



Zandra Bring och Patrik Johansson skördar de saltkristaller som bildas när havsvattnet från Särö värms upp. Därefter torkas saltet i två omgångar innan det förpackas.

**SALTA TYPER** Det finns ett svenskt havssalt. Matintresse, vetgirighet och tålmod krävdes för att Alingsåsparet skulle lyckas ta fram det. Nu har deras en gång vaga idé nått finkrogarna.

TEXT: JOANNA DREVINGER FOTO: KARIN GRIP

## Vågad idé blev försäljningssuccé

Det ryker ur det stora karet i skogsgläntan. Patrik Johansson och Zandra Bring turas om att skörda de saltkristaller som bildas av värmen. De tar upp saltet med en stor hälslev och lägger kristallerna på en första torkning i korgar. Efter att ha torkats en andra gång förpackas saltet för hand i glasflaskor med kork och etikett för att leveras till de restauranger och det fåtal butiker som saluför det svenska havssaltet.

Det var på Brännö i Göteborgs södra skärgård som idén om att göra eget salt kläcktes. Första försöket var en hink havsvatten som de stormkokade, och till slut fick de fram ett vitt pulver - salt.

-Jag blev lite besatt och började läsa gamla skrifter hos riksantikvarieämbetet om koksalttillverkning. Det finns bara ett 20-tal i världen som kan göra saltkristaller i form av pyramider och jag gav mig den på att vi skulle klara det. Hemligheten fanns just i skrifterna, säger Patrik som inte vill vara för detaljerad med den exakta proceduren och de olika temperaturerna.

**Havsvattnet, som är gratis**, hämtar de på Särö utanför Göteborg och kör i tank till Alingsås. Flera olika kokkärl testades innan de insåg att det enda som klarar höga temperaturer under lång tid är syrafast stål. De eldar under karet med ved till dess att salthalten i vattnet är runt 25 procent.

-Numera kan vi smaka och känna när det är rätt salthalt, förklarar Patrik.

Från vattenhämtning till färdigt salt tar det cirka en vecka. Trots att de bara har hållit på sedan i somras är efterfrågan på deras salt så

stor att de inte kan tillverka så mycket som de skulle vilja. Men det är inte billigt, nästan 60 kronor för hundra gram kostar det.

-Butikerna lägger ju på sin del men det är ett hantverk som vi gör och det tar lång tid att framställa vårt salt. Vi hoppas att kunna sänka priset i framtiden, men detta kommer aldrig att bli någon storindustri, säger Zandra.

**Från start har** Zandra och Patrik haft stjärnkocken Leif Mannerström bakom sig. Han både säljer och använder saltet på Sjömagasinet i Göteborg, eftersom han gärna stödjer, som han själv säger, svenskt kvalitetssalt. Leif Mannerström tycker att flingsalt ger en mildare smak än vanligt strösalt men använder det endast som en extra krydda.

-Att koka potatis med flingsalt som jag sett vissa tv-kockar göra skulle aldrig falla mig in. Det är helt galeat med tanke på priset, säger han.

Saltsuccén har lett Patrik och Zandra vidare. De ska bygga en lokal på gården där de kan göra smör och väntar på en smörkärna från Indien.

-I Sverige finns ju i princip bara ett smör som dominerar så vi tror att det finns intresse för smör som smakar mer men är utan tillsatser, säger Zandra.

Naturligtvis kommer deras smör att saltas med det egentillverkade saltet. Båda två har ett stort matintresse, vilket de tror är en förutsättning för att driva igenom dessa salt- och smörprojekt. Och bland de framtida planerna finns tankar på en pepparplantage på Madagaskar.

08-13 59 88, joanna.drevinger@svd.se

### Salta tips

**Utbudet** av saltsorter på butikshyllorna ökar. Förutom att det gamla vanliga Jozo-saltet numera finns i flera olika varianter kan vi hitta rosa salt från Himalaya och rökt från Hawaii. Prisskillnaden är enorm.

med eller utan jod. Perfekt som hushållssalt.

**2** Havssalt med jod, Jozo, cirka 53 kr/kg. Budgetvarianten för den som vill ha flingsalt på bordet att krydda maten med.

**3** Smoked sea salt, Santa Maria, cirka 349 kr/kg.

Rökta salter kan enligt Leif Mannerström exempelvis strös över färsk lax innan man sätter in den i ugnen för att ge laxen en lätt rökt smak.

**4** Flingsalt smoke, Falk-salt, 375 kr/kg. Annan variant och märke av det rökta saltet.

**I** Fint salt med jod, Jozo, cirka 7.90 kr/kg. Finns