort till vänner, sålt till favoritrestauranger, och använt som »mutor«. Han har varit stolt över att kunna överrätta en flaska och säga: prova denna – det bästa från min olivlund!

Med åren smittade stoltheten av sig även på mig, och 2009 kom jag på en idé om hur jag kunde förvalta pappas skötebarn: Låt oss dela med oss av vår lund, låt andra känna samma stolthet som vi känt, låt andra känna lyckan av att ha ett speciellt olivträd som ger egen, superb olivolja. Där föddes det lilla företaget Manaki Gold.

**Bilder från vänster:** Bruce Blackwell ca. 1980, Tintin och Bruce i lunden ca. 2010, Andreas Staikos, Tintin Blackwell.





## Cecilias ört- & citrusmarinerade oliver

- 500 g oliver, naturella
- 3 msk hela korianderfrön
- 2 citroner
- 1 apelsin, endast skal
- 4 dl olivolja
- 6 torkade piri piri
- 4 hela, skalade vitlöksklyftor
- 2 smulade lagerblad
- 5-6 timjan- och rosmarinkvistar

Ett nytt, spännande recept av *Cecilia Vikbladh*. Använd gärna en något enklare olivolja!

Tvätta och torka av apelsin och citroner noga. Skär tunna strimlor av apelsinskalet med en skarp kniv. Skär skivor av den första citronen.

Lägg oliverna i en skål och blanda ner citronskivor, apelsinskal, vitlök och kryddor. Pressa den andra citronen, blanda med olivoljan och häll över. Olivoljan

ska täcka oliverna, gör den inte det så håll på lite till. Täck över skålen och låt stå i rumstemperatur i ca ett dygn. Ta upp citronskivorna och släng dem. Sked ner allt i en burk. Vänd sedan på burken då och då. Det går bra att förvara olivblandningen i kylen i ett par veckor. Servera oliverna rumstempererade, ta ut dem ur kylen 1-2 timmar innan servering. Servera gärna med nybakat bröd och getost.

## Trädfaddrar tipsar!



Ett underbart sätt att avnjuta god olivolja är att hälla några droppar på varm äggröra - mums! Gärna grovt hackade körsbärstomater till, med lite havssalt. Tack trädfadder *Anki* för tipset!



»Så nära Nirvana man kan komma« menar *Elas* i Göteborg om denna ovanliga och helt fantastiska smakkombination:

Filéa blodapelsiner, helst av sorten Tarocco, häll på Manaki Gold olivolja. Njut!

Och här kommer ett recept från *Inga-Lill*, att prova nästa jul: »Tack för leveransen! Den har räddat julens grönkålssallader! Finstrimla eller riv grönkål, krama in olivolja och flingsalt. Finstrimla rödlök, skär äpplen och clementiner i små bitar och blanda ner. Knacka ner granatäpplekärnor. Smula valnötter och ringla över honung. Blanda allt. Mängder efter egen smak.«



## Nya besök i lundarna!

Våra olivlundar fick många besök under 2015 och flera trädffaddrar träffade sina träd! De flesta valde att bo i vårt hus i Ermioni – se rutan till höger.

**Bilder till vänster:** Caroline i vår bokklubb är trädffadder alltsedan Manaki Gold startade 2009, och fick äntligen tillfälle att träffa sitt träd i september förra året. Hela bokklubben reste ner: Caroline, Anna, Tintin, Tam, Lotta och Stina. En härlig vecka!

**Bilder med vit ram:** Magnus, trädffadder sedan starten, tog med sig hustru och vänner ner till Ermioni i oktober och lyckades pricka in skörden!

Här fotograferar han Niklas som kollar vad en säck med nyskördade oliver kan väga...

**Längst upp till höger:** Sofi från Malmö blev fadder på plats i Grekland och verkade trivas fint med sitt olivråd »Batman».

**Poserandes med Andreas:** Maria, Sofi, Gisela.

**Grupp bilden på Andreas gård:** Cajsja, Athina, Georgia, Andreas, Mimi, Felicia, Tintin, Anna, Maia, Lucia, Gisela och Ifigenia. Sarah syns ej – kanske är det hon som är fotografen?

# Intervju

I augusti 2015 ställde jag några frågor till Andreas.

## **Hur var din uppväxt och dina unga år?**

Jag är född 1951 här i Ermioni och vi var fem bröder. Våra föräldrar var bönder och odlade oliver, granatäpplen, citroner och apelsiner. Vi barn fick alla hjälpa till på gården, det var slitigt. Min dröm var att komma härifrån. 1965 gav jag mig iväg till Pireus för att utbilda mig till elektriker. Mina nya kunskaper fick jag stor nytta av i min militärtjänst 70-73, där jag som tekniker utförde reparationsarbeten på både bilar och båtar. Fr.o.m. 1974 och flera år framåt arbetade jag som maskiningenjör på olika fraktbåtar och fick verkligen tillfälle att se mig om i vida världen: vi lastade varor i Japan och levererade till Sydamerika. I Argentina



fylldes lasten med kött som sedan fraktades till Europa. Bröllopsfotograf har jag också varit! Jag arbetade även under en tid på Fords fabrik utanför Stockholm. Det var där jag lärde mig lite svenska, och jag hade en finsk flickvän! Men det var tufft med mörkret.

I mitten på 1980-talet delades våra föräldrars ägor upp och vi bröder fick varsin lott. Samtidigt började jag jobba här i Ermioni, med byns vattenförsörjning och avloppssystem.

## **Hur ser ditt liv ut idag? Vad är skillnaderna om du jämför dåtid och nutid?**

Jag har en fin liten familj med två underbara döttrar. Nu älskar jag att vara »på landet« och uppskattar arbetet med mina olivträd enormt mycket. Vi har nästan slutat odla citrusfrukter nu, det regnar för lite nuförtiden. Det är kul att ta emot besök från trädfaddrar, jag gillar alla frågor jag får!

## **Hur ser du på Greklands framtid?**

Vi har haft en tuff period, och det är fortfarande väldigt tufft. Det är svårt för nya företag, det finns få nya idéer. Men jag tror de unga kommer snart att vilja jobba med jordbruk igen. Vi har dåligt med regn, men det kanske snart kommer ny teknik för att »producera« sötvatten.

Själv tror jag på tre vägar för landet att ta sig ur krisen: turismen, rederinäringen och jordbruket. Olivträd växer helt naturligt här och olivoljan är fantastisk – det bör vi ta vara på.

## **Vad gillar du mest i livet?**

God mat i gott sällskap! Det viktigaste för mig är mina barn, min gård och hälsan!

Welcome  
to rent  
our house  
in Ermioni,  
Greece

## **Sugen på att besöka ditt olivträd?**

Vi erbjuder alla faddrar möjligheten att hyra familjen Blackwells stora hus i Ermioni, ett par kilometer från lundarna, högt på en kulle med vidunderlig utsikt över havet. Du får grundavgiften för ditt trädfadderskap i rabatt på hyran! Se bilder på denna länk:

[www.manakigold.com/photos-ermioni-house](http://www.manakigold.com/photos-ermioni-house)

För tillgänglighet och priser, välkommen att kontakta mig på [tintin@manakigold.com](mailto:tintin@manakigold.com) eller 0709-216898.

## Uppskattning 2015-2016

»Hej! Ska bli sååå spännande, vi har väntat! Det är verkligen en outstanding olja, vi tackar för detta koncept, helt fantastiskt, och eftersom jag själv är född i Aten så är det extra varmt i mitt hjärta när oljan kommer.«

**Nette, Rönneäng**

»Hej Tintin, jag fullkomligt älskar din olja, och under våren (eh ja, den tog slut ganska fort) lyxade jag till nästan allt med den! Men, mitt kanske bästa sätt att använda den på har varit att steka »gammalt« bröd i den. MUMS!«

**Katarina, Malmö**

»Hej! Jag måste bara framföra ett tack för en fantastisk olivolja, kul idé med fadderträd och fin grafisk formgivning. Jättefin hemsida!«

**Lena, Lomma**

»Tack för den underbara oljan. Vi tycker att det du gör är så bra att vi till och med köpte en present vidare :-). Ha en fantastisk dag och må du ha fina skördar :-).«

**Ilia, Stockholm**

»Tack för leveransen! Jag har varit jättesnål med det sista från förra året, fanns bara kvar lite så jag kunde jämföra och kunde konstatera att årets var lika god =)«

**Inger, Falkenberg**

»Hej, och tack så mycket för en helt fantastisk olivolja! Det har varit underbart att ha sån kvalitet i sitt eget hem! Dessvärre måste vi säga upp vårt fadderskap p.g.a. ekonomiska skäl. Vi kommer definitivt ha er i åtanke när vi har den biten säkrad, samt att planera en resa neråt Grekland och det fantastiska huset! Tack så mycket för denna gången!«

**Martina och Jonatan, Grebbestad**

»One of the best birthday presents I ever got. Thanks dear friends.«

**Sven Oluf, Stockholm**

»Hej Tintin! Stort tack för sändningen av den nya skörden! Tack också för de personliga jubileumsgåvorna som spädde på glädjen när man plockade fram alla flaskorna! Och vilken doft och smak av denna årgång! Grekland fick ett fint år och jag säger epharisto. Ser fram emot alla stunder man får dela med sig av denna olja, vardagsförhöjare som heter duga! Tusen tack Tintin och lycka till med dina träd även detta året!«

**Elisabet, Göteborg**

»Ett stort grattis för erkännandet av olivoljans kvaliteter! Jag kan tillägga att den redan är väl känd i kulinariska kretsar i vår närhet.«

**Bruno, Brantevik**



Höstens snackis om Manaki Gold, och det finaste erkännandet vi någonsin fått: Den trestjärnige, franske kocken Georges Blanc har smakat vår olja och vill ha den till sina restauranger! Men vår lilla produktion räcker ju inte till alla :-). Och Pappa Bruce arbetar i skrivande stund med att hitta andra potentiella leverantörer av ekologisk olivolja av lika superb kvalitet som Manaki Golds! Bild från [www.georgesblanc.com](http://www.georgesblanc.com)

