



En helt vanlig dag i Lindesberg

Publicerad: 2 februari 2001

Författare: Fredrik Norman

Klockan är strax före 11:00 en fredagsförmiddag och pizzeria Milano förbereder sig inför helgens matgäster. Det är nämligen helgen som är kebabätarnas tid. Folk frossar i den kraftigt marinerade kötträtten och för att stilla deras hunger gör man i ordning en extra stor spole med kebabkött, det går åt, menar George som arbetar för fullt i restaurangens bakre regioner med kebabben. Det är mycket arbete med kebabben innan köttet slutligen hamnar på tallriken, sånt som man inte allt för ofta ägnar en tanke åt. Milano gör allt från att skiva köttet till att marinera och stoppa. Med hjälp av en plastbehållare lägger man köttet lager på lager tills man slutligen får den karaktäristiska formen på spolen. –Är man van vid arbetet tar det ca 45 minuter att göra en helgladdning som brukar ligga runt 50 kilo, berättar George. Ovana händer gör en laddning på 3 timmar, tillägger han med ett leende på läpparna. Därefter går kebabben till grillen där den sakta snurrar runt och efter ca 45 minuter är det första lagret färdigt. Och den kund som får första lagret kan skatta sig lycklig. Det är nämligen där det tjockaste bitarna finns, berättar Michel.

Milano är en av två pizzerior i hela länet, enligt dem själva, att använda fläskkarré till sin kebab. Vanligtvis används en köttblandning som pressas ihop till en fast massa, men av försäljningen att döma föredrar såväl matgäster som restaurangägarna att kebabben ska bestå av fläskkarré. Milano säljer ca 150 kilo kebab i veckan.

Klockan är nu strax efter 11.00 och vi lämnar Milano, en helt vanlig fredagsförmiddag. Något klokare, men väldigt mycket hungrigare;-)

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/en-helt-vanlig-dag-i-lindesberg/>