

En skärva av

# Afrik



*Anna Wahlberg  
och Liza Ilskog  
med sockerrörs-  
pressen.*



## AFRICAN PASSION

3 cl konjak  
saften ur en passionsfrukt  
1 tsk färskpressad sockerrörssaft  
(eller sockerlag)  
1,5 dl passionsfruktjuice  
1 dl kallt mousserande vitt vin  
krossad is  
limeskiva

Blanda alla ingredienser och  
toppa med mousserande vin.  
Garnera med lime.

Den handvevade sockerrörspresen har gått varm i sommar på Chakula, den afrikanskinspirerade restaurangen på Kungsholmen som slog upp portarna förra året. Idén till krogen föddes i en varm Land Rover på väg mellan Tanzania och Kapstaden.

TEXT & FOTO: Lena Lundberg

a

T ankarna om en afrikansk restaurang fanns redan 1997, när Anna Wahlberg och Liza Ilskog arbetade tillsammans på naturskydds-föreningen i Tanzania. Men hur man skulle få till en afrikansk meny var inte helt uppenbart – det var först när de besökte Sydafrika som de förstod hur det skulle gå till.

– I Kapstaden såg vi för första gången hur man kunde kombinera afrikansk och europeisk matkultur. I Tanzania var det mycket som var gott, men i Sydafrika fick de till det så att även européer gillade det, berättar Anna.

Det skulle dröja till 2005 innan de fick förverkliga drömmen. Då öppnade de Chakula, som helt enkelt betyder "mat" på swahili. På baren står en plåtmodell av Land Rovern som tog Anna och Liza från Tanzania till Kapstaden.

– Vi kallar inte Chakula för en afrikansk restaurang, utan det är en restaurang som är inspirerad av södra och östra Afrika, säger Liza. I köket har vi, förutom de svenska kockarna Kicki och Anna, en tjej från Zimbabwe och en kille från Sydafrika – vi vill gärna blanda olika influenser.

Vinlistan domineras av Sydafrika. Det görs visserligen en del vin i Tanzania också, men det är mer "intressant än gott" enligt Liza. Husölet "Tusker" kommer däremot från Kenya, den är de ganska ensamma om att ha i sortimentet.

– Många av våra kunder kommer hit bara för den!

Nu i sommar har ett av restaurangens dragplåster varit den hitfraktade sockerrörspresen som tronar på uteserveringen vid vackert väder.

– Det är ett sätt för oss att synas, och ett sätt att sälja mer drinkar. Folk blir nyfikna och vill prova. Varken Liza eller Anna har någon egentlig

### MZUNGU LIME

"Ordet mzungu betyder både "viting" och "yr" på Swahili. Det har väl sitt ursprung i att de tyckte att vitingarna kom till Tanzania och virrade runt!"

4 cl Absolut vanilj  
3 cl Rose's lime  
färspressad lime  
0,5 dl Sprite/7 UP  
krossad is  
limeklyfta



Bygges och garneras med lime.

utbildning inom restaurang. Liza håller på med en doktorsavhandling inom energiområdet i Afrika och Anna jobbar till vardags på Svenskt Sigill.

– Jag är ingen vidare servitris, erkänner Liza. Jag står hellre i disken eller i baren och hjälper till lite som hovmästare.

Men engagemanget och viljan att dela med sig av sina erfarenheter från Afrika får dem att tillbringa stora delar av sin lediga tid med att jobba med den lilla krogen.

Meny och drinklista är kort och koncis, och får precis plats på menyn som är i A4-format. Maten har också fått fina betyg i flera krogrecensioner. En snabb blick på ingredienserna avslöjar mycket fokus på exotiska frukter, mustiga kryddor och djärva kombinationer som exempelvis

pilgrims-musslor marinerade i stjärnanis och blodapelsin serverad med en sallad på kycklinglever, sidfläsk och russin.

– Vi vill visa en annan sida av Afrika än mediabilden av svält och flugor. Nästa projekt är en kokbok som vi hoppas ska vara klar lagom till jul. Det är så många av gästerna som frågar efter recept, säger Liza.●

Fotnot: Chakula har ytterligare tre delägare: Kicki Öhman, Pia Lagergren och Thomas Ägren.

De flesta viner på Chakulas vinlista och ölet "Tusker" importeras av Sharabu, som specialiserar sig på Sydafrikanska viner, [www.sharabu.se](http://www.sharabu.se).



### COFFEE ANNAN

2 cl whisky  
3 cl Amarula Cream  
2 dl kaffe  
grädde

Bygges och toppas med grädde.



### MALAWI KALI

"De använder mycket bitters i drinkarna i Zimbabwe och Sydafrika, så gästerna har efterfrågat den här."

4 cl mörk rom  
2 tsk färspressad sockerrörssaft (eller sockerlag)  
några droppar angostura bitter  
färspressad lime  
2 dl ginger ale  
En skiva ananas  
is

Bygges. Garnera med en skiva ananas.