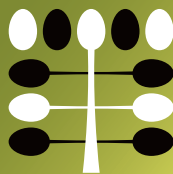


Adrian: 9 år
Olivträd:
3000 år



MANAKI
GOLD

NYTT
FRÅN
LUND
ARNA
2017

Nya besök
i lundarna!

Recept/Bilder/
Inspiration

Manaki Gold hamnade i Lokaltidningen
Malmö-Lund under julveckan.

Musikhjälpen fick ihop en fin liten summa av
högsta budgivare John i Partille!



Följande objekt är nu sålt

Gratis till försäljningen! Ta kontakt med köparen för att avsluta affären.



**3 liter färspressad, ekologisk,
extra virgin olivolja från
Musikhjälpen-trädet!**

Pris **2125 kr**

Frakt 0 kr via DHL (inom Sverige)
Accepterar avhämtning



Pappas variant på grekisk sallad:
allt skuret i mindre bitar, några
droppar äppelcidervinäger
(inte bara olivolja) och en
massa färsk dill istället
för oregano. (Ja, dill
växer också i
Grekland!)



Hej Manakivän!

Årets nyhetsblad är ett brokigt hopplock av bilder och texter, varav flera kommer från er trädfaddrar. Jag är mycket tacksam att ni delar bilder med mig och blir glad när ni skickar in era intryck, kommentarer eller förslag.

Manaki Gold har som mål att förena människor och olivträd. Hos oss hyllas både det unga och det gamla. Alla är vi unga jämfört med hur gamla olivträd kan bli! Missa inte att läsa Magnus Sjöholms fina minne på nästa uppslag!



I år tar Clas Jonasson plats här på vår ledarsida, med en intressant och välformulerad recension av 2016-årets ofiltrerade olja. Clas är trädfadder sedan starten och har – med ett vasst smaksinne och stor spänning, som den matnörd har är – följt våra oljeårgångar från 2009 till 2016..

Trevlig läsning!
Tintin Blackwell

Hälsa – på en flaska!

»Det finns olika sätt att närma sig detta med olivolja – man kan se det som en outhärlig del i all matlagning eller bara som smaksättare på en sallad; man kan se den som ungdomens källa eller bara som fett (om än nyttigt!); man kan diskutera förtjänsterna med filtrerad jämfört med ofiltrerad eller vice versa.

Min inställning är mer holistisk – och den gäller all mat – ju mindre processad eller bearbetad desto bättre! Kallpressad, ofiltrerad jungfruolja är egentligen den enda helt oprocessade olja som går att använda direkt i mat! Och som dessutom är den nyttigaste – hela filosofin runt den så kallade Medelhavskosten bygger ju på olivoljans hälsoegenskaper.

Manakioljan från senaste skörden (2016) är ofiltrerad. Som jag tycker, med en djupare, gräsigare grön färg och smak, och en ännu pepprigare eftersmak än filtrerad. I ärlighetens namn är den väl inte nyttigare kanske, men jag inbillar mig i alla fall att lite av dofterna från Katafyklunden dröjer sig kvar – oregano, bergsmålla, timjan, vild fänkål... Så de rena smakerna av senvinterns långbakade gul- och polkabeter, vårens första späda blad av ruccola, citronmeliss, maskros och libbsticka eller sommarens solmogga pomodoritomater – allting smakar bättre med Manakiolja!

Clas Jonasson, Göteborg



Detta nyhetsbrev ges ut en gång per år och trycks i 500 exemplar. Ansvarig utgivare: Tintin Blackwell. Texter, bilder & design: Tintin för det mesta. Omslagsbild: Tintins bonusbarn Adrian vid 3000-årigt träd, i juli 2016. Kontaktinformation: www.manakigold.com

Se och häpna!

Sequoia-trädet är jordens största levande organism räknat i volym. Det kan bli ca 100 m högt och ha en diameter på 11 m vid foten. Träden växer i Yosemite Valley, Kalifornien. Just trädet på bilden är 75 m högt, ungefär som Kronprinsen i Malmö. Ser du de små människorna med röda jackor?



Bild: Michael Nichols



Ett besök hos de mångtusenåriga träden utanför Ermioni lämnar ingen oberörd. Edit Hessman – med sina drag av ung, grekisk gudinna – poserade stolt och kanske något rörd vid det äldsta olivträdet i juli 2016. Magnus Sjöholm upplevde platsen några år tidigare och skrev då följande:

»Olivträd är ungefär som människor. Ifall vi lever ensamma blir livet svårare, och kortare. Människor som står utanför all gemenskap lär enligt forskarna förlora minst tio år. Hur mycket ens liv förkortas utan olivolja vet jag inte men själv pallar inte olivträdet mer än 50 år utan människor. Det behöver vad vi skulle kunna kalla vård och omsorg, eller kalla det kärlek. Olivträdet måste beskäras och skötas ifall det inte ska bli alltför vilt och dö, redan vid 50.

En liknande mänsklig som märklig process är trädets separation. Efter ca 1200-1300 år tröttnar olivträdet på sig



*Edit: 14 år
Olivträd:
5000 år*

självt och skiljer sig, om än långsamt. Efter ytterligare ett par sekel består det av ett stort rotsystem med flera olika fristående stammar runt ett tomrug, i mitten, just där »kärnfamiljen« brukade stå förr i världen.

Detta fick jag veta på min egen 50-årsdag. Den firades i familjen Blackwells magnifika villa med släktingar och vänner. Det var en lång fest, Andreas satte igång att helgrilla ett lamm på nedre terrassen redan vid 15-tiden. Det var dans, sång och skålande medan fullmånen långsamt gled över vikens mörka vatten till spegel.

Förmiddagen hade jag tillbringat med Manaki Golds agronom Vangelis Dimarakis, som tog mig till trädet vid det gamla nun-

ne-klostret Agion Anargiron. Eftersom det varit klostrets träd har de varit alla människors uppgift att skydda det. Därför har trädet överlevt alla bränder, blixtnedslag och andra hot genom århundradena.

Det har stått där, och stått och stått och hela tiden fått kärlek. Enligt fakulteten för olivvetenskap (min översättning) vid Athens universitet har det stått där mellan 4000–5000 år. Det var med andra ord minst 2000 år gammalt redan när Jesus föddes. 2000 år ungt och nyseparerat. Så trädet fick sig en ytterst vördnadsfull kram, ja alla fem stammarna faktiskt och det kändes som om inte enbart världshistorien utan även livet självt trycktes mot mitt bröst.«

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.





Nya besök i lundarna!

(Medurs från den övre, vänstra bilden)

Göteborgsbandet Spaceman Spiff tog sig en lirarvecka i Ermioni i november 2016. Janne M, Janne R, Anders och Björn passade på att besöka sitt träd, nummer 92 i Ifigenialunden, som de valt för att bandet startades 1992. De fick en härlig vistelse med fint väder, klar luft, ett grönt landskap och de kunde t.o.m. njuta av att bada i havet!

USA-borna Barry & Alison besökte Katafykilunden och sitt stora olivträd »Bror« i september 2016. De tog en efterlängtd semester från sina 6 mycket livliga barnbarn som de ofta passar hemma i Boston.

Familjen Hessman från Lund besökte i juli sitt olivträd »Karcharias« för andra gången. De har varit faddrar sedan starten. Här är familjen samlad tillsammans med Andreas, Andreas yngsta dotter Athina samt kompin Eleni.

Pernilla & Leif från Stockholm besökte sin »Oliver Brink« i oktober. Finaste Fredrik fanns också med, på en härlig fotoautomatbild fäst på Pernillas bröst.

Tre förtjusande Hessmansystrar: Edit, Siri och Agnes.

Lilla bilden i mitten: Charlotte från Stockholm/Genève hälsade på sitt olivträd »Hermione« i september 2016.



Bild: Björn Sundegård

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

För tillgänglighet och priser, välkommen att kontakta mig på tintin@manakigold.com eller 0709-216898.

Bjuden på bröllop i år?
Glöm inte att ett presentkort från Manaki Gold är en mycket uppskattad gåva – perfekt till de som »redan har allt«!



Uppskattning 2016-2017

»Äntligen är den här. Min älskade *Batman* olivolja!! Världens godaste, finaste, bästa & nu även ofiltrerade olivolja. Jag kommer inte att dela med mig så ni kan lika gärna gå in [på webben] och faddra ett eget träd!«
Sofi, Limhamn

»Hej Tintin! Har nu hämtat ut denna årliga oljeskatt och provsmakat. Den smakar härligt mycket av gräs och fyllighet, liten beska i början men till lite starkare mat satt den fint! Vet inte hur jag tycker om att den inte är filtrerad, återstår att se när vi är i slutet av året. Den känns genuinare på ett sätt. Önskar dig ett riktigt bra år!«

Elisabet, Göteborg

»Fantastiskt god olja – kan verkligen rekommenderas!«

Siw, Sölvesborg

»Fantastisk olja! Förra året hade vi träd #92, ett speciellt år för mig (å många med mej)!«
Anders, Västra Frölunda

»Hej! Oljan var gudomlig!!«

Katti, Bunkeflostrand

»2016 års olja är toppenfin som vanligt, vi tar tre matskedar varje morgon – nyttigt o gott. Mycket god att använda i all sorts matlagning. Tack!«

Anne & Cerild, Enköping

»Hämtade oljan igår och barnen smakade den på sked: tyckte den var god men lite stark. Jag gillade pepprigheten & tycker den är jättegod!«

David Olsson, Svedala

»Vilken fantastisk idé detta är förresten!«

Hanna, Malmö

