



LONDON BOROUGH OF JAM

UNDER SÆRIMNER ANSLÖT LILLIE O'BRIEN FRÅN SITT KÖK I LONDON, VIA VIDEOLÄNK, TILL EN SAL DÄR EN FÖRVÄNTANSFULL SKARA DELTAGARE SATT REDO MED SINA PROVSMAKNINGSTALLRIKAR. LILLIE BERÄTTADE PERSONLIGT OM SITT ARBETE MED LONDON BOROUGH OF JAM, SAMT LEDDE EN PROVSMAKNING MED TRE AV SINA PRODUKTER.

TEXT Viktoria Vestun
FOTO London Borough of Jam

Lillie O'Brien är i grunden kock och började jobba på restaurangen St. John för 15 år sedan när hon kom till London från sitt hemland Australien. Restaurangen har en "nose-to-tail"-filosofi, vilket innebär att hela råvaran tas tillvara. Lillie jobbade med desserterna och var begränsad till att använda lokal råvara i säsong samt att jobba utan kryddor, vilket hon beskriver som både utmanande och utvecklande.

FÖR TIO ÅR SEDAN började Lillie koka sylt och marmelad hemma. Hon passade på att testa många nya smaker och kryddor vilket hon inte kunnat göra på restaurangen, men tankesättet att använda närodslade råvaror höll hon kvar vid. Lillie inspireras gärna av "foraging", det vill säga att ta tillvara det som finns tillgängligt i den egna trädgården samt i naturen omkring.

TILL ATT BÖRJA med sålde Lillie sina produkter på en marknad varannan helg. Hon fick mycket positiv feedback så efter en tid startade hon en liten butik med ett kök där hon kunde tillverka sina produkter samt hålla i workshops. Nu har Lillie ytterligare ett kök, som är lite större, där den mesta tillverkningen sker. Hon har också börjat exportera sina produkter till Tokyo.

LILLIE TILLVERKAR små satser i koppargrytor vilket resulterar i en kort koktid som ger bästa tänkbara smak och färg. Lillie använder inget kommersiellt pektin. Sockerhalten är ca 60 g per 100 g produkt, vilket är ett krav för att produkten ska få kallas "jam" berättar hon. Det viktiga för Lillie är att produkterna innehåller mycket frukt så att det är den smaken som upplevs allra först. Därefter ska sötman kännas och allra sist ska kryddsmaken komma fram. I de produkter som finns att köpa i vanliga livsmedelsbutiker är det ofta den söta smaken som dominerar från början till slut.

FÖR NÅGRA ÅR SEDAN skrev Lillie boken *Five Seasons of Jam* där hon bland annat listat "smak-kompisar" till sylt och marmelad, vilket är allt från olika kryddor, örter, blommor, blad och kärnor till teer och spritdrycker som passar att ha som smaksättare. Lillie berättade en anekdot om en av produkterna som vi fick smaka med namnet "Blackberry & Bay Leaves Jam". I början använde hon hela lagerblad i produkten men det var svårt att få dessa jämnt fördelade mellan burkarna. Då införskaffade hon en dokumentförstörare som användes för att strimla lagerbladen. Fördelningen blev bättre, men kunderna gillade inte bitarna som fastnade i tänderna. Nu använder Lillie istället pulver av lagerblad, vilket både hon och kunderna är nöjda med.

EN UTMANING som Lillie upptäckt är att hitta flera användningsområden till sina produkter. De flesta kunder köper hennes sylter och marmelader för att äta dem på toast eller möjligen croissanter. Hon har därför gjort ett kort där hon tipsar om flera sätt att servera dem, till exempel till yoghurt, gröt, glass, ost, charkuterier eller till att använda i kakor och andra bakverk.

