



**MANAKI**  
**GOLD**

NYTT  
FRÅN  
LUNDA  
ARNA  
2020



TEMA

FRÅN  
TILL **OLIV**  
**OLJA**



*Jag skrattade gott när jag vid första lunchpausen satte mig och tittade neråt.*

*Omslagsbilden: min förtjusande grekiska hittehund Ella och jag i april 2018.*

---

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.  
Omslagsfoto: Helene Toresdotter. Denna bild, bland andra, publicerades i magasinet Lantliv nr 5/2019.  
Vill du veta mer om oss eller bli fadder till ett eget olivträd, besök [www.manakigold.com](http://www.manakigold.com)

# Manaki Golds tionde skörd – och min första!

Hej olivoljevän! Under en solig vecka i höstas skördade jag oliver för första gången, tillsammans med vår vän och trädskötare Andreas Staikos, hans fru Georgia och två hårt arbetande unga män från Guinea i Västafrika. Det var tufft, monotont och svettigt – men också en fantastiskt upplevelse som jag länge kommer bära med mig (och troligtvis gör om till hösten!). Att plocka oliver var även meditativt – precis som jag hade hoppats på. Det knappt hörbara, knäppande ljudet av frukt som lossnar från sin stjälk och sedan den svaga dunsen när den trillar ner i näten var underbart och märkligt beroendeframkallande.

För mig som till vardags skärmarbetar med formgivning och designstrategi var det en ynnest att få jobba utomhus, i strålände väder, och låta hjärnan sväva iväg vart den ville. Jag tänkte mycket på det enorma, manuella arbetet och de stora naturresurserna\* som ligger bakom framställningen av nästan all vår mat. Det gör den otroligt värdefull; mat ska inte kastas eller gå till spillo. Jag gläds därför åt nya, smarta lösningar på matsvinnet – vissa butiker rear t.ex. ut lådor med operfekta eller slokande grönsaker. Appen *Karma* är en av mig mycket uppskattad nykomling – den plingar till när en restaurang eller matbutik i min närhet har mat nära sitt bäst-före-datum att »rädda«, och erbjuder den till halva priset.

Själv lagar jag mat på det jag har hemma, försöker vara modig och uppfinningsrik och det blir oftast jättegott! Nu ska jag bli ännu bättre på att hushålla med den mat jag burit hem. Och som de flesta gillar jag inte övermogna bananer eller gamla äpplen – men grejen är väl att konsumera bananen eller äpplet innan det blir dåligt! Jag vill undvika att slänga mat – min respekt för jordens gåvor och för människors arbete är alltför stor nu, efter en enda olivskörd.

*Trevlig läsning!*



Tintin Blackwell

\* Just *olivodling* kräver inte så mycket naturresurser, hurra! Träden står bara där i solen och producerar frukt, sekel efter sekel. Och de är inte speciellt törstiga heller!

# FRÅN OLIV TILL OLJA



Att skörda oliver är ett genuint hantverk. Åtminstone här i Grekland. I andra länder används ofta maskiner för att skaka loss oliverna men i våra grekiska lundar, och i Grekland i stort, har man moderniserat i ganska lagom takt. Andreas berättade att när han var barn skördade man helt för hand, en oliv i taget. Alla i familjen hjälptes åt. De små och de gamla plockade oliver från trädens nedersta grenar; de andra stod på stegar och tog hand om höjderna.

2019 kammade vi hem oliverna från träden tack vare redskapet i gräll, röd plast på bilden ovan (rött syns bäst om man råkar tappa det ;-). Skörden pågick i flera veckor men själv var jag endast med i sex dagar. Vi var fem personer som arbetade i Katafykilunden från nio till sjutton varje dag, med en halvtimmes paus för lunch. Då satte vi oss alla i skuggan under ett gammalt olivträd och bjöds rejäla ostmackor och kaffe av Georgia Staikos, Andreas hustru.

Det kan vara intressant att berätta lite om hur vi hanterar våra oliver eftersom fusket med olivolja tyvärr är så pass utbrett. Nu senast hade Konsumentverket granskat den olivolja som importeras av de stora livsmedelskoncernerna och sjutton av tjugoen märken fick

anmärkningar. Framförallt var oljans kvalitet inte den som angavs på etiketten. *Suck.*

I Katafykilunden föll våra oliver, tillsammans med blad och smågrenar, ner på gigantiska nät som Andreas noggrant placerat på marken, runt trädstammarna. I takt med att näten fylldes släpades de bort och det tunga innehållet tömdes i bladavskiljaren. Denna enkla, gamla maskin skötte Georgia med van hand, genom att skaka och massera oliverna så att bladen lossnade och kunde avlägsnas. Sen fylldes jutesäckar med grön frukt och ställdes i skuggan. I slutet av dagen kördes 50-kilosäckarna på Andreas lilla traktor till farmen där de inom några timmar hämtades upp och transporterades till olivpressen.

Vårt dagsrekord blev fjorton säckar. Av 14 x 50 kilo oliver fick vi cirka hundra liter olivolja.

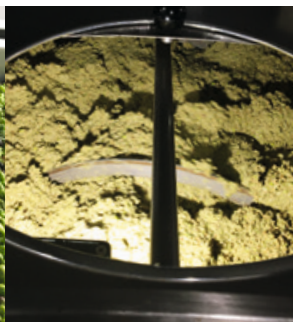


Bild: Georgia Staikos

Jag måste inflika här att om jag hade arbetat själv så hade skörden tagit ett halvår! RESPEKT till de andra, som jobbade så hårt och effektivt.

Den lokala, kooperativa olivpressen ligger tolv kilometer från våra lundar, i kuststaden Thermissia. Där åkte vår frukt upp på en ramp och sköljdes. Ytterligare några blad skakades bort, men det är vanligt att låta enstaka blad få följa med hela vägen eftersom de också ger god smak. Oliverna for vidare till en stor tank (märkt *Staikos!*) där de krossades. Kärnorna får vara med – även de innehåller olja och smakämnen. Sen vidare till en ny, blänkande maskin där olivmassan centrifugerades. Eftersom vatten väger mer än olja är det endast den vattniga, extremt beska delen av massan som slungas ut (denna beska vätska återgår sedan till odlingarna och ger näring).

Nu till det *magiska ögonblicket*: den nypresade oljan rinner ut från en stor kran och är trögflytande, grumsig och så fantastisk grön! Jag hade tidigare sett bilder på nästan självlysande olja och alltid tänkt för mig själv – det där måste vara *photoshoppat!* Nu fick jag se miraklet med egna ögon\*. Självklart kunde vi inte stå emot att smaka den ljumma oljan, med stor vördnad och närmast saliga smaklökar...

Slutligen tappas oljan på dunkar med destination Vangelis, vår buteljerare i Ermioni. Där analyseras varje batch av en anställd kemist för att säkerställa att oljan är både av *prima kvalitet* och *extra virgin* (d.v.s. har en syrahalt på max 0,8%. Vår årgång 2019 hade 0,2%). Sedan filteras den, buteljeras, etiketteras (med baksidesetiketterna) och skickas till Sverige. I Malmö tar jag över: putsar varje flaska, etiketterar framsidan och packar de individuella lådorna.

\* Att sedan den gröna färgen tyvärr försvagas beror dels på att oljan filteras innan den buteljeras, dels på att pinfärs olja innehåller mycket *klorofyll* – ett naturligt färgämne som långsamt bryts ner. En färsk olja är alltid grönare i färgen, för att med tiden bli mera guldgul.

# 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 vårt projekt.

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

Stoltheten har smittat av sig. Året 2009 kom jag på hur jag kunde förvalta pappas skötebarn: låt oss dela med oss av vår olivlund. Dela lyckan och stoltheten över att få njuta oljan från ett alldeles eget gammalt grekiskt olivträd. Så föddes vårt lilla företag *Manaki Gold*.

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





... att promenaden ner till badplatsen från vårt hus i Ermioni är så vacker. Trädfaddrar hyr huset med rabatt!



... att trädfaddern Clas varje år påminner oss om hur himmelskt gott filéade blodapelsiner med olivoja smakar. Vi håller med!

Bild: Clas Jonasson

**MANAKI  
GOLD**

**GILLAR ...**



... att pyttesmä, rosa cyklamen växer överallt i olivlundarna på hösten.

Bild: Rob Dawley



... att Sasha från Boston, med man & barn äntligen fick tillfälle att besöka sitt olivträd! De hyrde vårt hus i två sommarveckor 2019.



... vackra träd – även de som inte ger olivolja!

... att man idag kan hyra elcykel på många platser i Grekland, och t.ex. cykla runt närbelägna ön Spetses i sommarsol – utan att få värmeslag. På bild väninnan Thorina.



## Uppskattning 2019-2020

»Ser såååå fram emot jubileumsoljan!  
*En gång fadder alltid fadder.»*

Eva, Brännö

»Hej från Västkusten! God fortsättning – och det kan man väl säga att det blev, oljan va en riktig höjare, en härlig sallad & gott bröd, då kom den härliga smaken fram klockrent, det blev en fin *Zorba* i munnen. Tack för allt som görs, för att vi alla ska få njuta av detta gyllene guld. Ha de härligt.«

Nette, Rönnäng

»Thank you very much for the Olive Oil, delivered to our door. It is wonderful. Manaki Gold is the best medicine we have in the house these days!«

Theresa, Dublin

»Hej Tintin! Tusen tack för årets sändning! Nu har jag öppnat skruvkorken och låtit doft och smak fylla vintergrå vardag till nya höjder. Tack också för den generösa gåvan av en extra flaska! Önskar dig nu ett riktigt fantastiskt nytt olivlundsår!«

Elisabeth, Göteborg

»The new oil is just EXCELLENT!«

Laura, Genève

»Tack för fina oljan! Guldflaskan är mycket vacker – som all din design. Myten om gudinnan Athenas olivträd, som gåva till människorna, är i vår tekniska värld knappast ett samtalsämne, tyvärr. I Manakioljan, med sin doft och milda smak finns den dock kvar även i våra dagar, till gagn vid måltiden: en Gudagåva!«

Ingeborg, Malmö



# Tack!



Ett varmt tack till Birgitta i Västra Hoby och Anna-Kari i Stockholm, som skickade fina julkhälsningar till mig, med varsin trevlig bild på flaska i hemmiljö!

Tack CA Anderssons tryckeri i Malmö som förser oss med feltryckta/felskurna pappersark. Dessa använder vi som förpackningsmaterial när vi skickar ut oljelådor. Tillsammans sparar vi på planetens resurser.

Tack kära vännerna Anna, Elna, Åsa och Henrietta som år efter år ställer upp och hjälper mig putsa, etikettera och packa alla olivljeflaskor.

