

Knäckebröd och textil



Knäckebröd med frö och mjöl av nyttoväxten hampa.

Foto: Git Skoglund

Industrihampa får odlas i Sverige sedan 2003, då lagstiftningen EU-anpassades. Men utvecklingen av den bördiga och mångsidiga växten, en jordförbättrare som inte kräver pesticidinsats, har gått för långsamt, menar förespråkarna. Hittills har man odlat den mest som bränsle. Halmen rötas för biogasanläggningar eller eldas i värmeverk. På sina håll pressas hampa till briketter eller pellets. Men varför bränna upp en växt som kan förädlas till så mycket annat?

– Hampaknäckebröd är jättegott och nyttigt, som allting som har med nyttoväxten hampa att göra. Fröna har ett naturligt högt innehåll av viktiga proteiner, fettsyror (exempelvis omega 3), vitaminer och mineraler. Ur fröet pressas oljan och framställs mjöl, berättar Carina Nilsson.

Industrihampa

Hon är en av tre kvinnor i släkten Nilsson från Göteborg. Nyligen bildade de den ekonomiska föreningen Nilzaboden, som har satt sig som mål att ta fram produkter tillverkade helt eller delvis av industrihampa. Efter utpressningen av frön till hampfröolja – kallpressad saladsolja – blir fruktkakan över. Den mals ner till mjöl.

–Vi har ett recept av en svensk knäckebrödsexpert och hittade ett bageri i Bohuslän som gillade våra planer. Brödet är klart. Nu har vi tagit fram etiketten för förpackningen. Svårast är marknadsföringsbiten. Det blir affärer i Göteborg först, vårt närområde. Restauranger och krogar har visat intresse. Tyvärr är knäckebrödet inte krav-märkt fast ingredienserna är ekologiska om bara möjligt. Även tillverkarens företag måste nämligen

vara krav-godkänt. Vi ska lansera knäckebrödet i slutet av månaden i samband med hampdagen i Båstad.

– Vi vill främja en ökning av odlingen av industrihampa i Sverige, förklarar Carina Nilsson med eftertryck.

– Vi vill främja en ökning av odlingen av industrihampa i Sverige, förklarar Carina Nilsson med eftertryck.

– Vi vill främja en ökning av odlingen av industrihampa i Sverige, förklarar Carina Nilsson med eftertryck.

Slippa importera

– Vi vill få fram fröna till vårt knäckebröd här i Sverige och inte behöva importera dem som vi gör nu. Vi vill inte fastna i problem utan ge lösningar. Vår förhållning till exempel på med att fiska ut våra hav för att få fram fiskolja för kosmetika? Det går lika bra med att använda olja från växtriket.

– Sedan har vi ett genuint intresse för textil, utvecklar Ca-

rina Nilsson föreningens planer för mig.

Textiltillverkningen är dock mycket svår att få i gång igen i ett land som Sverige, där textilindustrin lades ner för länge sedan. För att komma åt växtens fiber måste halmen bearbetas eller processas (som det heter) i beredningsverk, motsvarande lin. Grovt för att kunna användas som isoleringsmaterial vid husbygge, fint för textil. Isoleringmattor som är redan gängse på kontinenten har hos oss hård konkurrens i den hälsoskadliga glasfiberisolerings, vars tillverkning dessutom är energikrävande.

Energibesparing

– Hampatextil ska det bli, även om tyget måste importeras än så länge, till exempel från Rumänien. Vi ser hampans speciella textila egenskaper – smutsavvisande, antiseptisk och så torkar den väldigt fort, förklarar Carina Nilsson.

– Idealiskt inom hotell- eller restaurangbranschen, där det används bomull i dag. Vi måste tänka framåt och på framtida energibesparing. I dag finns energislukande torktumlare i varenda tvättstuga. Men i framtiden?

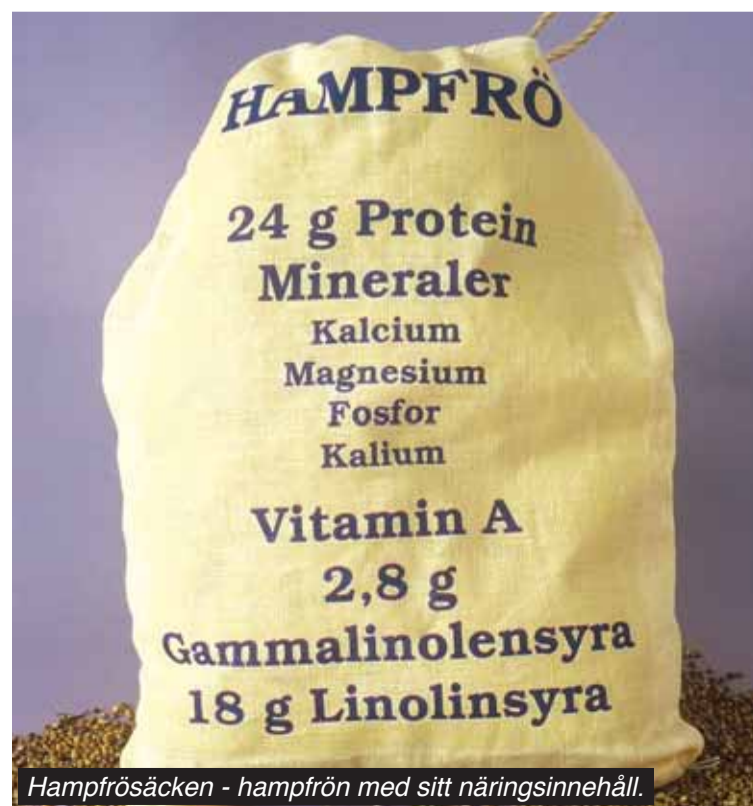
Föreningen Nilzaboden vill arbeta bort hampatextiliernas ekologiska och udda stämpel, och står nu i startgropen med sitt knäckebröd.

Susanne Gerstenberg



Hamptyg.

Foto: Git Skoglund



Hampfrösäcken - hampfrön med sitt näringsinnehåll.

Foto: Git Skoglund