

TORSDAG 10. mars 2016

Bypatrioten Hamar • Dagblad

46. ÅRGANG • NR. 10 • HAMAR-DAGBLAD.NO

Ta kontakt for en uforpliktende
verdivurdering av leiligheten din!

Tlf: 22 86 75 20

OBOS
eiendomsmeglere



FOTO: JO E. BRENDEN

Olivenoljedommeren

Hamarsingen **Jørgen Lund** forvandlet hobbyen olivenolje til levebrød. Oljene hans tas inn i stadig flere butikker, og nå skal han være internasjonal olivenoljedommer.

SIDE 4

● SENTRUM



Tar av bokhandel

Interoptik Optiker Ottestad tar over en del av nabolokalene.

SIDE 5

● SPORT



Junior-NM i Vang

Bård Eskil Bjørndalen er én av over 1.000 deltakere i junior-NM.

SIDE 10

VÅROPPRYDDING

50% på diverse morgenkåper, undertøy og nattøy

Din følelse av velvære begynner

Innerst Inne

Følg oss på Kvartal 48 Tlf. 62 52 33 37



VANT: Her utropes Talas som vinner under årets «Gullblyanten»-arrangement.

FOTO: JENS HAUGEN

Hamar-øl fikk designgull

Talas-ølet fra Hamar nådde til topps i prestisjetunge «Gullblyanten».

JO E. BRENDEN

Hamar-ølet Talas fikk fredag kveld prisen i Norges største konkurranse for kreativ kommunikasjon, «Gullblyanten».

- Vi er utrolig stolte over å ta denne prisen med hjem til Hamar, med et lokalt forankret

produkt og noe man i første omgang kanskje ikke forbinder med Hamar, nemlig øl. Med både sterke prestasjoner internasjonalt i designkonkurransen Epica og vinner lokalt i Innlandsperler, er det ekstra stas når et lite produkt som Talas-ølen går hen og vinner foran andre nasjonale merker i en så markant nasjonal konkurranse, sier Kjetil Wold i kom-

munikasjonsbyrået Anti.

Anti ble nylig etablert med Hamar-byrå da man innlemmet Jens Haugens JH Studios i byrået.

Hamar fikk også bronse for kampanjen «Telefon fra Hamar» i kategoriene «event/stunt» og «integreert kampanje», samt diplom «utendørs». Laget av byrået Sastchi & Sastchi for Norsk Tipping.

Jørgen Lund fra Hamar skal kunne skille 150 aromaer

Blir olivenoljedommer

Han skal kunne skille mellom 150 aromaer i olivenoljer. Nå har Jørgen Lund blitt dommer i en prestisjekonkurranse.

MAT

JO E. BRENDEN

jo.brenden@ostlendingen.no
908 82 098

Første mulighet til å spare mot kolleger og teste om jeg er kalibrert i tråd med fasiten, sier Jørgen Lund.

Solgte sykehusutstyr

Konkurransen heter Armonia International Olive Oil Competition. Det sendes inn 250 oljer fra hele verden til konkurransen, hvor det konkurreres i klassene lett, middels og intens.

- Jeg er med på preseleksjonen i Parma 18. og 19. mars, der vi skal luke vekk alle oljene som ikke skal inn i finalen. Ifølge regelverket skal vi lete etter 17 defekter i olivenoljene. Oljene som skal videre altså være feilfrie på 17 av 17 punkter.

Og smaken av en olivenolje er minst like kompleks som en rødvin.

- Det er 150 kjemisk definerede aromaer i en olivenolje. I dag finnes det ingen elektronisk nese som klarer å finne defekter blant disse aromaene. Man trenger rett og slett kvalifiserte mennesker som jobber med dette.

Og det er her Jørgens nese og smakssanser kommer inn. Han er snart ferdig med et treårig utdannelsesløp til å bli en profesjonell olivenoljesmaker og han er med i den italienske olivenoljesmakerforeningen Onaoo (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva).

Hvordan hamarsingen endte opp med å få olivenolje som levebrød er litt av en historie.

Mellom år 2001 og 2003 bodde Jørgen i Italia, der han jobbet med å selge sykehusutstyr. Den italienske naboen tok han



NESE FOR OLJE: Jørgen Lund har etterhvert utviklet avanserte smaks- og luktesanser rundt olivenolje. Derfor er han plukket ut til å være olivenoljedommer under en internasjonal konkurranse i Parma denne måneden.

FOTO: JO E. BRENDEN

med på tur for å handle inn olivenolje fra de lokale gårdene. Interessen var vekket.

Da han kom hjem til Hamar begynte han å importere olivenolje fra småskalaprodusenter på hobbybasis. Ryktene gikk og han begynte å selge sine oljer til venner og bekjente. Neste steg var å etablere en nettbutikk og levere oljer på døra i nærområdet. Og etter hvert fikk han innpass med oljene sine i lokale butikker. Dermed gikk olivenolje fra å være en hobby til å bli et levebrød.

- Dette byggverket mitt har blitt stort. Nå selger jeg til CC Mat-kjeden og har vært med på å finne fram til deres egnede oljer, jeg leverer olje og andre produkter til 40-50 delikatessebutikker i Norge, jeg har produkter inne i Coop-systemet og har funnet fram en egen Coop-olje og jeg selger til en masse restauranter; blant



VERKTØY: Denne beholderen brukes under olivenoljetesten.

annet til Bent Stiansens Michelin-restaurant Statholdergaarden.

Faldbakkens oljer

Jørgen har blitt ettertraktet som foredragsholder:

- En gang i uka får jeg henvendelse om stille opp et sted og snakke om olivenoljer. Nes-



I BUTIKKER: Jørgens olivenoljer er på plass i flere butikker.

te uke går turen til Høgskolen i Hordaland.

- Jeg bruker å si at jeg selger flasker og kompetanse. Jeg forsøker å formidle alt av kunnskap rundt olivenolje og kulturen: Hva er en god og en dårlig olje? Hvorfor er olivenolje sunt?

Og han er Hamar-forfatter

Knut Faldbakkens «hoffsma-ker».

- Han har en bolig i Spania hvor han dyrker oliven og framstiller sin egen olje. Dette er skikkelig småskalaproduksjon, men kvaliteten på Faldbakkens oljer er faktisk veldig god, sier Jørgen og smiler.

- Så hva skiller en god og en dårlig olivenolje?

- De gode oljene skilles fra de dårlige ut fra kvaliteten på råvarene og hvordan disse har blitt håndtert, kvaliteten på produksjonsutstyret og hvordan oljen har blitt oppbevart. Man behøver ikke å gjøre dette så komplisert. I hjemmet bør man ha to gode som er ulike på karakter. Oljen må plukkes ut etter hva man skal bruke den til; skal man grille en kjøttbit, bake en gulrotkake eller ha oljen over en salat?

- Legg uansett litt penger i oljen.