

Grinnemo Hallon och Honung

TEXT OCH FOTO: MARICA WALL

I en röd liten stuga i Grinnemo bor Ivar Myrli och Ulrika Lund. Paret som egentligen sökte en jaktstuga längre norrut i Sverige åkte till Gräsmark bara för att titta, men utsikten över Grässjön fick dem att tänka om. Idag driver de ett företag där som producerar egen sylt, saft och honung utan bekämpningsmedel.

– Jag var asfaltbarnet och senare asfalttonåringen som aldrig skulle lämna Oslo, berättar Ivar Myrli med ett ironiskt leende medan han blickar ut över nejden som separerar honom från Grässjön. Idag bor han en bra bit utanför den norska huvudstaden. I ett annat land, i ett hus som han först inte var så intresserad av men med en vy som tog andan ur honom och sambon Ulrika Lund vid första anblick.

– Det var en regnig dag i oktober när vi kom hit för att se på huset. Vi gick bara ur bilen och ställde oss för att titta ut här och vi sa till varandra att detta ska vi ha. En sådan fantastisk plats.

Det var 2012 och allteftersom tiden gick började en vision träda fram, en idé om att de borde odla något i sin nyförvärvade trädgård. Den tanken har nu placerat 400 hallonbuskar, 200 rabarberplantor och närmare 80 bikupor i deras ägo.

– Det finns många producenter runt omkring som levererar honung, saft och sylt så det gäller att hitta rätt nisch. Vi ville satsa på kvalitet istället för kvantitet, även om det innebär att vi producerar en bråkdel av vad våra kollegor i branschen gör.



Nedanför honom breder planteringarna ut sig och längre

bort står några av de många bikupor som finns placerade över hela Gräsmark. Hallonsorten de valt är en äldre variant som har ett naturligt högre skydd mot skadedjur, något som är viktigt eftersom odlingen sker utan bekämpningsmedel och kemikalier. Målet är att de ska ha åretruntproduktion, åtminstone av några produkter. För att nå det har de investerat i ett stort växthus för att förlänga säsongen och det finns också planer för ett större kylrum för att höja lagringskapaciteten.

– Växthuset köpte vi av ett lokalt företag och de trodde att det var på 100 kvadratmeter, istället visade det sig vara 360 kvadratmeter stort, förklarar han och går ut i rabarberfältet som snart beräknas täcka det mest av odlingsytan.



Den pigga lilla unghunden Wilma slår följe med honom en bit på väg till byggnaden som är verksamhetens hjärta. På snabba ben springer hon sedan tillbaka till matte Ulrika som väntar vid bostadshuset. Ivar byter om till arbetskläder och förbereder sig. Med van hand börjar han värma hallon och socker som sakteligen omvandlas till hallonsylt. Dofterna från de varma bären sprider sig i lokalen och Ivar justerar gasolbrännaren för att få optimal beredning. Ju kortare tid sylten kokar, desto bättre smakar den förklarar han medan han penslar kanterna på grytan med vatten för att lossa på sockret som fastnat.

– *Ulrika är väldigt bra på smaker och när vi utvecklar produkterna gör hon en stor insats. Något som jag tycker smakar helt okej, kan hon kommentera i detalj vad som saknas och så justerar vi efter det.*

Deras rabarbersylt fick guldmedalj i SM i mathantverk under 2020 och Ivar hoppas på ett lika gott resultat i framtida tävlingar.

– *Jag är mycket stolt över vår medalj för man tävlar mot de allra bästa. Känslan att vinna var obeskrivlig, säger han.*



Ivar ler när han berättar om sin typiska arbetsdag under sommaren, som är den mest hektiska tiden på året för honom. Då har de en anställd som kommer dagligen vilket får honom att ställa sin väckarklocka, något som aldrig händer annars.

– *Det är en fantastisk känsla att få vakna av sig själv och att sinnet får styra över när man ska gå upp på morgonen. Det är gott, väldigt gott, säger Ivar Myrli med eftertryck medan han ser ut mot sjön.*