



Kerstin Engström möter skoteråkarna med mat. Hon dukar gärna upp på verandan i Valvträsk. Steken är färdig när overallen åkt av.

FOTO: KURT ENGSTRÖM

Kerstin möter med mat

VALVTRÄSK

Kerstin Engström i Valvträsk är Malmens vägs egen matleverantör.
- Jag tycker om att laga mat. Det gäller att trola fram det mesta när beställningarna kommer.

Det var när arbetstillfällena i Gunnarsbyn tröt som Kerstin Engström började fundera över framtiden.

När Råne älvprojektet tog form, bestämde hon sig. Hon skulle "serva" andra företag med matbeställningar och utflyktskorgar.

-Allt från stora middagar och servering i bygdegården till enklare förtäring i det fria, säger Kerstin Engström. Förutsättningarna är ett nära samarbete med andra företag.

Helst bör beställningarna komma några dagar i förväg.

Men det handlar om att vara flexibel och kunna ställa upp med kort varsel när så behövs.

Frysboxar och kylskåp ska

alltid vara välfyllda.

-Mindre grupper får plats hos oss på verandan. Man måste göra det bästa av varje situa-



Hon har ett mindre varuhus hemma i frysen när hungriga turister knackar på. Kerstin Engström väntar alltid matgäster.

tion beroende på årstid.

Det kan vara ett gäng hungriga skoteråkare eller andra äventyrsgrupper eller fiskare som vill ha någonting i magen.

Skafteriet måste vara välfyllt för alla eventualiteters skull. Räkstjärtar, stekar, korv och andra läckerheter trängs i förvaringsutrymmena.

Ger gärna korgen

Mat- eller utflyktskorgar levereras efter önskemål till olika platser i naturen. Att alltid hitta en lösning är spännande, om än stressigt.

- Ibland måste jag trola med knäna. Med goda grannar och bekantas hjälp går det mesta att lösa med kort varsel.

I fjol upptäckte Kerstin Engström avigsidorna. Affärsidén är väderkänslig.

- Tyvärr, regnade förra sommaren bort och det var svårt att

få ett hum om behovet. Än så länge är affärsidén i försöksstadiet och går inte att leva på.

Huvudsysslan är serveringen vid begravningarnas minnesstunder i Gunnarsbyn.

Livskvalitet

Tack vare Råne älvprojektet ökar förutsättningarna att bo kvar.

Kerstin Engström har provat på att pendla 20 mil varje dag.

Det är för tungt i längden, såväl kroppsligt som mentalt och ekonomiskt.

- Borta bra bra men hemma bäst. Rik blir jag inte och några åtta timmars arbetsdagar är det inte heller.

Livskvalitet och hopp om att bygden ska leva vidare är spornog.

CONNY VIKLUND

Om du inte föredrar det egna skoterkökets konst?

GUNNARSBYN

Mattan suger.

En skoteråkare blir alltid hungrig.

Förr eller senare.

En rostfri stältermos med kaffe, en korvring, några mackor i en burk. Det duger för många.

Men varför nöja sig med det enklaste? Även om det alltid passar.

Här är några tips för näringsintaget under turen.

Börja med att fylla några 50-centiliters petflaskor med vatten. Stoppa flaskorna i extravantar eller sockar.

Kroppen behöver vatten för att tänka klart. Fyll på dina egna depåer då och då under färden.

Ha flaskorna tillgängliga. Högst upp i ryggsäcken, bagagelådan eller under sitsen.

Vill du äta varm lagad mat

under en paus kan gasolköket och stekpannan få följa med.

Men en riktigt god måltid i skogen börjar ofta hemma vid spisen.

Börja hemma

Här kommer ett recept som kallas för "Malmpanna":

Koka skalad potatis, låt den svalna och skiva den. Sätt den i en plastlåda.

Skiva några lökar och sätt i en annan plastlåda.

Köp ett paket fruset renskav och låt det följa med.

Den kräsne pressar vitlök i lite olivolja och sätter i en liten plastlåda, omsluten av plastpåse med clips.

Salt och peppar får följa med. För överkursare passar en flaska Coca-Cola, lämpligen i en liten petflaska.

Djupa papptallriker och plastbestick, samt en hushåll-

spappersrulle får också följa med.

När det är dags sätts gasolköket upp på lämplig plats, en bit från skotern.

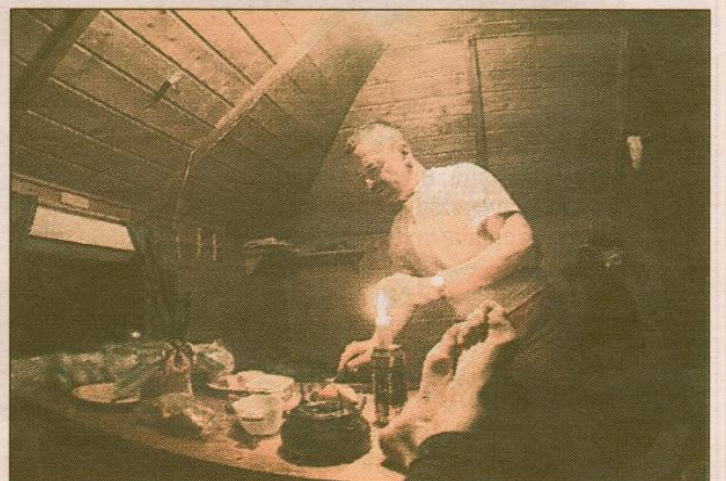
Fortsätt i skogen

På med pannan så den blir varm. I med olivolja ur vitlöksburken, på med renskaven. Salta och peppra. När renskaven börjar se klar ut sätter den kräsne till lite vitlök och rör om varefter överkursaren öppnar sin cola och tillsätter lite av den.

När skaven bedöms vara klar öses den upp i en tallrik.

Det är dags att steka potatis och lök. Först löken och sedan potatisen. När de känns klara hålls skaven från tallriken på i pannan och får värmas upp lite. Rör om.

Servera. För den som vill förena det



En måltidsmiljö som många skoteråkare trivs i.

FOTO: KURT ENGSTRÖM

bästa med det bästa finns det sådana som Kerstin Engström i Valvträsk.

Då ordnar du lunchen genom

att förbeställa och antingen få en färdig korg eller sätta sig vid färdigdukat bord.

JANNE SPARRMAN