

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Annica Kvint är design- och arkitekturjournalist. Hon var tidigare chefredaktör för tidningen *Form* och skriver i dag bland annat för *Dagens Nyheter*.

## Som man satsar får man sitta

**För att utveckla nya hållbara idéer krävs kreativitet, mod och långsiktighet. Inte bara av den som ligger bakom idén utan även av investerare och förvaltare. Annica Kvint berättar om hur det tyvärr inte var fallet med Jacob Jacobsens komposterbara stol.**

**Designikonen** Arne Jacobsens brorson Jacob Jacobsen hade bestämt sig. Han skulle skriva designhistoria, precis som sin farbror. Och det på COP 15 i Köpenhamn i december 2009.

Ett klimatmöte kan framstå som en udda plats för en produktlansering. Men kemiingenjören Jacob Jacobsen hade en vision som passade sammanhanget som hand i handske. Han såg ett Skandinavien där produkter tillverkas lokalt av lokalt framtagna, biologiskt nedbrytbara material. 2007 hade han själv köpt rättigheterna till det danska framtidsmaterialet Biobiq, en bioplast tillverkad av jordbruksavfall.

Biobiq var som gjort för att producera formpressade stolar av samma typ som de Myran-stolar farbror Arne en gång slagit igenom med. Och vad kunde rimligtvis passa bättre in i vår tid än en stol som långsamt bryts ner på komposten när den tjänat ut?

Snart fick Jacobsen den yngre den danska regeringen med sig. De ville gärna framhäva landets materialforskning. Den regionala myndigheten i Själland lovade bidra med 10 miljoner danska kronor. Möbelföretaget Blå Station, ett av Sveriges få med Svanenmärkta möbler, var idel öra. En av Sveriges skickligaste designer kontaktades.

Det var då den danska myndigheten fick en ny chef. Och det var allt som behövdes för att stjäla ett

av vår tids mest intressanta designprojekt.

”Varför ska vi stödja ett tillverkande företag?”, sade den nya, föga nytänkande myndighetschefen och drog tillbaka utvecklingspengarna. Och så lades stolsplanerna i malpåse.

Som tur är var danskarna mer framtidsoptimistiska när 50-talsstolen Myran låg på ritbordet. Utan stort mod och långsiktigt tänkande hade det nämligen inte blivit någon Myran. Det krävdes stora investeringar för att ta fram den och det tog många år innan försäljningsframgångarna kom. Men numera har stolsmodellen sålt i över två miljoner exemplar.

Det här exemplet råkar komma från möbelbranschen, men kan förstås appliceras på vilken bransch som helst. Den som inte vågar ta risker har små chanser att bli en vinnare i längden. Det gäller såväl möbeltillverkare som politiker och odlare. Att det inte blev någon stol av jordbruksavfall kan definitivt hänföras till avdelningen minde katastrofer. Men utan mod och långsiktighet är det svårt att tänka sig någon bra framtid för någon.

Genvägar är ofta senvägar. Det vet varenda ekologisk odlare.

*Annica Kvint* FRILANSJOURNALIST

**Glad påsk önskar alla vi på Ekolådan.**

## SVARTROT I LÅDORNA

**Svartrotten kallas** också för fattigmannssparris eftersom smaken påminner om sparrisens. I själva verket är den släkt med maskrosen, vilket ju syns när man tänker efter. För att inte bli alldeles klabbig om händerna när du skalar den så gör det under rinnande kallt vatten.

**Den ihållande kylan i Europa har verkligen ställt till det för grönsaksodlarna i år. Nu kommer äntligen värmen där nere. Till glädje också för oss, bristen på basråvaror som tomater, gurka och paprika minskar successivt. Och det gör i sin tur att priserna sjunker så vi kan lägga mer av det goda i lådorna.**

## EKOLÅDAN PÅ TRÄDGÅRDSMÄSSAN

**Befinner du dig** i Stockholmsområdet vecka 14 vill vi gärna tipsa om ett besök på Älvsjömassan där Nordiska Trädgårdar pågår 8–11 april (läs mer om mässan på [www.tradgardsmassan.se](http://www.tradgardsmassan.se)).

Vi på Ekolådan är på plats alla dagar och säljer vår fina kokbok till specialpris samt delar ut äpplen. Några av oss kan du också se och höra på scenen. Välkommen!

**Tors 8/4 kl 10.00:** Anette Dieng pratar om arbetet med vår egen kokbok *Ekolådans recept*.

**Fre 9/4 kl 11.30:** John Gerhard pratar på temat *Varför ekologiskt*.

**Lör 10/4 kl 13.00:** Anette Dieng pratar om arbetet med vår egen kokbok *Ekolådans recept*.

**Lör 10/4 kl 15.30:** Per Wålstedt, en av Ekolådans odlare, pratar om *Året på gården* i Dala-Floda.

**Sön 11/4 kl 11.00:** John Gerhard pratar på temat *Varför ekologiskt*.

## CITRUSMARINERADE SVARTRÖTTER MED RÖKT LAX

4 portioner

4 svartrötter

lite färskpressad citronsaft

ca 8 skivor kallrökt lax

salt och svartpeppar

Citrus- och kaprissvinägrett:

1 msk citronsaft

1 tsk fint rivet citronskal

1 msk hackad kapris

2 msk hackad dill

3 msk olivolja

Skala svartrötterna under rinnande vatten med en potatisskalare och skär av dem på mitten. Lägg svartrötterna i en skål med vatten och färskpressad citronsaft tills de ska användas så att de inte mörknar.

Koka svartrotsbitarna mjuka i lättsaltat vatten. Kyl i kallt vatten.

Vispa ihop ingredienserna till vinägretten i en skål. Vänd ner svartrötterna och låt marinera i ca 15 minuter.

Rulla in svartrötterna en och en i laxskivorna. Servera på ett fat eller assietter med lite vinägrett och svartpeppar.

## GREMOLATA

1 sats

2 msk hackad bladpersilja

1 msk rivet citronskal

1 vitlöksklyfta, finhackad

3 msk riktigt god olivolja

salt och peppar

Blanda ingredienserna till gremolatan i en skål. Smaksätt med salt och peppar. Vänd nykokta svartrötter i blandningen och servera tillsammans med ett par skivor lufttorkad skinka.

**Tips morötter:** Blanda grovt rivna morötter och tunt skivad rödlök i en skål. Vispa ihop lika delar soja- och sweet chili-sås. Vänd ner i grönsakerna och strö över rostade sesamfrön.

## RÄKCOCKTAIL

4 portioner som förrätt

2 dl finstrimlad isbergsallad

2 avokador, tärnade

8 körsbärstomater, halverade

1 liten rödlök, skivad

1 dl kokta gröna ärtor

2 nävar babyspenat

ca 3 dl skalade räkor

2 kokta ägg, klyftade

salt och peppar

Vinägrett:

1 msk olivolja

1 tsk citronsaft

ett par droppar tabasco

Rhode island-dressing:

2 dl majonnäs

1/2 dl gräddfil

2 msk chilisås

1 msk konjak

1 tsk rödvinsvinäger

ett par droppar tabasco

salt och peppar

Bottna 4 skålar med isbergsallad.

Lägg resterande salladsingredienser, utom räkor och ägg, i en skål.

Vispa ihop olja, citronsaft och tabasco och vänd försiktigt ner i salladen. Smaksätt med salt och peppar. Fördela blandningen på isbergsalladen och lägg räkor och ägg överst.

Vispa ihop ingredienserna till dressing. Skeda den över cocktailen.

**Tips palsternackor:** Skär skalade palsternackor och potatis i mindre bitar. Stek gyllenbruna i ugnen, 225°, tillsammans med vitlök och hackad rosmarin. Salta och peppra. Strö över svarta oliver och tärnad getost. Gott till exempelvis lamm.

**Tips blomkål:** Stek strimlat stekfläsk knaprigt i en stekpanna. Lyft upp fläsket och låt rinna av på hushållspapper. Spara fett i pannan. Skär blomkålen i små buketter och stek mjuka i fett. Vänd ner babyspenat och det stekta fläsket. Peppra. Gott till exempelvis fläskkött eller kyckling.

## BLOMKÅLSPURÉ

4 portioner

1 litet blomkålshuvud

1–2 msk smör

ca 1/2 dl vispgräddad eller crème fraiche

hackad gräslök

rivet citronskal

salt och vitpeppar

Skär blomkålen i mindre bitar. Koka dem riktigt mjuka i saltat vatten i en kastrull. Häll av vattnet och mixa blomkålen till en slät puré tillsammans med smör och gräddad. Smaksätt med gräslök, citronskal, salt och peppar. Gott till exempelvis ugnstek lax.

*Ingela Persson* EKOLÅDANS KOCK

## VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

**Palsternackor:** Lantbruket Mickelsgård, När

**Sallad:** "Isbergs-" Antonio Reverte, Lorca,

Spanien, "Batavia-" Mrs Libourel,

Eyragues, Frankrike, "Huvud-" EARL

Tchoukoumbe, Bellegarde, Frankrike

**Rödlök:** Tångagård, Falkenberg &

Jan-Olov Kindevåg, Motala

**Svartrötter:** Jan och Anita van Geffen-

Jalving, Lelystad, Holland

**Blomkål:** Prince de Bretagne, La Roche

sur Yon, Frankrike

**Babyspenat:** Ortobell Bio, Peschiera

Borromeo, Italien

**Avokado:** "Hass", Pragor, Michoacán,

Mexico

**Citron:** Salamita, Barcellona, Italien

**Tomater:** F. Sanchez, Motril, Spanien

**Rädisor:** BiJo, Gravenzande, Holland

**Morötter:** Göran & Laila Lindén, Borlänge

**Gurka:** Ecobalcon, Nerja, Spanien

**Gul lök:** Frans Brozén, Fårösund

**Äpplen:** "Topaz", Hans Damen, Dronten,

Holland **eller** "Elstar", Fruktträdgården

Augustin, Jork, Tyskland

**Druvor:** "Sunred Seedless", Sydafrika

**Kiwi:** "Hayward", Bio Punto Verde,

Alfonsine, Italien

**Bananer:** Horizontes Organicos, Azua,

Dominikanska Republiken

**Päron:** "Williams", Agro Roca, Rio Negro,

Argentina

**Blodapelsiner:** "Sanguinello", Soc. Coop.

Salamita, Barcellona, Italien