

KRÖNIKA | Affärsidéer

Gör succé med pölsawraps

Jakten på sinnliga sensationer går vidare, inte minst inom matområdet. Vi skolas in i ett allt exklusivare raffinemang vad gäller gommens njutningar, vilket öppnar för entreprenörer i facket. Om jag hade tid, pengar och energi skulle jag förverkliga någon av de idéer som emellanåt poppar upp när jag betraktar utbudet av sådant som man kan äta upp. Nu har jag inte det, varför jag passar dem vidare till vem som än känner sig kallad. Kom bara ihåg var ni hörde talas om dem först och skicka fet royalty till mig. Då kör vi:

Kolsyrat kaffe. Latte, espresso och alla andra kaffevarianter har vi haft i flera år nu. Det är dags för något nytt, något som är lite busigt och som tarvar nya maskiner att pråla med. Jag har inte prövat själv, men jag föreställer mig att bubblig kaffe förenar kaffets beska med kolsyrans friskhet. Coffee Carb, tänkte jag att det skulle kallas och bli så populärt att annat kaffe kallas de-carb, såsom koffeinfritt kaffe heter decaff i USA.

Och visst kan man köra kaffet genom en vanlig sodasifon, men det gör bara osofistikerade tölpar. Nej, tillverkarna av kaffemaskiner bygger raskt in kolsyrepatroner i sina modeller. För övrigt kan man kolsyra alla andra mjäkiga vardagsdrycker som mjölk, yoghurt och juice.

Hemsylteri. Dagens villaägare är så upptagna med att jobba ihop till amorteringarna, att skjuta barn hit och dit och nätverka i största allmänhet att de inte hinner att ta hand om frukt och bär från den dignande trädgården.

Men då rycker Hemsylt AB ut och låter inhyrda skolungdomar plocka rent på fruktträd och bärbuskar. Därefter körs skörden till Hemsylts lokaler där den processas till sylt, saft och mos. Villaägarens ersättning blir några burkar av den nu förädlade skörden från egna täppan. Hemsylt säljer återstoden till välsorterade livsmedelsbutiker, där den bjuds ut som "Trädgårdsstadens hemodlade vinbärssaft", eller något liknande. För att höja känslan av exklusivitet anges växtorten på etiketterna. Ett klassiskt win-winupplägg.

Pölseria. Den här idén har mer att göra med min egen återupptäckt av pölsa än med en föreställning om någon sorts marknadspotential. Excesserna i Torgny Lindgrens bok Pölsan har väl inte ökat konsumtionen, ej heller föreställningar om vilka djurorgan som mals till pölsa. Men: Hey! Vad är det i korv?

Alltså: Wraps med pölsa och lämpliga tillbehör, gärna oväntade sådana, som oliver och chili. Lite kreativ namngivning (tänk franskt och italienskt) och lite mumbojumbo om hälsa, järn och sån't - och badabing badaboom! - succén är gjuten. Kanske.



PER SÖDERSTRÖM
per.soderstrom@svd.se

☉ Mitt tips

Mörkersafari är ännu en affärsidé. Alltså att erbjuda veckoslutsresor in i mörkaste Norrland för att uppleva äkta midvintermörker, fjärran från alla ljusföroreningar. Kombineras gärna med pölseria-besök.



FOTO: PEKKA SAKKI/REUTERS

INSPIRERANDE Ännu en helg och ännu fler bord som ska dukas. Till alla som tröttnat på samma gamla finporslin bjuder Marianne Eriksson och Christel Tunebjer, från Harrys Hardware & Tad, på ny och rolig dukningsinspiration.

TEXT: MILENA BERGQUIST FOTO: YVONNE ÅSELL
DUKNING: MARIANNE ERIKSSON, CHRISTEL TUNEBJER

Blanda vilt vid dukningen

Ligger damasten i tvätten efter julmiddagarna? Drar du dig för att köpa nytt nu när plånboken är tunn efter alla klappinköp?

- Ta det lugnt och gör det enkelt. Spring inte bara ut på stan och köp nytt. Gör i stället en djupdykning i dina skåp eller vittja mormors skänk efter inspiration, säger Marianne Eriksson, som tillsammans med kollegan Christel Tunebjer dukar bord med loppisfyndat porslin, glas och dukar från

svunna tider och andra världsdelar.

- Krångla inte till dukningen. Det viktiga är ändå sällskapet. Använd din fantasi och gör hellre ett knasigt, roligt bord än ett alltför elegant. Blanda gärna porslin, duka med udda glas och våga lite. Då blir det mer personligt och dessutom har man något att börja prata om när man satt sig till bords, säger Marianne Eriksson.



Marianne Eriksson och Christel Tunebjer.

FOTO: ANNA SIMONSSON

milena.berquist@svd.se



FÄRGSPRAKANDE Blanda hej vilt med grönt, orange och brunt. Tallriker och bestick är loppisfynd.



NOBELT Vika servetter är en konst. Tallrikarna är från den klassiska Nobelservisen.

☉ Tips

Mariannes och Christels bästa dukningstips:

- **Krångla inte** till det. Tänk på att det är viktigaste är att träffas och umgås, inte hur bordet är dukat.

- **Blanda** champagneglas om man inte har många av samma sort. Eller använd en annan sorts glas. Det kan bli lika festligt.



- **Leta i gömmorna** efter bortglömt porslin. Gör tidsteman eller blanda vilt från olika epoker. En personlig dukning är alltid roligast.

- **Blommorna** är pricken över i: et i varje dukning. Välj något enkelt, helst i samma färg och gärna en hoppfull sort inför det nya året. Till exempel anemoner, ranunkel, hortensia eller julros.

- **Duka inte** för högt! Då ser ni inte varandra.