

MATkvinnor



Helle är rasande över allt slöseri

Nu är jag insyltad i en marmeladfabrik

Varje höst kastar folk tonvis med frukt i soptunnan. Sådant slöseri retar sig Helle på. Varför inte ta tillvara frukten i stället! För att visa hur det ska gå till började hon koka marmelad...

AV AGATA GARPENLIND
CRONQVIST
FOTO: PETER COHN OCH
PRIVAT BILD

Hon har fått en jävla marmeladfabrik på halsen. Fast hon egentligen skiter i marmelad, som hon uttrycker det, den svärande marmeladkokerskan Helle Robertson.

För det är ju inte alls marmeladen som är själva grejen. Själv äter hon dessutom knappt marmelad. Men den är ett ypperligt sätt att synliggöra hur lätt man kan undvika slöseri med jordens resurser. För det finns för fan vägar och det rakt under näsan, menar Helle, som ser återbruk som en led-

stjärna, inte bara i marmeladbranschen.

Så hon cyklar runt i sin stad varje höst, yvig och punkig och svärande och så överlastad med fädd frukt, "det finns ju hur mycket som helst som folk vill skänka", och fädda glasburkar, vars återbruk visar sig vara en hel vetenskap, att hon knappt kan stanna eller starta vid rödljus. Vilket enligt henne själv motiverar svärandet med råge. När hon så rullat igång cykeln trampar hon hem till sitt lilla kök för att koka sin marmelad. Syfte? Att sprida återbrukets evangelium. Halleluja!

Och ja, vad säger man? Först stummar man. Sedan ser man klokskapen och så är man snabbt på igen och säger: "Hell, yeah, Helle, hell, yeah!" Det här är jäkla bra skit asså. Och så lägger man till, för läsarnas skull: "Ursäkta den kryddiga franskan!"

Är den så där jävlig, den där marmeladfabriken?

–Alltså någon säsong höll jag på att gå under när jag trodde att jag skulle ta hand om all jävla frukt som folk inte ville ha. Och jag är ju

bara en människa. Jag stod till halv tolv på nätterna och kokade marmelad. Och det var då namnet dök upp. För jag tänkte: "Va fan e det här?!" Jag har ju fått en jävla marmeladfabrik på halsen."

Och det var inte meningen?

–Nej, utan det jag ville få folk att fatta genom marmeladkokandet är att alla kan göra så här. Nu går vi ut med gemensamma krafter och tar hand om den frukt som finns! Var inte så blyg, knacka på hos grannen! De kommer att bli jätteglada om du säger: "Får jag ta tio kilo frukt?" Då säger de: "Ja, Gud så bra, då behöver vi bara bära 90 kilo till trädgårdsavfallstunnan."

Du vill alltså frälsa folket?

–Haha! Ja, så kan man säga. Jag har ett gospel att sprida. Som går ut på att ta tillvara våra resurser så långt det är möjligt. Så tänker jag även i mitt arbete som modedesigner.

Men varför bryr du dig så?

–Ja, det vete fan. Det hade varit mycket skönare om jag inte gjorde det. Jag är väl behäftad med något slags jävla världssamvete. Resursslöseri

stör mig enormt. Och det handlar inte om moraliska pek-pinnar, utan om att det är korrekta, irrationellt, dumt. Sedan skulle man kunna säga att det är omoraliskt också, för det är det. Men det som stör mig mest är att det är så dumt.

Har du alltid varit sådan?

–Jag klarar inte av att saker åker i soporna. Att kasta är osmart. Jag syr om mina underlakan när de är utslitna på mitten och sedan köper jag öl och går på konsert för pengarna. Det är smart.

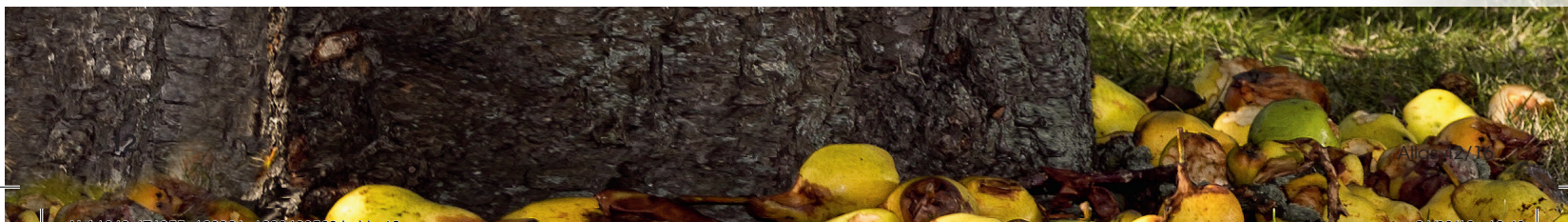
Och hållbart.

–Ja, de senaste åren har jag jobbat alltmer med hållbarhet i fokus, som designer mycket med redesign, där jag betraktar sopor som råvara. Mina plagg ska hålla längre än en säsong. Du vet, de textila soporna uppgår varje år till sådana oerhörda volymer så man inte tror att det är sant. Med marmelad så handlar det om att det kastas enorma mängder lokalt producerad, obesprutad frukt.

Hur kom du in på marmelad?

–Jag hade ett jättestort klarbärsträd, eller surkörsbär.

Forts på sid 14



Namn: Helle Robertson.

Ålder: 51 år.

Bor: Lägenhet i Malmö.

Gör: Kläddesigner på egna varumärket Robert&Blad, som är hennes "riktiga"

jobb, och marmeladkokerska på Den Jävla Marmeladfabriken, ett sidoprojekt som blev till nästan av sig självt.

Oanad talang: Jag är jävligt bra på att svära, men den talangen är ju inte

oanad. Men snäll, jag är jävligt snäll, vilket man kanske inte tror när man hör mig. Och ser mig. Jag ser ju lite farlig ut. Men jag är snäll som en scout faktiskt: alltid pålitlig, redig och i tid.

Den toppbästa marmeladen du gjort:

–Jag har faktiskt skitsvårt att välja en, men jag har gjort nånting med äpple och sherry som blev fantastiskt friskt och gott. Sherryn lyfter äpplena så det blir en nästan lite calvadosaktig smak, lite som pommeau. Där kan man slänga in russin eller korinter, så får man lite druvsmak också.

Den öckligaste marmeladen du gjort:

–Den gick under arbetsnamnet "Gammel-mans-urin". Det luktade fruktansvärt vid koket, en äppelhistoria som dessutom var extremt arbetskrävande, för äpplena skulle passeras. Det gick åt ungefär 40 000 ton äpplen och så blev det tre burkar marmelad på slutet. Koket luktade väldigt surt och sedan skulle man ha i muscovadosocker och då blev det lite brunt också, därav namnet. Sedan var det faktiskt så att när den blev kall blev den väldigt frisk och god i smaken.

Frukt är en resurs och råvara
– inte en sopa, menar Helle.