TOGORA GÅRD

Ekologisk olivolja producerad med närhet till naturen

Ekologisk olivolja producerad med närhet till naturen

Mitt namn är Lambrini Theodossiou och jag är personen bakom företaget Togora Gård. Namnet Togora Gård är taget från min olivlund, som ligger belägen strax utanför byn Plomari på den grekiska ön Lesvos. Det är där jag producerar min egen ekologiska olivolja som jag säljer i Sverige tillsammans med andra ekologiska matprodukter och delikatesser från Grekland.



Till vänster, byn Plomari på ön Lesvos, och till höger olivlunden som är belägen strax utanför byn.

Som den enda anställda på mitt företag är jag både producent och försäljare, vilket innebär att jag sköter alltifrån underhåll av olivlunden, olivskörd, pressning, transport, samt försäljning i Sverige. Detta ovanliga tillvägagångssätt är nära sammankopplat med mottot för min verksamhet: att sköta ett naturnära jordbruk med respekt för ekosystemet och dess mångfald, samt att bibehålla en nära relation mellan producent och kund. Men vad innebär detta i praktiken? Och vad betyder det att producera ekologisk olivolja på gammaldags vis? Dessa frågor tänkte jag försöka besvara här nedan.

Idén om att en dag producera mat i harmoni med naturen var ett frö som såddes redan under min barndom av min mormor Theodora. Hon kallades Togora och det är efter henne jag döpt min olivlund. Min mormor var en kunnig bondmora som lärde mig att älska och respektera naturen. Hon oroades dock över hur det moderniserade jordbruket innebar en allt mer ökande användning av besprutningsmedel och konstgödsel. Min mormors lärdomar bar jag med mig ända till vuxen ålder, då jag blev mer och mer medveten om hur artificiella jordbruksmetoder påverkar inte bara naturen men även vår egen hälsa. Detta ledde slutligen



till att jag i fyrtioårsåldern tog beslutet att skaffa mig en olivlund i Grekland och producera egen ekologisk mat, odlad på gammaldags vis. På så vis skapades Togora Gård, som nu funnits i drygt 20 år.

Att sköta en olivlund efter ekologiska kriterier innebär i breda termer att man utnyttjar naturens resurser på ett hållbart sätt, att man värnar om omgivningens biologiska mångfald och att kemiska medel undviks. I praktiken innebär detta först och främst att inga besprutningsmedel används på olivlunden för att bekämpa skadedjur eller ogräs. För att bekämpa skadedjur (varav det allvarligaste hotet utgörs av olivflugor) används istället enkla, mekaniska flugfällor som hängs i träden. Ogräs, å andra sidan, bekämpas genom att låta betesdjur, exempelvis hästar eller åsnor, beta på olivlunden. Svåråtkomligt ogräs slås av för hand och samlas sedan för att bli kompost på lunden.







På Togora Gård används heller inget konstgödsel. Endast naturgödsel, i form av spillning från betesdjuren samt kompost, används. En viktig aspekt av att nära jorden på ett naturligt sätt är även att se till att jorden kan ta till sig de näringsämnen som tillkommer på naturlig väg och att den inte lakas ut. Detta åstadkoms genom att man fräser jorden så att den kan binda och behålla regnvatten. Utan fräsning torkar och hårdnar jorden snabbt under den starka medelhavssolen, och regnvatten rinner snabbt bort.

För att bibehålla den biologiska mångfalden på olivlunden bevaras den vilda växtligheten, bestående av t.ex. timjan, oregano, lavendel, och päronträd, som finns kring olivträden. Mångfalden bland träd och buskar hjälper till att bevara den ekologiska balansen i den närliggande naturen, bl.a. genom att göra omgivningen gynnsam för fåglar och insekter, t.ex. morkullor och bin. Olivlundens växtlighet gör den därför särskilt attraktiv för biodlare. Även olivoljan gynnas av de vilda örterna och fruktträden, då dessa ger oljan dess karaktäristiska smak. Att på detta vis ta vara på naturens rikedomar på ett hållbart sätt och se dess mångfald som en resurs istället för ett hinder ligger i linje med det ekologiska jordbrukets filosofi.

Det bör icke glömmas att en viktig aspekt av att ha en hälsofrämjande matproduktion även är att bedriva en human och rättvis personalpolitik. Under skördesäsongen varje år anställs arbetare på Togora Gård för att hjälpa till med att skörda och bära oliver. Arbetarna betalas en rättvis lön och instrueras att hantera träden varsamt och inte skräpa ner på lunden. På Togora Gård skördas oliverna i november, vilket är tidigt i skördesäsongen. Detta innebär att oliverna är relativt omogna och kräver mer arbetskraft för att skördas, men att olivoljan är av desto bättre kvalité.



Hela skörde- och tillverkningsprocessen från olivplockning och transport (övre raden) till gallring och pressning (nedre raden).

Till sist bör det betonas att arbetet med att bibehålla en nära relation mellan Togora Gård och dess kunder är en viktig ingrediens när det kommer till att upprätthålla en god kvalité på olivoljan. Olivoljor som handlas mellan stora grossister blandas oftast med oljor av varierande kvalité och färskhetsgrad, och lagras i cisterner i månader i väntan på att buteljeras och säljas i butiker. Inget av detta görs på Togora Gård. Vår olivolja buteljeras direkt efter skörden, och levereras sedan till Sverige där jag personligen säljer den till mina kunder.

Man får betala ett högt pris för att bedriva en olivodling enligt strikta ekologiska kriterier: en odling som Togora Gård genererar i grova drag endast en femtedel av den mängd olivolja som en konventionell odling av liknande mått skulle fått. Belöningen är dock ovärderlig. Att få producera mat i harmoni med naturen och bidra till en matkultur som värnar om ansvarsfullt och hållbart jordbruk. Samt att få fortsätta olivoljans uråldriga hantverk och se resultatet färdas ända från min lund på Lesvos till ditt middagsbord!



TOGORA GÅRD