



**MANAKI**  
**GOLD**

NYTT  
FRÅN  
LUND  
ARNA  
2018

Nya besök  
i lundarna!

Recept/Bilder/Inspiration

*Kul att veta  
om olivolja*

Ordna en egen  
olivoljeprovning!

**SMAKA!**



# Välkommen med på resan!

Hej Manakivän! När jag för snart tio år sedan startade min Manaki Gold-resa visste jag inte mycket om olivolja, förutom att jag älskade dess smak. Visst, jag tänkte mig att gröna och svarta oliver nog växte på samma träd – men jag var inte helt säker. Jag hade ingen aning om hur mycket eller lite olivolja ett träd kunde ge. Jag var ännu lyckligt ovetande om allt fusk i branschen, och jag visste inte vilken enorm kvalitetsskillnad det kunde vara mellan mataffärens trista, kommersiella olivolja och en ekologisk, gårdsproducerad årgångsolja pressad av en enda olivsort.

Under årens lopp har jag lärt mig mer och mer. Som pappa brukar säga: »Ju mer man lär sig om olivolja, ju mer förstår man hur lite man kan«. Jag hoppas att du som är med på denna trevliga resa upplever samma nyfikenhet. Därför innehåller årets nyhetsbrev bl.a. tips om vad du bör tänka på när du avsmakar en olivolja, och hur enkelt det är att ordna en spännande provning!

*Trevlig läsning!*  
Tintin Blackwell

Detta nyhetsbrev ges ut en gång per år och trycks i 350 exemplar. Ansvarig utgivare: Tintin Blackwell. Texter, bilder & design: Tintin om inget annat anges. Kontaktinformation: [www.manakigold.com](http://www.manakigold.com)

## MANAKI GOLD TACKAR



Bild till vänster: Manaki Gold bidrog som vanligt till Musikhjälpens insamling i december 2017. Vi valde att denna gång lägga ut tre paket à två stora flaskor färskpressad olivolja på Tradera. Det blev totalt 1555:-. Tack alla ni som bjöd!

Bilderna ovan: ett enormt tack till mina »oljearbetare« Åsa, Elna och Henrietta (ej på bild). För sjätte året i rad hjälpte de mig att putsa, etikettera och packa trädfaddrarnas flaskor. Och under alla år har endast **en** flaska åkt i golvet!

# Ordna en egen

Det är kul att organisera ett blindtest bland vänner eller arbetskamrater. Men var beredd: det är inte alltid så lätt att känna igen – och framförallt beskriva – smaker och smakskillnader. Enligt proffsen ska du före en avsmakning varken ha druckit kaffe, ätit godis, intagit alkohol, tuggat tuggummi eller borstat tänderna (*mint* är visst den största boven i detta sammanhang: den förvirrar dina smaklökar!).

## Majonnäs på olivolja? Javisst!

Smaken blir lite kraftigare och färgen vackert gulgrön! Prova dig fram och variera din majonnäs genom att tillsätta vitlök (det blir då aioli), tabasco (het majonnäs), pesto (pestoaioli), eller citron. Vill du göra en enkel rouille tillsätter du vitlök, saffran och lite harissa.

Grundrecept, som ger ca 3 dl majonnäs:

- 1 medelstor äggula
- 1 nypa salt
- 1 nypa nymald svartpeppar
- 2 tsk vitvinsvinäger
- 2 dl mild olivolja, gärna Manaki Gold

Gör så här:

Se till att alla ingredienser har samma temperatur, annars kan majonnäsen lätt skära sig. Vispa ihop äggula, vinäger, salt och peppar i en skål. Ställ skålen stadigt, t.ex. på en blöt Wettextrasa, så du kan vispa med en hand och hålla i oljan med den andra. Tillsätt oljan droppvis under konstant vispning, tills du får en tjock och krämig majonnäs. Smaka av.



## Kul att veta

Gröna och svarta oliver växer på samma träd – de är bara olika mogna. Gröna oliver bär på mycket smak men har inte ännu hunnit utveckla så mycket olja, medan mörkare, mognare oliver är mera oljerika.

Ett fullvuxet olivträd kan ge upp till 30 kg oliver per år (ca 15000 oliver). För att få ett kg olivolja (=1,09 liter) behövs ungefär 6 kg oliver. Ett stort träd ger alltså ca 5 kg olja. Odlarna i Grekland talar alltid om olja i kg, inte liter, så att de med en enkel ekvation lätt kan jämföra hur olika skördar varit.

Vi heter **Manaki** efter olivsorten. Manakiträd växer bara på östra Peloponnesos i Grekland och är kända för att vara lite kinkiga. Vi heter **Gold** därför att olivolja kallades för »flytande guld« i antikens Grekland. Imperiets vida rikedomar skapades tack vare handeln med olivolja.

# olivoljeprovning!

Det enklaste sättet att prova olivolja är att doppa en bit vitt bröd i den (brödet skall vara så »smaklöst« som möjligt, helst osaltat). Men börja alltid med att lukta på oljan: känns doften gräsigt, frisk, fruktigt, pepprig? Jämför färgen – gulare eller grönare? Är den grumlig eller klar? Testa om oljan är tunn eller trögflytande. Ju »tjockare« oljan är, d.v.s. ju högre viskositet, ju bättre kvalitet. Doppa sedan brödbiten, tugga långsamt, känn smaknyanserna på

tungan och glöm inte eftersmaken – är den pepprig, besk, syrlig? Associerar smaken till trä, hö, metall, fukt eller mögel så har du tyvärr en medelmåttig olja framför dig. Riktigt bra olivolja skall smaka färskt, rent, levande. Du skall få en **stark känsla av att oljan tagit snabbaste och rakaste vägen från växtri**ket till din mun! Förstklassig olja skall även ha en klar och djup färg.



Bild: Felicia Svedberg



## »Gofika« på Samhällsbyggnadsförvaltningen, Botkyrka kommun

Istället för kaffe & tårta på födelsedagen i februari i år bjöd trädgädder Gisela kollegorna på en enkel olivoljeprovning – en uppskattad överraskning! Oljorna var alla extra virgin: ICAs enkla, spanska olivolja, Zetas italienska Novello 2017 och Manaki Golds skörd 2017. Var och en valde sin favoritolja. ICAs fick 1 röst, Zetas 2 och vår Manaki Golds 6!



**BÄST  
I TEST!**

# 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 charmerande 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 tillbaka 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 de två övre, vänstra bilderna)

**Malmöparen Marita & Per-Åke samt Marianne & Roger** hyrde vårt hus i Ermioni under en varm vecka i juli 2017. Olivträdsfadderskapet fick de på köpet och döpte snabbt sitt träd till passande »Mama Rope«.

**Tove var bara 4 månader gammal när hon fick ett av våra olivträd döpt efter sig av sin farmor och bonusfarfar. Två år senare var det lillasyster Mys tur.** De fina olivträden har nu länge stått bredvid varandra i vår Katafykilund - växer och frodas som aldrig förr. Det gör även de förtjusande systarna! I somras reste de för första gången till Grekland

med sin familj och bodde i vårt hus. Tove och My fick antligen chans att krama sina olivträd :) Och för er som undrar: ja, båda ha gillat vår mjuka, gräsdoftande olivolja från start (fast förra årets skörd tyckte de var något »stark«.)

**Väninnan Åsa**, guide i Söderåsens nationalpark, är ute på olivträdsafari i utkanten av Ermioni, våren 2017. Åsa har ett enormt intresse och stor kunskap om allt som växer...

**Kistaborna Kerstin & Mats** besökte Peloponnesos i oktober 2017 och passade på att besöka lundarna. »Efter att Andreas fotograferat oss framför trädet bjöd han på en öl i sin trädgård. Vi fick med oss granatäpple och mynta. Det var mycket givande att få se ursprunget till vår goda olivolja. Kerstins träd är nu markerat på vår greklandskarta.»

# Uppskattning 2017-2018

»Hej Tintin! Det finns främst två saker som man ser fram emot och som lyser upp varje år i vårt januarimörker. Det ena är Göteborgs fantastiska filmfestival; det andra är lådan med årets olivolja man andäktigt får packa upp. Årets skörd är en höjdare!«

Elisabet, Göteborg

»Grattis! Fantastisk olja även i år!«

Anders, Västra Frölundan

»Tack för det fantastiskt glädjande paketet med olivolja som jag hämtade ut idag. Smakade omedelbart – såååååååå god!«

Carina, Alingsås

»Smak av varma vindar, grönt gräs och medelhavet tycker jag. Ljuvligt god!«

Tam, Malmö

Jag ÄLSKAR oljan, likaså min man... Vi kommer fortsätta beställa oljan, för bättre kvalitet går inte att få tag på... Det känns speciellt att få ha ett eget olivträd i Grekland!«

Lotta & Håkan, Bettna

»Hej! Vi fick vårt olivträd som bröllopsgåva. Vilken fantastisk idé det är!«

Mia Maria, Uppsala

»Kan inte göra något annat än lyfta på hatten, för alla inblandade i denna ljuvliga olja, med en len, gräsig och balanserad smak. Allting som denna olja används till lyfter och får oss att le i munnen. Så jag känner mej väldigt stolt över mitt Grekiska ursprung i stunder som den här. Tack! PS: Oljan kom nyss, och om det inte framgick så var den UNDERBART GOD!«

Nette, Rönäng

»Fantastisk grej! Ser fram emot att ge min sambo ett olivträd på hans födelsedag.«

Antonia, Stockholm

»Er olivolja är klart den godaste och mycket uppskattad.«

Familjen Kull, Borlänge

»För andra året i rad njuter vi av Manaki Golds fantastiskt goda olivolja. Det märks så tydligt hur varsamt den är producerad. Fint gräsig, fruktigt pepprig och en helt makalös färg – vi älskar den! Och dessutom supersnygga flaskor.«

Susanna Bill, matkreatör från Lund, kom 3:a i landets största mattävling – Sveriges Mästerkock 2015 :-)

»Jag är en stor olivolje-älskare och denna faller mig i smaken. Nuförtiden är det mycket svårt att hitta en »riktig olivolja«. Det finns så mycket skräp i affärerna tyvärr. Jag såg att ni jag har olivlund i Grekland och då vet man var oljan kommer ifrån.«

Irma, Lund

»Det var en kollega som fått denna present på sin 50-årsdag och tipsade om bra presenter som är lite annorlunda. Jag gav den till min fru i femårig bröllopsdag, hon är väldigt matintresserad så det föll i smaken!«

Jonas, Jönköping

Svanenmärkt trycksak, 541-826 LaserTryck.se



**Sugen på att besöka ditt olivträd?**

Hyr vårt hus i Ermioni, ett par kilometer från lundarna. Du får grundavgiften för ditt trädfadderskap i rabatt!  
Bilder: [www.manakigold.com/photos-ermioni-house](http://www.manakigold.com/photos-ermioni-house)  
Kontakt: [tintin@manakigold.com](mailto:tintin@manakigold.com) eller 0709-216898