

Björken är i centrum på Havsjö gård där Helena och Jiri Holasek livnär både sig och gästerna på skogens produkter.

Hos Holaseks står björken i centrum

Skogsgården ett par mil från Nässjö är ett riktigt skaffereri. Det började med odlad fisk och fortsatte med granskott och björklöv. Nu lanseras även av björk med en fascinerande lokalhistoria.

Text & foto: Pär fornling

Om någon undrar hur lång tid det tar att plocka två kilo björklöv så har Jiri Holasek svaret.

– Med lite träning gör du det på 45 minuter.

Han om någon bör veta. Tillsammans med hustrun Helena plockar han 100-tals kilo björklöv om året, dessutom över 1 000 kilo trattkanta-

reller, säckvis med granskott, vildhallon och aroniabär.

Så kan det gå när två restaurangmänniskor återvänder till hembygden och köper en skogsgård.

De berättar om en sen kväll, för drygt tio år sedan, efter ytterligare en lång dag på jobbet.

– Vi hade ett fint hus i Täby och restaurang i Danderyd. Allt gick bra,

men det var en karusell med mer och mer arbete.

– Vi hade av en slump kommit förbi en fastighet till salu hemma i Småland. Mäklarens nummer var sparat i telefonen sedan länge och den där sena trötta kvällen ringde jag, berättar Jiri.

Därmed var bollen i rullning och snart var de ägare till skogsgården.

Den förre ägaren hade påbörjat bygget av några dammar för fiskodling och paret fullföljde arbetet. Parallellt med det rustades gården "Havsjö" till en konferensanlägg-

ning med knappa 30 bäddar.

– Fiskodling var helt nytt för oss. Tack och lov har goda grannar hjälpt oss att komma in både i skogsbruket och fisket.

– En knapp mil nedströms finns en fiskodlare som blivit vår mentor, berättar Jiri, medan vi går runt dammarna.

Han slänger i lite foder och vattent börjar "koka" av hungrig regnbågslox.

– De får pellets av fiskmjöl. Om fisken ska smaka bra måste den få bra foder, ha hög vattenkvalitet och inga dyiga bottnar på dammarna.

Jiri köper småfisk (smolk) som väger kring 100 gram. Efter en bra sommar väger fisken 1,5–2 kilo.

Ärligen landas knappa 2,5 ton fisk. En del fångas av konferensgästerna, men den mesta regnbågsloxen röks av Jiri och serveras på konferenserna eller säljs vidare tillsammans med alla andra produkter från gården.

Vi mumsar glatt i oss smakprov av björksavsaft, fläderblomsbalsamico, syltade trattkantareller, granskottshonung och en hel del annat gott från skogens skaffereri.

– Vi lagar allt här i köket. Det är många tester och försök bakom varje recept, berättar Helena.

För sex år sedan hittade hon ett tidningsklipp om att brännvin kan smaksättas med björklöv. Jiri och Helena började experimentera med både björkblad och sav.

Det blev rätt många snapsar och tester innan resultatet testades på vänner och konferensgäster, där spritdrycken väckte succé.

För två år sedan beslöt paret att satsa fullt ut.



Starka droppar med ett gyllene björklöv på etiketten. Den innehåller inga färgämnen och inga klarningsämnen, bara björklöv och björksav som får mogna och ge smak åt spriten.

fakta

Mannen bakom brännvinsnamnet

■ Någon kilometer från gården, på småländska höglandet, ligger Komstad. Där föddes en driftig ung man vid namn **Jonas Bronck**.



Jonas Bronck.

Han ville se världen och emigrerade först till Holland och därefter till Amerika. I det nya landet köpte han 574 hektar mark av indianerna som kom väl överens med svensken.

De kallade hans mark för Bronck's land och så heter det än i dag, om än stavningen ändrats något under 375 år. Nu stavas det Bronx och är en av stadsdelarna i New York.



Gården Havsjö, www.havsjo.se



Paret värnar hantverket och föredrar manuell rök utan automatik. Det gäller att ha ett vakande öga på termometern.

Fisk från egna dammen & mat och sprit från skogen/VÄND ▶

