

UPPTÄCK EN NY NÄRINGSRIK MATOLJA

GENOM ATT GE NYTT LIV TILL EN GAMMAL KULTURVÄXT HAR CAMELINA OF SWEDEN I NYKÖPING TAGIT FRAM EN HELT NY TYP AV OLJA FÖR DET MODERNA KÖKET. MAN TILLVERKAR ÄVEN TORROSTADE FRÖN FRÅN VÄXTEN OLJEDÅDRA (CAMELINA SATIVA).

TEXT: TIM RANDULW BILD: BY RANCH

Den första flaskan camelinaolja producerade vi redan 2015. Sedan dess har allt fler upptäckt det här näringsrika och smakrika livsmedlet. De torrostade fröerna har även de ett högt näringsvärde och innehåller rikligt med både Omega 3 och E-vitamin, berättar Therese Ranch som driver Camelina of Sweden.



Therese doftar på skörden.

MÅNGA VIKTIGA NÄRINGSÄMNER

Oljedådra användes redan på bronsåldern, främst som läkeväxt, bland annat för behandling av sår och brännskador. Camelina of Swedens camelinaolja har flera användningsområden men används främst som mångsidig matolja.

– Camelina har en speciell sammansättning och är väldigt hållbar tack vare de höga nivåerna av E-vitamin. Linfröolja har många liknande egenskaper men den smakar inte så gott och härsknar väldigt lätt, medan camelinaolja har en hållbarhet på upp till två år.

Den kallpressade oljan är rik på omega 3 – två teskedar motsvarar dagsbehovet. Smaken är mild och nötig och oljan har länge varit populär i veganska recept samt i paleomatlagning. Den rikliga mängden E-vitamin ger även camelinaolja en hög kokpunkt och gör att den kan användas i allt från bakning till fritering.

– Upp till 245 grader klarar den utan att tappa smak och näringsegenskaper, men den är också otroligt god att bara ringla över salladen som den är. De torrostade fröerna innehåller även gott om protein och fibrer, supergoda och nyttiga att strö över gröten eller i muslin, säger Therese.



MADE IN SWEDEN

Camelina of Swedens camelinaolja är 100 % ekologisk och kravmärkt. Inom kort kommer också en ny smaksatt olja att finnas i sortimentet.

– I år kommer vi släppa en helt ny camelinaolja med smak av basilika och vitlök. Samma nyttiga olja, redo att användas som dressing eller att steka i för extra god smak.

Genom hårt arbete och nytänkande kring mat och livsmedel siktar Camelina of Sweden nu på att utöka verksamheten även utanför Sverige.

– Det är bland annat i Sydkorea som man har fått upp ögonen för vår olja och där håller vi på att bli riktigt stora. Tanken är att få fler att upptäcka den här fantastiska produkten som verkligen platsar inom sortimentet superfood, avslutar Therese. 