

forts

Lönner Pulkkinen hittade huset vid vattnet på Resarö, norr om Stockholm. Det som bara var helt perfekt för att driva restaurang hemma. Efter omfattande renovering. Tursamt nog är maken **Tommy** händig... och har ett fast jobb inom mjukvarubranschen.

Men investeringen i det fullvärdiga restaurangköket, med separat diskrum och egen bakavdelning där man också kan gå matlagningskurs, hade inte varit möjligt utan ett statligt lån med förmånlig ränta via Almi företagspartner.

Efter två år och diverse utbildningar i matens kemi och livsmedelshygien fick Lisa definitivt klartecken från miljö- och hälsöversynsmyndigheten.

– Det här med mat är verkligen min grej, säger hon och berättar om mormor i värmländska Deje, som ofta ställde till med kalas för större sällskap och som försett hela släkten med lilleservetter med monogram.

Safta, sylta, baka, plocka svamp, lägga in – allt det där som en gammaldags husmor var tvungen att kunna, det har Lisa lärt sig av mamma och mormor.

– När jag var ung och singel kunde jag till och med laga trerätters till mig själv!

En ung tjej i karriären som ägnar sin lediga tid åt matlagning. Och inte riktigt kommit på – än – att passionen kunde bli business. Också.

– Mina väninnor ringde hela tiden och frågade mig: ”Hur gör man?” Jag mejlade recept på recept. Tills jag kom på att jag kunde starta en blogg!

Det var 2009. I dag är Lisas blogg (husmorlisa.blogspot.se) utvald till en av fem officiella bloggar för Årets kock 2012. Och oväntat många intresserade strömmade till när Lisa – i ösregn – startade Bondens egen marknad i Vaxholm förra sommaren. Den hemlagade ketchupen gick åt, och hon fick ytterligare bevis på att tajmningen verkar vara helt rätt för hennes koncept.

I julas öppnade hemmarestaurangen med ett dignande julbord, där den goda pastejen var en av bortåt trettio olika rätter och tillbehör. Alla hemlagade på närproducerade eller egenodlade ingredienser. Utan färgämnen och tillsatser, förstås. ●



**INGERS
AFFÄRSIDÉ:
KAMELRIDNING,
B&B,
KONFERENS &
SOMALISK MAT**

– Kvinnor älskar att pussa kamelerna

Av Gisela Fridén Foto Bob Strong

● **Inger Haglund** levde ett kamelfritt liv som distriktssköterska tills för sex år sedan. Då såg hon **Mark Levensgood** intervjuva kameler på tv, började träffa kameler och blev förälskad. Så fascinerande, filosofiska, annorlunda! Varför inte ha kameler hemma på bergsmansgården utanför Nora, utnyttja mark och uthus?

Inger läste på om kameler för allt hon var värd.

– Jag hittade Kalle och Anna på en gård utanför Eslöv. Snart föddes fölet Karlsson och nyfikna strömmade hit för att titta. Allt var så positivt! Men det är mycket jobb med kameler och det krävs ett proffs för att träna dem. Och då

hittade jag Ali!

Ali Hassan hade växt upp med 170 kameler hemma i Somalia. Dessutom var han kock. Inger förhörde sig om innehållet i hans fantastiskt doftande matlådor. Och fick en idé. Varför inte kombinera kamelridning med servering av somalisk mat och B&B för långväga gäster? Sedan två år är företaget Kalle kamel hennes heltidsjobb.

– Vi tar emot grupper på 6–30 personer, mest tjejgäng av olika slag. Kvinnor älskar att krama och pussa på kamelerna. De har hur mycket päls som helst, klarar 40 graders kyla och 40 graders värme, och är mjuka och kramgoa som nallebjörnar! ●

Ålder: 53 år. **Bor och arbetar:** På 1700-talsgård i Gyttrorp utanför Nora.

Gör: Driver företaget Kalle kamel med familj. **Anställda:** En, som är kombinerad kameltränare, kamelförare och kock. **Finansiering:** Egna sparpengar.