

# UTVALT

RESENÄREN  
EMMA HAMBERG

## "Jag slår ett slag för korta resor"

"När jag var elva år skulle jag och min familj bilda ner till Tyskland en vecka över påsk. Det var första gången jag var utomlands på riktigt. Jag minns den pirriga känslan av att åka dit och hur vi satt med vårt trängiakök på någon rastplats medan vi tittade på bilarna som svischade förbi. Det fanns inte på kartan att gå på restaurang hela tiden, och vi bodde hemma hos olika familjer i stället för på hotell – vilket var mycket mer spännande eftersom man kunde rota runt i folks byrå-lådor. När vi väl gick på restaurang luktade det ofta fritry, och på toaletterna luktade det klor, och kombinationen av de dofterna kan fortfarande få mig att tänka på äventyr.

Nuförtiden tar vi resandet som självklart, vi åker kors och tvärs och sprutar ut avgaser över jorden, men jag tänker på hur kort tid det var sedan som man inte gjorde på det viset. Jag jämför med min dotter som går i femman nu och hur otroligt mycket mer världsvan en elva-åring från en medelklassfamilj är i dag jämfört med på 80-talet.

Jag kan längta tillbaka till den gamla sortens resande, det är varken ekonomiskt eller miljömässigt hållbart att hålla på som vi gör nu. Allt ska vara så trippigt hela tiden, som om vi alla lider av någon bokstavskombination. Äventyret kan vara så mycket närmare! Ta ett tåg till Danmark eller Örebro, bara man byter miljö så blir det spännande. Jag vill slå ett slag för den korta resan, det nära resandet; att dra på sig elvaåringströjan, ta ett andetag och dra in lukten av klor och fritry. Livet blir så mycket mer spännande om man gör det."

BERÄTTAT FÖR

ADRIANNA JALMING

Emma Hamberg är aktuell med kokboken "Världens bästa kladdkakor" och romanen "Larma, släcka, rädsla i Rosengården".



Waterline Beach House. FOTO: MATTHEW HOOGSON

## INCHECKAT

### Sommar i Kapstaden

Inte nog med att den sydafrikanska valutan rand gör den svenska kronan stark. Årets vinskörd har dessutom varit mycket god. Vi svenskar hör till dem som köper flest sydafrikanska viner och är flitiga Sydafrikaresenärer. Landet har en markant ökning av internationella besökare generellt – det är det land i Afrika som tar emot flest besökare, enligt Sydafrikas ambassad i Stockholm.

Det finns många orsaker till detta, från den billiga valutan till bra flygförbindelser och bra marknadsföring. Norra Kapprovinsens har exempelvis en smart app för turister, och Kapstadens turistbyrå har vunnit pris för sin Facebook-kampanj. Utbudet av boende är stort – ett möjligt val är att hyra en strandvilla som Waterline med plats för åtta personer.

[www.villawaterline.co.za](http://www.villawaterline.co.za)

PETRA DOKKEN

## Summer in Cape Town

Not only does the south african rand make the swedish crown strong, but this years wine harvest has also been very good. We swedes are big consumers of south african wines as well as frequent visitors to south africa. The country has a significant increase in visitors in general – its the nation that receives the most visitors in all of Africa, according to the southafrican embassy in Stockholm. There are several reasons for this, the cheap rand, convenient flight connections and good marketing. One example of that is a smart app for tourists visiting the northern cape, and the tourist office in cape town has been awarded prizes for their facebook campaign. There is a big selection of accommodation offered, one choice is to rent a beach house such as waterline that can host 8 people.

## KROGNYTT

### Experimentellt på Studio Frantzén

I början av februari öppnar nya Studio Frantzén mitt emot Restaurang Frantzén på Lilla Nygatan i Gamla stan. Studio ska innehålla ett provkök och en privat matsal. Provköket ska vara en plats för experimentellt och kreativt arbete och det kombineras med en matsal som kan ta emot maximalt 20 gäster. Tanken är att privata sällskap ska kunna hyra in sig men Björn Frantzén planerar också för bland annat mindre gästspel, matlagningskurser och "pop up"-middagar.

KROGGUIDEN

SvD.SE KROG

Nytt om krog? Tipsa oss! [kroguiden@svd.se](mailto:kroguiden@svd.se)



Björn Frantzén.

FOTO: FRIDRIK SEDQVIST

## I FRYSDISKEN

### Dna-teknik mot fiskfus

Att kunna lita på olika typer av märkning är viktigt för den som vill göra medvetna val i matvarubutiken. Msc (Marine Stewardship Council) som certifierar hållbart fiske har tagit hjälp av dna-teknik för att kontrollera att det inte fuskas med märkningen. 320 slumpmässigt utvalda msc-märkta produkter världen över testades och av dessa höll mer än 99 procent måttet.

På den svenska marknaden testades 29 produkter och samtliga var korrekt märkta. För att en produkt ska bli msc-märkt krävs bland annat att den kommer från ett hållbart och välkött fiske och att ursprunget kan spåras.

INGRID ERICSSON

Kaféets ägare Fabrice Pepino säger till websajten The Local att prissättningen började som ett skämt eftersom stressade lunchgäster kan vara riktigt oartiga.

– Jag vet att fransk servicepersonal kan vara oartiga, men det gäller även gäster. I alla fall när de är stressade, säger han.

Men han har aldrig använt sig av det nya priskonceptet – skylten utanför har en positiv inverkan på gästernas beteende.

– Folk är mer avslappnade nu. De ler oftare, vilket är det viktiga.

PER JOHANSSON



FOTO: SETH WENIG