

Barometern

TISDAG
19 maj 2020
Vecka 21
0480-591 00
barometern.se
Pris 30 kronor

PRISCHANS: HENNES ROMAN OM KOSTA KAN BLI ÅRETS BOK

Ida Andersens roman "I oxögat", som handlar om Kosta glasbruk, är nominerad till priset Årets bok KULTUR / SIDAN 33



Kirurgchef försvarar fetmaoperationerna

"Problemet är att vi inte har några instrument att välja ut de här patienterna som det kanske inte kommer att gå så bra med."



Fredrik Stenmark kirurgchef

● Kirurgi är den effektivaste metoden att bota svår fetma. Därför är det motiverat – trots att några procent drabbas av svåra biverkningar, menar kirurgchef Fredrik Stenmark. KALMARLÄN / S 12-13



Drive-in ska lösa sötsuget för kunder i riskgrupper

Karamellkokeri gör det lättare för folk i riskgrupperna att köpa färska karameller. De kan köra in och köpa en strut direkt från bilen. ÖLAND / SIDAN 15

Paret Julia och Alex Kemna driver en karamellbutik i Bredsättra och hittar på egna lösningar för att kunder i riskgrupper ska kunna handla hos dem. Snart öppnar butiken en drive-in där man kan handla från bilen. FOTO: JANET DE KRIEK

KALMAR / SIDAN 4

Myndigheter får lov ta betalt i förskott

Att få ta del av offentliga handlingar kan bli svårare. Ett nytt lagförslag gör det möjligt för kommuner och myndigheter att från 1 januari 2021 få ta betalt i förskott.

TORSÅS / SIDAN 19

"Det häftigaste är kanske när leken sker, man ser hur det plaskar i vassen."

Torsås Sportfiskeklubb skoter "gäddfabriken" som har fått fram tusentals yngel.



KALMAR / SIDAN 6

Vänsterpilar i gatan förvirrar cyklister

På två platser längs Norra vägen uppmanas cyklister att hålla vänster – trots att det är höger som gäller.

NYBRO / SIDAN 16

Badplats ska utvecklas med utegym

Området kring badet är på väg att bli ett friskvårdsområde. Nästa tillskott blir ett utegym.

INNEHÅLL DEL A: Ledare 2 Kalmar 3 Kryss 11 Kalmar län 12 Öland 14 Nybro 16 Emmaboda 18 Torsås 19 Familj 20 Reagera 22 Debatt 23 Monstérås 24

INNEHÅLL DEL B: Sport 25 Högby 31 Kultur & nöje 32 Bonus 36 Sverige 38 Världen 39 Börs 40 Lagfarter 41 Annonser 42 Kryss & serier 45 Radio & tv 46 Väder 48

Karamellbutiken på Öland firar tio år i år. Trots att egenföretagarna Julia och Alex Kemna inte kan fira jubileum på det sätt de önskat satsar de på att utveckla verksamheten. Just nu planerar de nämligen att öppna en drive-in, så att kunder i riskgruppen kan fortsätta att köpa karameller.



1 Åtta kilo socker smälts ner till 130 grader för att påbörja processen att göra karameller.



2 Sockret hålls på ett värmebord, så att det håller sig flytande av värmen.



3 Sedan smaksätts och färgsätts sockret.



4 Direkt när det kommer i kontakt med kallare yta stelnar sockret.



5 Sockret läggs över på en kallare yta så att massan tjocknar något.



6 När man sedan drar i massan blir färgen ljusare och på så sätt kan man sedan skapa mönster i karamellerna.



7 På värmebordet formas massan sedan till en spiral-mönstrad rulle.



8 Den stora rullen formas till flera små, men behåller mönstret inuti.



9 Sedan hackas de av till cirka 3 000 små karameller.

FOTO: JANET DE KRIEK

Karamellbutik låter sig inte stoppas – bygger drive-in

ÖLAND. Paret Julia och Alex Kemna startade butiken Ölands karameller och karamellkokeri i Bred-sättra på Öland 2010. Många sa till dem att det inte skulle hålla mer än ett par år, men tio år senare firar de tio-årsjubileum.

På lördagen hade de visning av karamelltillverkning, där de som ville kun-

de kolla hur det går till när karameller ska tillverkas. Åtta kilogram smält socker skulle förvandlas till 3 000 karameller, med smak av citron och fläder. – Innan vi flyttade till Sverige jobbade jag som skådespelerska och Alex som advokat, men när man kommer till ett främmande land där man inte kan språket är det

svårt att satsa på de karriärerna här, säger Julia Kemner.

Paret berättar att det nya coronavirusets framfart har kommit att innebära en del förändringar för dem. Bland annat har de sett till att det inte kommer en enda topp på dagen, till exempel när de har visning av karamell-

tillverkning, utan sprider ut dessa mer på dagarna. Utöver det vill paret se till att även de som är i riskgrupp kan komma och handla.

– Just nu håller Alex på att bygga en drive-in, så att våra stamkunder som kanske är i riskgrupp ändå kan köpa karameller. Utöver det kan man även ringa och beställa, så



kommer vi ut med ordern, säger Julia Kemna.

30 olika sorters karameller säljs i den lilla butiken, alla har olika smaker och utseenden. Utöver det finns det ett tillhörande kafé och paret försöker anordna olika evenemang.

JANET DE KRIEK
janet.dekriek@barometern.se