

9
2012

LIVSMEDEL I FOKUS



Scanpack

Norsk tullhöjning

VÄCKER UPPRÖRDA KÄNSLOR

Palestinsk ost

PÅ SKÅNSK MJÖLK

Palestinsk ost

HAR INLETT
SITT SEGERTÅG

Mohamad Godeh i Malmö följer en lång familjetradition. Med skånsk mjölk och palestinska kryddor gör Nablus Mejeri ostar efter gamla släktrecept – flera av produkterna är helt nya på den svenska marknaden.

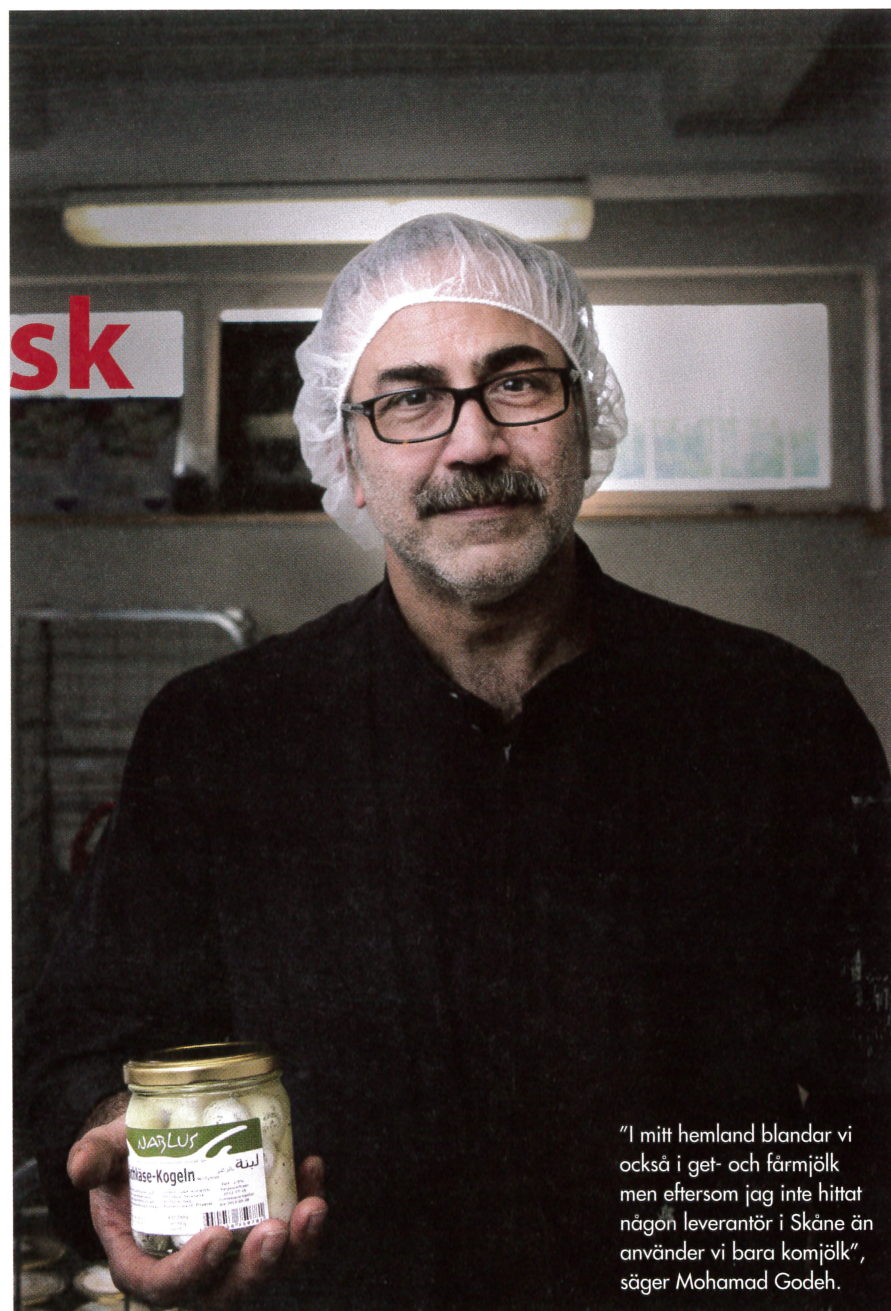
TEXT OCH FOTO: JONATAN JACOBSON

Mohamad Godeh kommer från en liten by utanför staden Nablus på den palestinska Västbanken. I hemlandet var han verksam som konstnär, men 2001 lämnade han och familjen oroligheterna i Palestina och bosatte sig i Malmö. Ur en kombinerad längtan efter fast jobb och hemlandets ostar föddes idén om ett eget mejeri. Att en konstnär blir mejerist hör kanske inte till vanligheterna men för Mohamad Godeh var det naturligt.

– I Palestina är min släkt känd för sin osttillverkning sedan flera generationer tillbaka. Eftersom jag inte kunde hitta någon palestinsk ost i Sverige började vi göra egen hemma i köket, berättar han.

Fyra ostsorter

Av mjölk från en gård utanför Malmö gjorde familjen Godeh först ost till husbehov men fler och fler beställningar från vänner



"I mitt hemland blandar vi också i get- och fårmjölk men eftersom jag inte hittat någon leverantör i Skåne än använder vi bara komjölk", säger Mohamad Godeh.

sporrade Mohamad Godeh att starta på riktigt. Efter flera år av förberedelser och tillståndssökande kunde Mohamad Godeh 2010 slå upp portarna till Nablus Mejeri i malmöstadssdelen Fosie. Idag gör mejeriet

Ostarna påminner om mer kända sorter men är ändå något helt annat.

fyra olika ostsorter: nablusi, akkawi, yoghurtbollar och halloumi. Flera av ostarna finns också i olika kryddvarianter.

Nablusiosten produceras enligt tradition från Nablusregionen, där osten kokas för att förlänga hållbarheten. Akkawi är en sort som kommer från trakterna kring staden Akko där mjölken istället pastöriseras. Denna ost är lite mjukare och fetare än nablusi.

– De här ostarna påminner om mer välkända sorter men är ändå något helt annat. Nablusiosten är varken halloumi eller feta utan något mitt emellan, säger Mohamad Godeh.

Stabil kundkrets

Precis som halloumi passar nablusiosten att steka och finns i en kryddad variant med



Samar Abuaisheh separerar ostmassan från vassen.

nigellafrön och kärnor från rosenväxten vejksel. En annan specialitet är de handrullade yoghurtbollarna, som både görs naturella och smaksatta med timjan, mynta eller chili. Den timjan som används importeras från bergstrakterna kring Nablus, eftersom denna vilda sort smakar mer än den som finns att köpa i Sverige.

I mejeriet arbetar förutom Mohamad Godeh även hans fru Samar Abuaisheh och vid behov rycker också barnen in. Det småskaliga familjeföretaget har på kort tid byggt upp en stabil kundkrets.

– Det var svårt i början. Vi försöker ju nå ut med produkter som är helt nya i Sverige. Men idag producerar vi runt 1,5

ton ost i månaden och levererar till arabiska livsmedelsaffärer i Malmö, Stockholm och Köpenhamn, säger Mohamad Godeh.

Ryktet sprids

Tidigare under året har Nablus Mejeri också börjat leverera sina produkter till flera Ica-affärer i Skåne. Och ryktet verkar sprida sig. Under intervjun kommer en grossist in och berättar att en stor restaurang i Köpenhamn är intresserad av att använda yoghurtbollarna i sin meny.

Nablus mejeri fick tidigare i år utmärkelsen "Årets innovation" på en gala som arrangeras av Länsstyrelsen i Skåne län och Leader Skåne.



Mastic är en sorts kåda, som mejeriet bl a använder för att få rätt konsistens på nablusiosten och halloumin.

Den konstnärlige företagsledaren är glad att han fullföljde drömmen om ett eget mejeri:

– Jag är kanske inte så bra med kalkyler och siffror, men jag har lätt för att måla upp visioner i mitt huvud, säger Mohamad Godeh. □