

Släktens recept lever vidare

FAMILJENS NYA OST GÖR SUCCÉ

I ett industriområde i utkanten av Malmö ligger Nablus mejeri. Här lever en palestinsk osttradition vidare genom familjen Godeh. Recepten har använts av släkten i generationer.

AV: SARA BERG FOTO: SOFI SYKFONT



Smakrik ost.
Yoghurtbollarna
rullas för hand.

Ien den lilla byn Erak Al-Tayeh, utanför den palestinska staden Nablus, har släkten Godeh tillverkat den speciella Nablusiosten i många år. Osten påminner om halloumi, med en kompakt och lite gnisslig konsistens, och är godast stekt eller grillad. Traditionellt sett tillverkas den på våren och sommaren när korna ger mjölk, för att sedan kokas och läggas i saltlake. På så vis går den att spara länge.

Efter att ha bott Sverige en tid, märkte Mohamad Godeh och hans fru Samar Abuaisheh att de saknade sin ost. Eftersom den inte gick att köpa någonstans, började de tillverka den själv hemma i köket. Först bara så mycket att det räckte till familjen, sedan mer och mer.

– Flera av mina kompisar frågade om jag kunde göra ost till dem också, så då gjorde jag det. Till sist tänkte jag: varför inte starta företag?, berättar Mohamad.

Detta var 2007. Mohamad behövde låna pengar för att kunna köpa maskiner, renovera de gamla skolbyggnaderna i södra delen av Malmö och bygga ett litet mejeri. Han gick kurser i livsmedelshandling för att lära sig de svenska, striktare hygienreglerna och fick sedan skriva prov för att bevisa vad han kunde. Ändå dröjde det tre år innan han var i gång.

– I början var det katastrof. Det var få som trodde på mig och det var svårt att få låna pengar utan svenska kontakter. Dessutom hade jag inte råd med reklam och marknadsföring, så det tog lång tid att få ut varorna på marknaden.

Utöver Nablusiosten, tillverkar Nablus mejeri även en Akkawiost, döpt efter staden Akka i norra Palestina, som är en egen version av halloumiost. En annan av deras produkter är de friska yoghurtbollarna, labneh på arabiska, som ligger i olivolja och finns i smaksättningsarna naturell, chili, timjan och mynta.

Inne i mejeriet, som vi inte får gå in i utan att ha tagit på oss sterila skyddskläder, sitter två damer med plasthandskar och rullar tjock, syrlig färskost till vita kulor. Allting sker för hand och i liten skala. Mohamad kör själv och hämtar komjölk från en gård i närheten, 700 liter åt gången, i en specialbyggd bil.

– Här är kyltanken, säger han och visar upp en väldig behållare i rostfritt stål, som står i ett litet hus precis utanför ingången.

Därifrån leds mjölken in i mejeriet och sedan runt till de olika stationerna, som samtliga är led i tillverkningsprocessen. Det tar omkring tre dagar från mjölk till ost och varje steg måste kontrolleras noggrant. ▶

” Det var få som trodde på mig och det var svårt att få låna pengar utan svenska kontakter



1

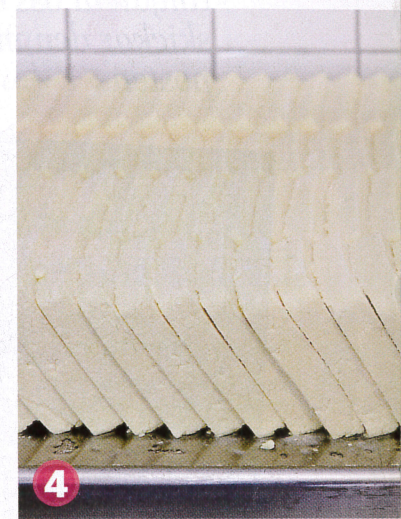


2



3

1. Runda. När yoghurtbollarna har lagts i glasburkar täcks de med olja för hållbarheten.
2. Nablus mejeri. 2007 renoverade familjen en gammal skola i södra delen av Malmö.
3. Kryddade. Yoghurtbollar smaksatta med chili.
4. Ost. På Nablus mejeri tillverkar ostarna Nablusi, Akkawi och Halloum. Recepten har använts av släkten i generationer.
5. Familjen. Pappa Mohamad, sonen Rawi och mamma Samar jobbar på mejeriet.



4



FAMILJEN GODEH

Namn: Mohamad Godeh, 53, och Samar Abuaisheh, 43. Barnen Rakan, 23, Rawi, 21, Anoud, 18, och Rabeh, 16.

Bor: Malmö.

Gör: Driver Nablus mejeri. Det är främst Mohammed, Samar, Rakan och Rawi som jobbar på mejeriet.

5

”Farmor har lite mark i Palestina där det växer oliver och timjan. Hon plockar timjan åt oss och skickar den med posten.



Rawi arbetar på Nablus mejeri tillsammans med sina föräldrar.

► Mohamad och Samar har inte haft semester på tre år, de måste hålla ostkretsloppet i gång.

I dag säljs Nablus ostar och yoghurtbollar framför allt i olika Ica-butiker, från Malmö och Lund, upp till Båstad och Ängelholm. Det är ett medvetet val. Eftersom varje Ica-handlare är sin egen, är det lättare för nya produkter att ta sig in i sortimentet, jämfört med att försöka påverka de centralstyrda butikskedjorna.

Näst äldsta sonen Rawi Godeh pluggar Mellanösternkunskap i Lund, men jobbar extra med att åka runt och demonstrera produkterna på marknader, mässor och i nya butiker. Han har precis varit ute på en av sina demorundor och kommer tillbaka tillsammans med Lennart Larsson på Uppstart Malmö.

– Två butiker till, säger Rawi.

Lennart skriver upp butiksnamnen på en whiteboardtavla på väggen.

– Vi kom in i bilden för cirka ett halvår sedan, eftersom vi trodde på produkterna, men märkte att företaget behövde hjälp med bland annat marknadsföringen, säger han. Nu har omsättningen nästan dubblats. Målet är att vi ska backa ut långsamt, så att mejeriet kan bli helt självgående.

Mohamad jobbade med provtagning och analys på ett sjukhuslaboratorium i Palestina, men säger att han var ganska trött på det. Han gillar att göra ost, men längtar efter att kunna vara ledig.

– Det har varit slitsamma år nu i början, säger han.

Egentligen skulle de behöva öka produktionen ännu mer, för att kunna slappna av och ta lite semester.

Osten de tillverkar i Sverige bygger på i princip samma recept som det som släkten Godeh följt i Palestina under generationer. Men kontrollerna är hårdare här, mjölken som ska bli Akkawiostrer och yoghurtbollar måste pastöriseras först, medan Nablusiosten

och Halloumosten pastöriseras genom kokning när osten är klar.

– I Palestina säljs osten färsk, eftersom alla vet om att de måste koka den själva där hemma, säger Rawi. Här i Sverige kokar vi den innan den levereras till butikerna.

Det som ger Nablusiosten och Halloumosten den speciella, lätt gummiliktande konsistensen är kokningen i kombination med kådan från mastixbusken, som växer i Medelhavsområdet. Nablusiosten är dessutom smaksatt med vejsel, en rosväxt med lätt bittermandlig smak, och nigellafrön som liknar svarta sesamfrön. Den timjan som smaksätter yoghurtbollarna är inte vilken ört som helst.

– Farmor har lite mark i Palestina där det växer oliver och timjan. Hon plockar timjan åt oss och skickar den med posten, säger Rawi.

– Den timjan som växer i Palestina är inte densamma som den som växer i till exempel Grekland eller Italien. Luften och smaken är annorlunda, säger Mohamad.

De gör hellre saker lite mer omständliga än slarvarar med kvaliteten på Nablus mejeri. Osten ska smaka som den gör i Palestina, så som de minns den.

Och det har lönat sig att vara noggranna. Mejeriet har fått flera utmärkelser för sina ostar, bland annat Skåneländska gastronomiska akademiens diplom för årets producent i Skåneland och priset för årets entreprenör av magasinet Skåne. Diplomen hänger inne på kontoret, som en påminnelse om att det är värt att fortsätta jobba, trots att det är slitsamt ibland.

– Det har gått bättre än folk trodde från början, säger Mohamad.

Har ni funderat på att utöka sortimentet, med till exempel nya smaker?

– Vi har funderat på chilihalloumi, säger Rawi.

– Men vi måste ha succé här först, säger Mohamad.

Hitta hit: NABLUS MEJERI

Var: Nablus mejeri ligger i södra delen av Malmö och drivs av familjen Godeh.
Vad: Här tillverkas ostarna Nablusi, Akkawiostrer och

Halloum samt yoghurtbollar med olika smaksättningar. De kan köpas på Ica-butiker i Skåne, diverse mat-

marknader och mässor.
Öppettider: I maj öppnar mejeriet för besök en dag i veckan. Där kommer du kunna

se produktionen, fika, grilla ost och handla delikatesser.
Hemsida: Nablusmejerier.se.
Kontakt: 040-21 11 05.

Malmö. Nablus mejeri tillverkar ostar enligt gamla släktrecept.

MITT KÖK TIPSAR!

Mosa till
bollarna lite
med en gaffel
så blir det
lättare att äta
smörgåsarna.

SMÖRGÅS MED YOGHURTBOLLAR

I Palestina serveras ostarna oftast stekta eller grillade, tillsammans med oliver och grönsaker. Akkawiosten är lite fetare och krämigare och även god som pålägg på kex, tärnad i sallader eller sköljd, avsaltad och sedan stekt som dessert och serverad med honung och valnötter. Halloumosten är vanlig halloumi och Nablusiosten är god i en varm soppa eller stekt i smör, vilket ger den en god yta. Yoghurtbollarna är vanlig frukostmat tillsammans med bröd i Palestina, men i Sverige äter många dem tillsammans med kött under grillsäsongen, i sallader eller till smörgås, som fungerar bra till frukost eller lätt lunch.

4 personer

- 8 skivor bröd, gärna surdeg
- olivolja
- 1 stor vitlöksklyfta
- 200 g cocktailtomater, gärna i blandade färger
- 1 burk Nablus yoghurtbollar, valfri smaksättning
- 1 kruka mynta
- salt & nymalen svartpeppar

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Lägg brödskivorna på en plåt och pensla dem med olivoljan. Rosta dem i ugnen i cirka 5 minuter, tills de blir gyllene.
3. Skala och dela vitlöksklyftan på mitten och gnid in bröden med vitlök.
4. Skiva tomaterna och varva dem med yoghurtbollarna på brödskivorna, garnera med mynta och strö över salt och nymalen peppar.