

# Lokal rapsolja för hela Sverige

Rapsolja är en stor bulkprodukt på världsmarknaden. Inte desto mindre satsar allt fler svenska lantbrukare på lokalt producerad rapsolja. Här handlar det om unika smaker och kvalitéer som tillför det svenska köket en ny dimension.

**Text:** Johan Biärsjö, Svensk Raps

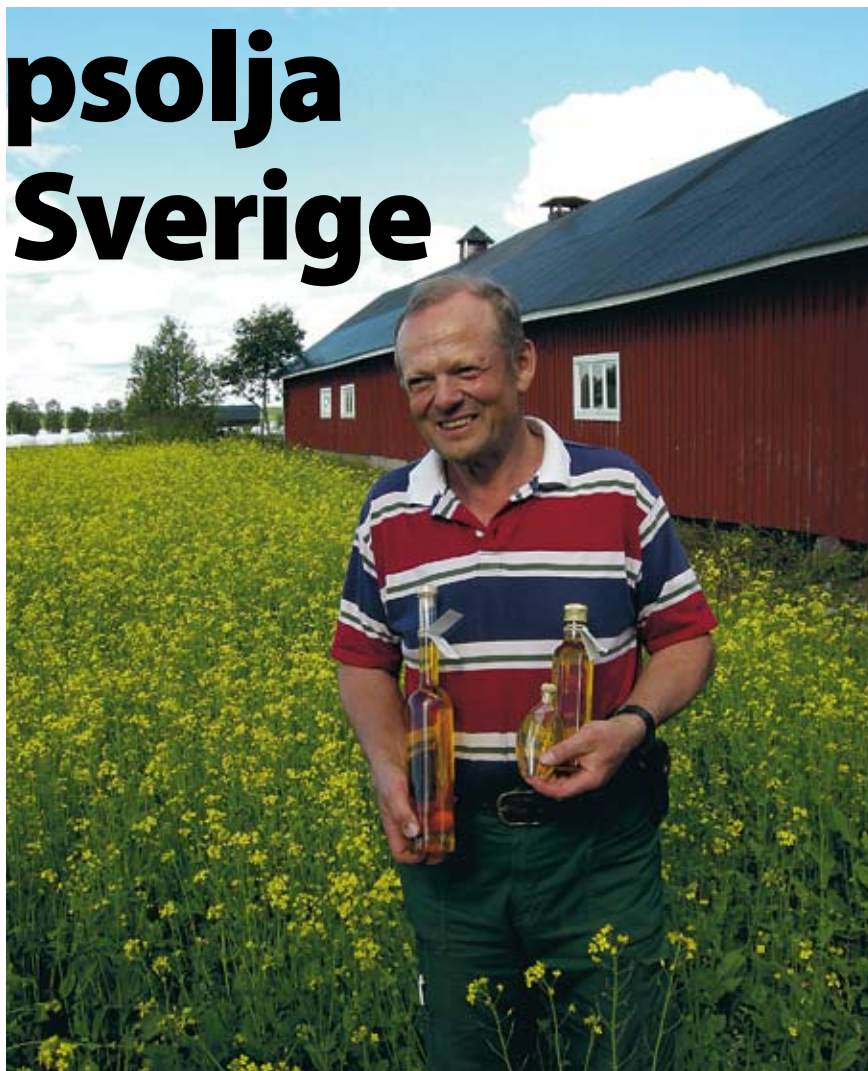
**R**apsolja blir alltmer populärt bland konsumenterna. Det är bara att studera hyllan för vegetabilisk olja i närmaste livsmedelsbutik. Där för några år sedan en och annan förskrämd flaska kallpressad rapsolja trängdes med hyllmeter av olika olivoljor, tronar nu rapsolja av flera olika kvaliteter och ursprung. Inte minst är det uppmuntrande att det ofta går att hitta lokalt producerad rapsolja även i de större livsmedelbutikerna.

Som vi sett i reklamen för olivolja – och varför inte vin – så framhävs distriktet, gården och till och med jordmånen för att påtala smaken. Erfarenheter visar nu också tydligt att även rapsoljan smakar olika beroende på sitt ursprung. Kallpressad rapsolja från mulljordar har till exempel en helt annan smak än rapsolja från mineraljord! Sverige kan stoltsera med en bred palett av olika rapsoljor, och rybsoljor om man så vill. Från sydligaste Österlen med till exempel Gunnarshögs rapsolja, ända upp till Norrbotten med den mycket speciella rybsoljan där råvaran fått avnjuta midnattssolens sken.

Men mellan dessa geografiska ytterligheter hittar vi åtminstone 15 stycken rapsoljeproducenter (se karta nästa sida). Det är både de som specialiserats sig på lokalt producerade livsmedel, och oljeväxtodlare som väljer att förädla sin raps eller rybs hemma för att sälja den till de lokala butikerna.

## Ursprunget ger smaken

Hur rapsolja smakar från olika delar av landet är ju var och ens ensak att konsta-



**Välsignad rybsolja.** Signar Hammargren med den unika rybsoljan från Energiödlarna i Luleå. Sveriges och kanske världens nordligaste kallpressade olja. Foto: Johan Biärsjö.

tera. Men utöver smaken så innebär det breda utbudet en möjlighet att erbjuda en lokalt producerad produkt. Flera av producenterna på kartan erbjuder dessutom ekologisk rapsolja. Det är ingen lätt sak att producera ekologisk raps med tanke på insektstryck och att oljeväxter är förhållandevis näringskrävande. Men efterfrågan är stor och man kan konstatera att kockarna, de professionella matlagarna, gärna vurmar för ekologiska produkter. Men i butikerna är det oftast i första hand den lokala prägeln på rapsoljan man är ute efter.

Finns det då olika smaker på rapsolja? Smak är ju som bekant ett subjektivt begrepp, men då och då gör man tester och jämför olika kvaliteter. I rapporten "Rapsolja, en värld av smaker", har man låtit en smakpanel av kockar och somelierer testa rapsoljor från olika delar av landet.

Så här löd omdömet om en av rapsoljorna:

- Färg:** en klar, gul olja med dragning åt grönt
- Doft:** mild doft med inslag av grönsaker och rotfrukter, vissa smör- och grästoner
- Smak:** mild, nötig, svag beska, söta toner åt det blommiga, bra balans mellan smakerna

Ta chansen till nya gastronomiska dimensioner med svensk kallpressad rapsolja. Gör en blindprovning med goda vänner, prova olika fabrikat i olika maträtter. Smaklig spis! «

*Fotnot: Mer läsning på [www.svenskraps.se](http://www.svenskraps.se) med en uppdaterad karta och lista med rapsoljeproducenter, länkar till fler artiklar i ämnet, rapporten "Rapsolja, en värld av smaker" mm.*



Ett litet urval bland alla de kallpressade rapsoljor som berikar det svenska köket.  
Foto: Hans Jonsson.

## Lokal svensk rapsolja från Polcirkeln till Smygehuk

- |  |  |
|--|--|
| 1. Energiödlarna, Luleå<br>Signar Hammargren | <a href="http://www.rybs.se">www.rybs.se</a> (hemsidan lanseras 2008/2009)<br>0705-579 440       |
| 2. Ovensjöbygdens rapsolja                   | <a href="http://www.nygardsilem.se">www.nygardsilem.se</a>                                       |
| 3. Hedemora vegetabiliska oljor              | <a href="http://www.dalamat.se/vegoljor">www.dalamat.se/vegoljor</a>                             |
| 4. Nyborgs rapsolja                          | <a href="http://www.nyborgs.se">www.nyborgs.se</a>   |
| 5. Ektek Oil AB                              | 08-893 376   |
| 6. Julita Rapsolja AB                        | <a href="http://www.julitarapsolja.se">www.julitarapsolja.se</a>                                 |
| 7. Norra Stenes Skafferier                   | <a href="http://www.norrasteneskafferier.blogspot.com">www.norrasteneskafferier.blogspot.com</a> |
| 8. Sänkaldens gård                           | <a href="http://www.sankdalensgard.se">www.sankdalensgard.se</a>                                 |
| 9. Halner gård KB                            | <a href="http://www.halnergard.se">www.halnergard.se</a>   |
| 10. Gotlands rapsbränsle                     | <a href="http://www.gotlandsrapsbransle.se">www.gotlandsrapsbransle.se</a>                       |
| 11. Bärby Östergård                          | <a href="http://www.barbyoster.se">www.barbyoster.se</a>   |
| 12. Skeby energi                             | <a href="http://www.skebyenergi.se">www.skebyenergi.se</a>                                       |
| 13. Stockuts livsmedelsförädling HB          | <a href="http://www.stockuts.se">www.stockuts.se</a>   |
| 14. OLIVIA                                   | <a href="http://www.oliviaeko.se">www.oliviaeko.se</a>   |
| 15. Halländsk Rapsolja                       | <a href="http://www.ortodlarna.se">www.ortodlarna.se</a>   |
| 16. Gunnarshögs Gård                         | <a href="http://www.gunnarshog.se">www.gunnarshog.se</a>   |

Titta in på [www.svenskraps.se](http://www.svenskraps.se) för uppdaterad klickbar karta med lokala rapsoljeproducenter



### Marknadsföring av rapsolja med 4 miljoner kronor per år

Svensk Raps AB har tillsammans med oljeväxtbranschen i Sverige fått EU-stöd för att marknadsföra rapsolja på samma sätt som EU under många år har gett marknadsstöd till olivoljan. Projektet är treårigt och pågår mellan 1/9 2008 till 31/8 2011.

Hela 4 miljoner per år är budgeten där EU tar 50 %, svenska staten 30 % och oljeväxtbranschen 20 % av kostnaderna.

Marknadsföringen kommer att ske inom följande områden:

- PR-verksamhet där rapsoljans hälsoprofil, användbarhet och smak skall lyftas fram.
- Broschyrer och informationsmaterial
- Butiksdemonstrationer
- Deltagande i mässor
- Samarbete med kunniga och välkända kockar
- [www.rapsolja.info](http://www.rapsolja.info)