

Varma känslor för kallpressat



Gnistrande entusiasm. Med gemensamma krafter har Åke Ekström, Leif Pettersson och Josef Abdulkadir hittat framgångsreceptet för "Åke Ekströms" kallpressade rapsolja som nyligen fick högsta smakpoäng av Dagens Nyheters testpanel.

Kockarna älskar den. Producenterna avgudar den - huden och hälsan bäste vän – kallpressad rapsolja. Handlarna är tröga, men konsumenterna börjar trycka på för att få ut oljan i butikerna. Smak, nyttighet och känsla ger valuta för pengarna.

Av Hans Jonsson, Svensk Frötidning

Tina Nordström uppmanade för några år sedan miljoner TV-tittare att: "Nu måste ni konsumenter pressa era handlare att ta upp kallpressad rapsolja i sortimentet". – Då tog det rejält fart, berättar Leif Pettersson, kock, matinspira-

tör och en av entusiasterna i företaget Ektek som marknadsför den kallpressade rapsoljan "Åke Ekströms".

Rapsdoktor inspirerade

Går vi lite längre bak i tiden, cirka tio år, kanske den minnesgode kommer ihåg en doktorsavhandling som revolutionerade synen på utvärtes användning av rapsolja. Apotekare Marie Lodén konstaterade att "behandling av hudirritationer med rapsolja kan ge nästan lika god lindring som hydrokortisonsalva". På Julita vid Öljarens strand, hängde man på den nya kunskapen. Erica Larsson berättar

hur företagets grundare rapsoljebestyr Bengt Isakson redan då slog fast: "Framtidens gård är en läkemedelsfabrik som ger hälsoriktig mat – på gränsen till medicin".

Dessa två företag är inte ensamma i den kallpressade rapsoljebanschen. Nyborgs Gårds Rapsolja och Gunnarshög är ytterligare två bland kanske ett tjugotal aktörer i Sverige. Fler är på gång, vilket vi kommer ta upp i nästa nummer av Svensk Frötidning.

Men nu är det Åke Ekströms och Julita som gäller. Lika men ändå olika. Man jobbar med rapsfrö och kallpressning som bas, men där slutar likheterna.



Åke Ekströms

Unik oljeutvinning för bästa smak

Ektek är en mekanisk verkstad som ligger i Stockholm och grundades av Åke Ekström. Han har ett förflutet som ingenjör och mekaniker. En huvuduppgift för företaget har varit att serva tryckpressarna på Expressen och Dagens Nyheter. Men nu lämnar han tryckpressarna bakom sig och satsar på något helt annat - oljepress. Marknadsföringen av den kallpressade rapsoljan har dock tagit mycket tid och kraft.

– Vi har varit på ICA och COOP, ja nästan överallt känns det som, berättar Åke Ekström.

Men det var inte förrän man började bearbeta enskilda handlare som det släppte. Sedan drygt ett år har man börjat få bra tackning i Stockholmsområdet inom Vi-butikerna (före detta Vivo - en ekonomisk förening som ägs av fria handlare i Stockholmsområdet och på Gotland.). Om det gått trögt hos handlarna, så går det lättare inom andra områden.

– Restaurangerna älskar oljan, konstaterar Åke Ekström förnöjt.

Kollegan, kocken, Leif Pettersson är väl förtrogen med skräet. Trots sin hemvist i olivoljeakademien... brinner han för den kallpressade rapsoljan.

– Vi spelar i olika divisioner och vill egentligen inte konkurrera med den varmpressade rapsoljan, säger Leif Petterson med eftertryck.

Bästa smaken

Men ute i den bistra verkligheten är man tyvärr konkurrenter eftersom allmänhetens kunskap om skillnaderna mellan kall- och varmpressat ännu så länge är begränsade. Man ser till priset och har svårt att inse fördelarna med den dyrare kallpressade rapsoljan. Ektek ligger för närvarande på en volym kring hundra tusen liter men kommer att expandera kraftigt. Man sprudlar av idéer. Rapsmjölet är mycket värt och snarast

att likna vid en protein- och energibomb. Kanske något för bodybuilders funderade Leif Pettersson och provbakar nu som bäst bröd med 25 procent rapsmjöl och 75 procent mjöl.

I höstas belönades Åke Ekströms rapsolja med första pris och högsta betyg av en smakpanel på Dagens Nyheter. Oljan beskrevs som "God, nötig smak, mätad doft". Den kanske godaste av oljorna kommer från eko-rapsfrö odlat på mycket mullrik före detta havsbotten.

Somalisk magi

Även om odlingsursprunget har betydelse så ligger mycket av hemligheten bakom smaken i Åke Ekströms rapsolja i händerna på företagets medarbetare Josef Abdulkadir. Han kommer från Somalia och har med sig tusenåriga erfarenheter av oljepressning.

– Jag var med när farfar pressade olja ur sesamfrö med hjälp av en kvarnsten och våra tre kameler.

Och den samlade yrkeserfarenheten har Josef tagit med sig och det var först när man applicerade den på rapsoljepressningen, som smaken fick den storhet den nu besitter.



Julita

Hud, hälsa och hantverk

Kan fett vara nyttigt? Det brukar Erica Larsson, ägare till Julita Rapsolja AB, fråga sina åhörare när hon är ute på mission för kallpressad rapsolja. Sen är diskussionen igång och Erica älskar verkligen att diskutera och prata för den magiska oljan som går att använda till så mycket.

Julita ligger vid Öljaran strand cirka 15 mil sydväst om Stockholm och är känt för sitt Lantbruksmuseum och Pettson & Findus. Men säkert mest känt för sin kallpressade rapsolja. Det hela startade som en effekt av "Omställning 90". Bengt Isakson, dåvarande ägare till Julita Gård försökte göra något vettigt av

omställningsmarken. Vettigt blev det och idag är Julitas kallpressade rapsolja ett etablerat och mycket starkt varumärke.

Under utveckling

Med två år på nacken som ägare till Julita så sprudlar Erica Larsson av idéer för att vidareutveckla produkterna.

– Jag har ett förflutet inom hälsokostbranschen och vill framför allt utveckla hudprodukterna, berättar Erica Larsson.

Först ut blir ett läppcerat. Men mycket mer är på gång. Tvål, skrubbtvål, peelingkrämer och massagekräm är några exempel.



Toppen för torra läppar. Solen tar hårt och Erica Larsson ger läpparna en välbehövlig uppfräschning med Julitas rapsoljebaserade läppcerat. En i raden av Julitas hudvårdsprodukter baserade på kallpressad rapsolja. I bakgrunden Julita Herrgård.

Läppceratet ser hon som en naturlig följd av nuvarande tre hudprodukter som Julita marknadsför.
– Traditionellt cerat är som

plastfärg, det lägger sig på ytan och täpper till och kräver bara mer och mer användning, dundrar Erica Larsson.

Lite för bra

Rapsoljebaserade hudprodukter verkar på helt motsatt sätt.

– De är snarare lite för bra, säger Erica Larsson!

Hon syftar på hudens förmåga att ta upp rapsolja. Huden förbättras i takt med användningen och man når samma goda effekt av allt mindre mängder kräm! Men det är egentligen inget problem eftersom efterfrågan vida överstiger tillgången.

– Bland det mest givande i arbetet är alla överväldigande positiva kundkontakter, berättar Erica lyriskt.

För folk åker långväga för att köpa produkterna. Det händer också att gamla trotjänare hör av sig och undrar om produkterna finns kvar. Visst finns de kvar, men mycket hänger på Erica eftersom tillverkningen av krämerna, buteljering av oljan, etikettering ja det mesta, görs hantverksmässigt – för hand.

Smaskiga smaksättningar

Rapsolja är en smakbärare vilket innebär att den lätt tar upp och förhöjer smaker i sin omgivning. Man kan själv smaksätta den och låta det dra i några veckor. Men på Julita hjälper man till med tre smaksatta rapsoljor: vilt, ört och chili/vitlök. Recepten är hemliga men smakupplevelserna till för alla!

Just smaken är ett kapitel för sig. Kallpressad rapsolja är inte neutral i smaken utan smakrik och spännande.

– Man får olika smak på oljan beroende på odlingsplats och om det är vår- eller höstraps, betonar Erica Larsson.

Det innebär att som konsument bör man bilda sig sin egen uppfattning om vilken rapsolja man tycker bäst om. Det finns många som tycker att Julitas rapsolja är höjden av smakupplevelse.



Daniel Quartey

Femstjärnig festivalkock med kallpressat på menyn

Kallpressat till folket

Daniel Quartey, med pannband, serverar ännu en av tusentals piroger på väg till hungriga festivaldeltagare vid Malmöfestivalen. Kallpressad rapsolja är en av ingredienserna i hans morotssallad med rostade solrosfrön och äppelcidervinäger.



Vi har nu låtit två producenter tala sig varma för sina skötebarn. Men vad säger kocken och konsumenten? En som vet är Daniel Quartey. Han driver Quartey's Catering strax utanför Kivik på Österlen. Hans filopiroger med skogssvamp, parmesan och salvia kammade hem full pott av tidningen Sydsvenska Dagbladets professionella matprovare vid årets Malmöfestival.

Kallpressad rapsolja är ett självklart inslag i hans matlagningskonst sedan åtminstone ett decennium tillbaka.

– Smaken är jättegod, nötig, aromatisk och blommig. För att inte tala om den fantastiskt gyllengula bärnstensskimrande färgen, berättar Daniel Quartey lyriskt.

Raps som snaps

Om rapsoljan är helt ung, då är

den väldigt god att dricka direkt. Man tager den i ett snapsglas, tittar, luktar och smakar. För den ovane kan smaken kännas lite för kraftfull, men det handlar mycket om att lära sig ta till sig smaken, nyttigheten och känslan av att det här verkligen är nyttigt.

Daniel Quartey tycker att den kallpressade rapsoljan passar fint i bakning där smaken harmonierar bra. En annan favorit är hans aromatiska morotsskaka, med mustiga mörka smaker. Men det är bara toppen på det kallpressade isberget. I boken "Det goda livet med Svensk Raps" finns många fler läckerheter där rapsoljan spelar en central roll.

Plåt med finess

Daniel Quartey sprudlar av engagemang i rapsoljan med idéer

både i stort och smått. Varför inte testa med en exklusivt designad plåtdunk med spännande form à la olivolja för att marknadsföra rapsoljan, menar Daniel och fortsätter:

– Att transportera hit soja från Kina och olivolja från Italien, är det riktigt smart, när vi har denna fantastiska produkt på hemmaplan?

Och det är här på hemmaplan som det händer väldigt mycket just nu. Nya aktörer dyker upp på löpande band. Vi har presenterat tre etablerade kallpressade rapsäss. Med dessa i handen laddar nu Svensk Frötidning för ett gyllene fyrtal. Vad det fjärde esset står för, tja det får du se i nästa nummer. ■