

Inbrott på restaurang i Byxelkrok

ÖLAND. Under natten till onsdagen utsattes Krokens sallad & fisk i Byxelkrok för ett inbrott. Någon eller några tog sig in i restaurangen genom att bryta upp ett fönster och fick med sig sedlar ur kassan. Polisen har inga spår efter vem eller vilka som är skyldiga till brottet.

SKOLMAT

Mörbylånga kommun.

Måndag: Köttbullar, makaroner, ketchup.

Tisdag: Ugnstekta potatishalvor, skinkröra, tonfiskröra.

Onsdag: Citronfisk med täcke, potatismos.

Torsdag: Köttgryta med tomat, ris.

Fredag: Pastasallad med kyckling, dressing, hembakat bröd.

I måltiden ingår salladsbuffé, mjölk, knäckebröd och margarin samt vid soppa mjuktbröd, margarin och pålägg.

Vegetarisk matsedel

Måndag: Falafel, stuvade makaroner, ketchup.

Tisdag: Ugnstekta potatishalvor, fetaströra.

Onsdag: Potatis & rotfruktsgratäng.

Torsdag: Risgratäng med quorn.

Fredag: Pastasallad med bönor & champinjoner, nybakat bröd, dressing.

ÄLDREMAT

Mörbylånga kommun, Äppelvägen 8, Lindero.

Måndag: Stekt falukorv, stuvade makaroner, klostergroönsaker. Alt: Pasta med köttfärsås. Apelsinkräm, gräddmjölk.

Tisdag: Pannbiff med lök, sås, potatis, broccoli med morot och lingon. Alt: Pasta med köttfärsås.

Onsdag: Fiskgratäng med potatismos och sojabönor. Alt: Pasta med köttfärsås. Nyponsoppa, grädd- och kardemummaskorpa.

Torsdag: Bakad potatis med skinkröra. Alt: Pasta med köttfärsås. Blåbärspaj, vaniljsås.

Fredag: Kyckling med currysås, ris och ärter, majs och paprika. Alt: Pasta med köttfärsås.

Lördag: Halstrad gravlax med grädd- och dillstuvad potatis. Morotskaka, grädd- och dillstuvad potatis. Morotskaka, grädd- och dillstuvad potatis.

Söndag: Pulled pork med klyftade rotfrukter och vitlöksklick. Stekta äpplen, glass.

Att hitta jobb som skådespelare och advokat på Öland var inte det lättaste, så Julia och Alex Kemna startade ett karamellkokeri. Nu driver de Ölands karamellkokeri och är inte rika, men glada.



Först lägger de mangoessens i den heta sockermassan, sedan färgar de olika delar i grönt, rött och orange.

FOTO: LINNEA NYBOGÅRD



Samma smet, olika färg. Den glansiga ljusa smeten har dragits ut flera gånger, syret gör att den ljusnar.



Alex och Julia Kemna träffades 1998.

Hobbyn blev deras yrke

ÖLAND
Det doftar sött i lokalerna. Alex och Julia Kemna är i full färd med att göra en sats mango-karameller. Det krävs samarbete för att lyckas.

Vissa smaker går bättre än andra. Melon är nytt för i år och populärt. Paret testar sig fram.

– Plummonpunsch slog aldrig igenom, även om den hade sina fans. Myskmadra är en jättopulär smak i Tyskland men inte här, säger Julia Kemna.

Kokandet började med att de förgäves letade efter snurrade klubbor på Öland. När de åkte hem till Tyskland hittade de precis en sådan de tänkt sig på Bornholm i Danmark. Inspirerade bestämde de sig för att själva koka en sats, och fastnade.

Julia Kemna drar i sockret samtidigt som hon berättar med en lugn röst vad de gör framför en publik med tio personer. De håller visningar tre gånger om dagen.

Paret gillade Öland och ville flytta hit, men det var inte lätt att hitta jobb. Julia Kemna var skådespelerska och Alex Kemna advokat. Då kom de på att de kunde jobba med sin hobby. Idag kokar de karameller och klubbor som yrke, även om de bara har öppet på somrarna.

– På vintern lagar vi huset, umgås med barnen och kokar karameller.

Paret har snurrat ihop sockret till en gigantisk karamell som de drar ut till långa, randiga stavar

medan den fortfarande är varm.

Formarna har de samlat på sig, en del kommer från en tysk vind.

– Kvinnan som sålde dem ville inte att de skulle hamna på ett museum, så jag fick köpa dem, berättar Julia Kemna.

Hon säger att de aldrig hade vågat starta kokeriet om det funnits något liknande på Öland sedan tidigare.

– Man blir inte rik på detta men glad.

LINNEA NYBOGÅRD

”Plummonpunsch slog aldrig igenom, även om den hade sina fans.”

JULIA KEMNA

Alla smaker går inte hem hos kunderna.