

# Carina gillar rapsoljaans doft

Nötig, nyttig och närproducerad. Carina Brydning i Svenska Kocklandslaget är förtjust i både kall- och varmpressad rapsolja. På hennes restaurang åkte olivoljan ut och rapsoljorna in.

Text: Jens Blomquist, Svensk Frötidning

Det är en utmattad Carina Brydning som går att fånga på mobiltelefonen mellan en matmässa i Italien och fyra dagars hårdträning med Kocklandslaget. I källaren på Gripsholms slott har de 14 kockarna i Kocklandslaget drillats i matlagningens perfektion, men också i att lagarbetet ska harmoniera.

– Jag är helt slut efter en träning med Landslaget, pustar Carina.

## Tvåkamp i köket

Orden leder tankarna till friidrott, svett, dallrande nerver och prestationer. Och precis så är det. Carolina Klüft tävlar i sjukamp, medan Carina Brydning inskränker sitt tävlande till två grenar.

– Det varma köket och det kalla köket. I det varma köket lagar vi en 3-rätters meny för 105 gäster på klassiskt manér, medan det kalla köket mera är en konstform med kalla smårätter, förklarar hon.

## Sommardoft på cykel

Carina Brydning hyser varma känslor för rapsolja. Det gäller både den



**Resande rapsoljeambassadör.** Carina Brydning i Sveriges Kocklandslag reser runt i världen och tävlar i matkonst. Hon väljer rapsolja för att det är en svensk produkt som har fin gourmetkvalitet. Foto: Hans Jonsson

varm- och kallpressade varianten. Men den hon först kom i kontakt med och som satte hjärtat i brand var den kallpressade.

– Den är som en krydda till sallader. Passar inte överallt men har en härlig, nötig smak. Den doftar och luktar och smakar som ett rapsfält en varm sommardag när man cyklar förbi, filosoferar hon eftertänksamt.

Den varmpressade betecknar hon som mera "allround" och den köps in i stora dunkar till restaurang Marmite som hon driver tillsammans med sin syster i skidmetropolen Åre.

## Bytte ut olivoljan

Det var också i Jämtland som hon föll för rapsoljan genom ett LRF-projekt vid namn Mer Vård Mat kring

år 2000. Restaurang Marmite kombinerar mat och vin från Italien. I Medelhavsköket ingår olivolja som en grundstomme, men Carina bytte helt sonika ut olivoljan mot rapsolja när hon fått upp ögonen för dess kvaliteter.

– Vi har inte använt olivolja alls på Marmite sedan några år, berättar Carina Brydning.

Sedan lägger hon till en retorisk fråga.

– Varför gå över ån efter vatten?

### Närproducerat ett argument

Det som tilltalar Carina Brydning med rapsoljan är just närheten till producenterna. På meritlistan har Carina Brydning en tid som kock i Paris. Då ringlade hon mycket olivol-

ja över salladerna. Hon älskar fransk mat och franska viner, men ser inga konflikter mellan olivolja och det accelererande intresset för rapsolja.

– De behöver nog inte vara oroliga i Frankrike.

Men hemma i Sverige och på Marmite är det rapsolja som gäller. Hon återkommer till formuleringar på temat att man inte behöver använda en olja från fjärran Medelhavsländer när det finns rapsolja på nära håll. Det närproducerade temat sipprar fram som en undertext genom samtalet.

– Det gynnar de svenska bönderna att vi äter rapsolja och jag gillar att främja det som är svenskt och det som är ekologiskt.

### Rapsoljan ska vara blågul

En annan viktig aspekt är hälsa. Oljetrenden som tog fart för några år sedan tror hon kommer att fortsätta vara stark. Och med den kommer hälsa och funderingarna kring vad som är nyttigt. Där har rapsoljan tunga meriter och en bra position tycker Carina Brydning.

Men trots allt är det i hennes val av olja ett stänk av nationalism som bubblar framför som en blågul ledstjärna.

– Jag väljer rapsolja för att det är en svensk produkt

Och till dem som producerar olja från svenska åkrar hälsar hon:

– Var stolta över rapsoljan! □



## Carina Brydlings Frötidningsdressing

Prova Carina Brydlings specialvariant av salladsdressing för Svensk Frötidnings läsare, uppfunnen över mobiltelefon mellan ett träningspass för Kocklandslaget och en Slow Food-matmässa i Italien.

- Finrivet skal av 1 citron
- Hälften av citronens saft (ca 1,5 msk)
- 1 dl kallpressad rapsolja
- 1 msk flytande honung med neutral smak

## Sveriges Frö- och Oljeväxtodlare ek för

### ORDINARIE FÖRENINGSTÄMMA

Tisdagen den 30 januari 2007 kl. 10.00 på Hotell Högland i Nässjö

• Stadgeenliga ärenden • Stämmolunch • Stämmokonferens

Medlemsföreningarna uppmanas att enligt stadgarna och särskild kallelse anmäla deltagande fullmäktigerepresentanter. Alla medlemmar och andra intresserade hälsas välkomna!

OBS! Anmäl deltagande på fax 040-46 20 85, e-post: info@svenskrap.se eller telefon 040-46 20 80 senast den 23 januari 2007.

a