

Uppskattning 2013

»I have never tasted a better olive oil, so I want a tree of my own!«

Ulf, Flyinge

»Så har vi äntligen fått korka upp vår egen otroligt goda olivolja. Det var med stor vördnad vi provade den.«

Ulla, Helsingborg

»One of the most extraordinary birthday presents I have ever received!«

Baiba, Kristianstad

»Hej Tintin! Stort tack för att du kunde leverera oljan till jul! Och vilken olja se'n - att olivolja kan smaka så!!!! GOTT NYTT ÅR önskar vi dig!«

Inger och Jenny, Falkenberg

»Olivoljan är superfantastiskt god. Gav bort en flaska i present till en nära kollega som jag jobbat med i 8 år. Hon blev både rörd och överlycklig. Nu tänker jag dock vara helt egoistiskt och bara använda resten till egen lyxkonsumtion.«

Elisabet, Malmö

»Vill bara bekräfta att jag vill förnya min trädadoption och beställa 3 liter av den godaste olivoljan jag smakat. Jag tar gärna halvlitersflaskor.«

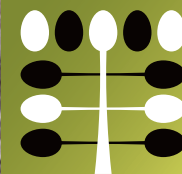
Andreas, Malmö

»Tack för en underbart god olja! Helt fantastisk!!!«

Anne, Cerild och Luna, Enköping

Dear Tintin -
I just wanted to write a quick note to thank you for doing such a great job with your MANAKI GOLD OLIVE OIL. From your cool graphics on the label to the hassle of shipping to the states. I wanted you to know how appreciative we all are. I originally gave a few bottles as a special present to friends and now they actually call me asking when the "new batch" will be in! Your fame is spreading! Thanks again Tintin.

Rikki, Marblehead, USA



MANAKI
GOLD

NYTT
FRÅN
LUND
ARNA
2014



Vi fyller 5!

HISTORIEN OM MANAKI GOLD

Flertusenåriga olivträd!

Recept/Bilder/Inspiration

Från två små olivlundar



och ut i världen:

84 faddrar i Sverige.

5 faddrar i USA.

4 faddrar i Schweiz.

2 faddrar i England.

2 faddrar på Irland.

1 fadder i Kenya.

Vi fyller 5!



Hej Manakivän!

Det är med stor glädje vi inleder ett nytt år i lundarna – eftersom vi fyller 5! Vi firar med att ge bort det bästa vi har: vår olivolja. Alla som är faddrar under 2014 kommer att tillsammans med sin reguljära leverans av flaskor få extra olja och en liten överraskning från Andreas i Ermioni :-)

Med anledning av vårt jubileum väljer vi att berätta om hur allt började – se nästa uppslag. Ni som hört mig prata på Manakis oljeprovningar vet redan en del, och för er andra tror jag det kan vara intressant läsning. Manaki Gold må fylla futtiga 5 år, men vår historia började redan för 30 år sen när min pappa bokstavligen blev kär i vårt »flytande guld« – för att inte tala om de 100-tals år som gått sedan våra olivträd planterades!

Idén att hyra ut våra olivträd fick jag 2009 som en blixtnöje från klar himmel, men jag hade ingen aning om det skulle fungera. Jag tyckte det var konstigt att sälja vår fina olja utan att »lägga med i paketet« våra lika fantastiska och fina olivträd. Tänk om man kunde erbjuda folk ett eget olivträd i vår lilla lund och sedan dela på oljan som lunden ger? Jag visste inte hur mycket olja ett olivträd producerar i snitt; ett snabbt samtal ner till Grekland och Andreas bekräftade att ett olivträd ger ungefär vad en vanlig svensk familj konsumerar per år. Det var så spännande att höra och jag blev stärkt i min övertygelse att detta kanske kunde vara något! I december 2009 lanserades hemsidan och sedan dess har faddergruppen blivit allt större. Inte någon komettutveckling – men en långsam, stabil tillväxt. Precis så långsam och stabil som olivträd växer!

Nu har vi fått bekräftelse på att vår idé ligger rätt i tiden. Dagens matkonsumenter längtar efter kunskap och äkthet – de vill veta vad de stoppar i sig, och var maten kommer ifrån. De vill bygga relationer till sin mat. Jag är både glad och stolt att våga påstå: detta kan vi erbjuda!

Trevlig läsning!

Tintin Blackwell

HISTORIEN OM MANAKI GOLD

Hur allt började

Min pappa Bruce Blackwell föddes 1936 och växte upp på en bondgård i Vermont, på USAs 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 satte stor prägel på pappa, och ändrade hans livsriktning. När han steg i land som ung, cool, amerikansk officer 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.

På 1960-talet träffade han en charmerande svensk kvinna i New York (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 ett eget semesterparadis i Grekland, där han trivdes extra bra, på Peloponnesos. Han byggde sig ett hus på en kulle, i en by vid kusten som heter *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 amerikanska han är av en smula storhetsvansinne:



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

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 vännerna, sålt till favoritrestaurangerna, 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 för fem år sedan 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.

Gazpacho!!!

- 600 g tomat
- 1 gurka, skalad
- 2 röda paprikor
- 1 schalottenlök
- 1 vitlöksklyfta
- 10 basilikablad
- 2 msk rödvinäger
- 0,75 dl olivolja
- 1 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 2 dl grönsaksbuljong
- 0,5 tsk socker

TILL SERVERING:
• brödkrutonger
• olivolja

Skölj och dela grönsakerna. Skala och hacka lök och vitlök. Lägg alla grönsaker i en matberedare med basilika, vinäger, olivolja, salt och peppar. Mixa.

Späd med buljong till lagom konsistens. Soppan ska vara ganska tjock. Smaka av med socker och ev. salt och peppar. Ställ soppan kallt i minst 2 timmar.

Servera med brödkrutonger och lite olivolja.



Så här skriver Cecilia Vikbladh, författare till den fantastiska matboken *Veggivore*, om Manaki Gold årgång 2013:

Tänk att en del av träden i Katafykilunden är upp till 500 år gamla! Tanken är hisnande. För 500 år sedan styrde Gustav Vasa Sverige! Samtidigt planterades en del av de träd som fortfarande bär frukt och som nu bidrar till den otroligt goda oljan som jag nu doppar mitt bröd i.

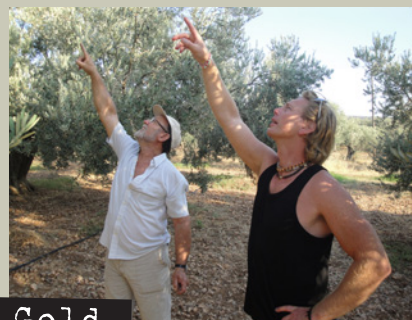
Som matkreatör tänker jag på mat och lagar mat varje dag. Medelhavsinspirerad kost är en av grundstenarna i min matlagning och därför använder jag olivolja dagligen. Inte sällan kommer de riktigt goda oljorna från privata odlare eller från något av de små familjekooperativ som ofta finns i byarna kring medelhavet. Men den här grekiska oljan är bland de godaste oljor jag har smakat.



Manakioljan är först mild, nästan lite krämig, nötig i smaken, som avokado, sedan grön, frisk och lite ettrigt pepprig. Så väldigt god! För mig är det allra bästa sättet att njuta av den goda oljan att doppa ett gott bröd i den gyllene vätskan och så en nypa flingsalt, såklart!

Dessutom, berättelsen om Manaki Gold är när storytelling är som bäst – ärligt, äkta och trovärdigt! Jag hoppas att jag får möjlighet att i sommar besöka mitt eget lilla träd som jag döper till – *Veggivore* – det betyder ungefär, vi som älskar grönt. Det passar väl bra!

Världen på besök hos Manaki Gold



Underbart! Varje år vallfärdar flera trädfaddrar ner till Katafyki- och Ifigenialundarna för att lära känna sitt träd. De får en trevlig guidad tur av vår egen Andreas Staikos, »mannen som talar med olivträd«!

Bilderna ovan, medsols: Harriet från Falun (med Andreas), två familjer från Lund, Cappelen från Helsingborg (med Andreas).

Bilderna till höger: Claes från Göteborg tog med sig en flaska Manaki Gold och medverkade i Grill-SM!

En flaska Manaki Gold fick äran att följa med på expedition till östra Grönland förra sommaren och förgylla forskarnas middagar. De tillbringade två kalla augustiveckor i dessa mycket avlägsna trakter för att studera narvalar - skygga, mystiska, fantastiska havsdjur vars »svärd« gett upphov till myten om enhörningen. Märk huggtanden!

och Manaki Gold
på besök i världen!



Flertusenåriga träd

Visste du att olivträd kan leva i tusentals år? Ett par kilometer utanför byn Ermioni växer några riktigt gamla olivträd. Min vän Magnus och jag fick en guidad tur av Manaki Golds agronom Vangelis Dimarakis, på Magnus

födelsedag en varm julidag för några år sen. Vi häpnade över vad Vangelis berättade, och jag kan försäkra att Magnus – trots att han på dagen fyllde 50 – inte kände sig gammal alls! Utflykten blev oförglömlig på många sätt.



Den största faran för olivträd är bränder. Att just dessa olivträd blivit så pass gamla beror på att de har haft turen att växa på ett klostrets marker. Mark som varit helig i tusentals år. Innan klostret byggdes stod kanske ett tempel här. Och innan templet fanns var detta kanske en religiös offerplats. Under tusentals år, om det börjat brinna just här har grannar och bybor skyndat till undsättning och räddat både människor, boskap och olivträd. Det är intressant att notera att under Antiken var olivträd heliga. Den som högg ner ett olivträd fick betala med sitt eget liv.

Enligt Vangelis är trädet på bilden ungefär 5000 år gammalt. Man ser att stammen liksom har spruckit upp, delat på sig. Det är så att gamla olivträd dör inifrån men fortsätter växa utåt. Här har ett gammalt träd utvecklats till 4-5 träd i en ring. Går man nära är det rörande att se vilken växtkraft som fortfarande finns – nya skott växer rakt ut från stammen! Vangelis säger att olivträd kan leva för evigt, förutsatt att de tas om hand. Underbart tyckte Magnus och fick en tår i ögat.

Sugen på att besöka ditt olivträd?

Lundarna och närbelägna Ermioni är ljuvliga platser. Peloponnesos har fantastiskt mycket att erbjuda, och grekerna kommer att ta emot dig med öppen famn. Vi kan ge dig alla möjliga tips om resan, var du bäst kan bo och äta, stränder, utflykter osv.

Vi erbjuder nu alla faddrar möjligheten att hyra familjen Blackwells eget hus i Ermioni, högt på en kulle med vidunderlig utsikt över havet. Du får ett års trädfadderskap i rabatt på hyran! Se bilder på denna länk: www.manakigold.com/photos-ermioni-house. Varmt välkommen att höra av dig om du vill ha information om priser, tillgänglighet, eller om du har frågor eller funderingar!

