

Zanzibar Café & Rökeri



DET STICKER LITE I ÖGONEN från den vedeldade röken inne i boden. Innanför är det dukat med långbord. Från sittplatsen utanför ser vi den lummiga trädgården och bortanför denna breder en stor äng ut sig. Snart kommer ängen att vara fylld av hästar. En hästhage hör liksom hit på något sätt.

När röken är igång lämnar Annelie Utter inte gärna stubben. Särskilt inte när hon röker räkor. Då sitter hon nära. Det är lite lättare med lax. Men röken måste passas hela tiden. Det är ett hantverk som kräver en stor portion tålmod. Hur man eldar påverkar smaken.

– Det blir absolut goast när det får ta lång tid. Man kan verkligen tala om Slow Food när det gäller rökt lax och rökta räkor.

Annelie är noga med att poängtera att hon röker traditionellt – med ved. Al, bok och färsk en, det blir aldrig samma smak utan träslaget avgör. Särskilt förtjust är hon i att röka med bok, den blir som guld i smaken.

Ett rött hus med en enkel lucka i väggen, det var så hon såg det framför sig. Det är hit folk kommer för att köpa hennes nyrökta räkor och lax. I det lilla sommarcaféet serverar hon baguetter, räktallrik och presskaffe. Det är inget kakkafé, som hon uttrycker det. För Annelie är det viktigt att allting är ekologiskt och fair trade. Allt som serveras tillagas från grunden; hon vill känna baguetterna och räkorna i händerna när hon arbetar med maten. Och de som hittar hit har aldrig bråttom utan har tid att vänta.

Tålmod är något som går som en röd tråd genom Annelies liv. Att hon har gott om det förstår man när man ser hennes fantastiska fotografier inne i huset. Det går inte att ta sådana fotografier utan att ha fått tålmodets gåva. Men Annelie själv är som ett sprudlande energiknippe.

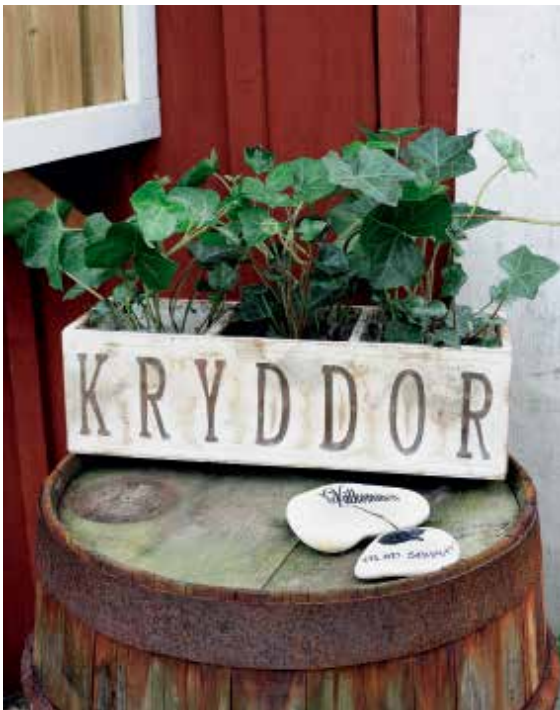
Förutom rökeriet och kaféet driver hon inte bara en bed and breakfast utan också ett reseföretag där hon själv är expeditionsledare, fotograf och filmare. Hennes fantastiska fotografier av vilda djur

HITTA HIT:

Från Göteborg kör E6 norrut. Ta av väg 168 mot Kungälv/Marstrand/Ytterby och kör 17 km. I Tjuvkil fortsätt rakt fram tills du ser Café Zanzibar B & Bs plank.











RÖKNING AV LAXSIDA

Ingredienser:

1,8 kg laxsida med skinn
1 dl grovt salt
1 dl socker
1 krm nymalen svartpeppar
0,5 cm rökspån av al
2–4 msk ökspån av bok, märke Zwilling
3 st kvistar enris

Du behöver:

en ABU-röklåda
t-sprit
stekspade
grytlappar
grytlock att släcka bränslebehållaren med

Gör så här:

1. Torka av laxen och lägg den i en bunke. Gnid in den med salt och socker. Ställ bunken i kylen över natten.
2. Torka av salt och socker från laxen och tillsätt svartpeppar.
3. Ställ ABU-röken på en brandsäker plats, t ex på sten eller grus.
4. Strö ett lager al och bokspånen i botten på röklådan och klipp sedan ner enris.
5. Lägg laxen med skinnsidan på gallret.
6. Ställ bränslebehållaren på ett brandsäkert underlag. Häll i T-spriten till hälften av behållaren och tänd.
7. Ställ över röklådan med laxen.
8. Skjut på locket och lämna en halv centimeters glipa.
9. Efter cirka 20 minuter är laxen klar. Lägg över den på ett fat och låt den vila innan du serverar.

från olika världsdelar fyller väggarna på den drygt hundra år gamla lantgården. Att ha blivit utsedd till bästa ekoturistarrangör är något som hon är oerhört stolt över.

Från att en ha varit en traditionell lantgård befolkad med kor och hästar har gården genomgått en förvandling. Efter många år i Afrika har Annelie här i hjärtat av Bohuslän skapat sitt alldeles egna hörn av Zanzibar. Djur finns här dock fortfarande. En katt, vildfåglar som matas, nio fasaner, kattungar och så kaninen Tjalle.

Varje rum är inrett med en alldeles egen färgsättning och stil. Här finns Gula rummet och Röda rummet, det sistnämnda är det gulligaste säger Annelie. Björnrummet domineras av ett gigantisk fotografi av en björn. Såklart. De enkla sängarna som är draperade av vackra tyger från Indien och Afrika, står direkt på de trasmatteklädda trägolven. Även på väggarna hänger exotiska tyger i starka färger varvat med Tinga-Tingamålningar.

Innan midsommar är det inte många som hittar hit. Men då är det full fart i två månader innan hösten tar vid. Egentligen öppnar Annelie sin verksamhet redan i mitten av mars när hon är tillbaka från sina utlandsexpeditioner. Hon kan ha öppet när hon vill. Rummet bakom kontoret – det är där hon bor när hon inte reser. Men resa måste hon göra. I september drar hon iväg igen.

På väg ut genom den lilla butiken passerar jag ett fotografi – en närbild av en tiger – som är så levande att jag hajar till. Det är som om tigern ser rakt in i mig. Men det känns helt rätt. För att komma hit till Zanzibar, det är som att se rakt in i en annans värld. Annelies.

HÄR FINNS:

Rökeri
Café
Gårdsbutik
Bed & Breakfast
Bo i cirkusvagn
Fotoutställningar
Föreläsningar & kurser