

Kryddstarkt

En
Salig

BLANDNING AV

HUS, MAT

och

MÄNNISKOR



I dag huserar flera aktörer i fastigheten; kommunen, landstinget, näringslivet och ett myllrande föreningsliv. Den gamla fabrikslokalen har förvandlats till ett hus som vibrerar av spännande och engagerande aktiviteter för stora som små och Dieselverkstaden är numer en plats där

folk träffar vänner och kollegor, umgås med familjen eller bara tar det lugnt en stund. I travershallen under en av de stora gamla bevarade träverskranarna går det alldeles utmärkt att läsa en tidning, fika eller besöka någon av konstutställningarna.

I

DIESELVERKSTADEN

FÖRVARVAD	1997
BYGGÅR	1908
ÖMBYGGD	2002
ARKITEKT	OKAND, VID ÖMBYGGNADEN ANLITADES NYRÉNS ARKITEKTKONTOR

I SICKLA
(BISTRO VOLTAIRE)

Redan 1898 etablerades Wallenbergföretaget AB Diesels Motorer i Sickla, som senare blev världsföretaget Atlas Copco. Företaget hade då köpt in det svenska patentet av uppfinnaren Rudolf Diesel, och i närheten av Sickla station uppfördes en verkstadsbyggnad på tomten som Diesel införskaffat från Stockholm-Saltsjön.

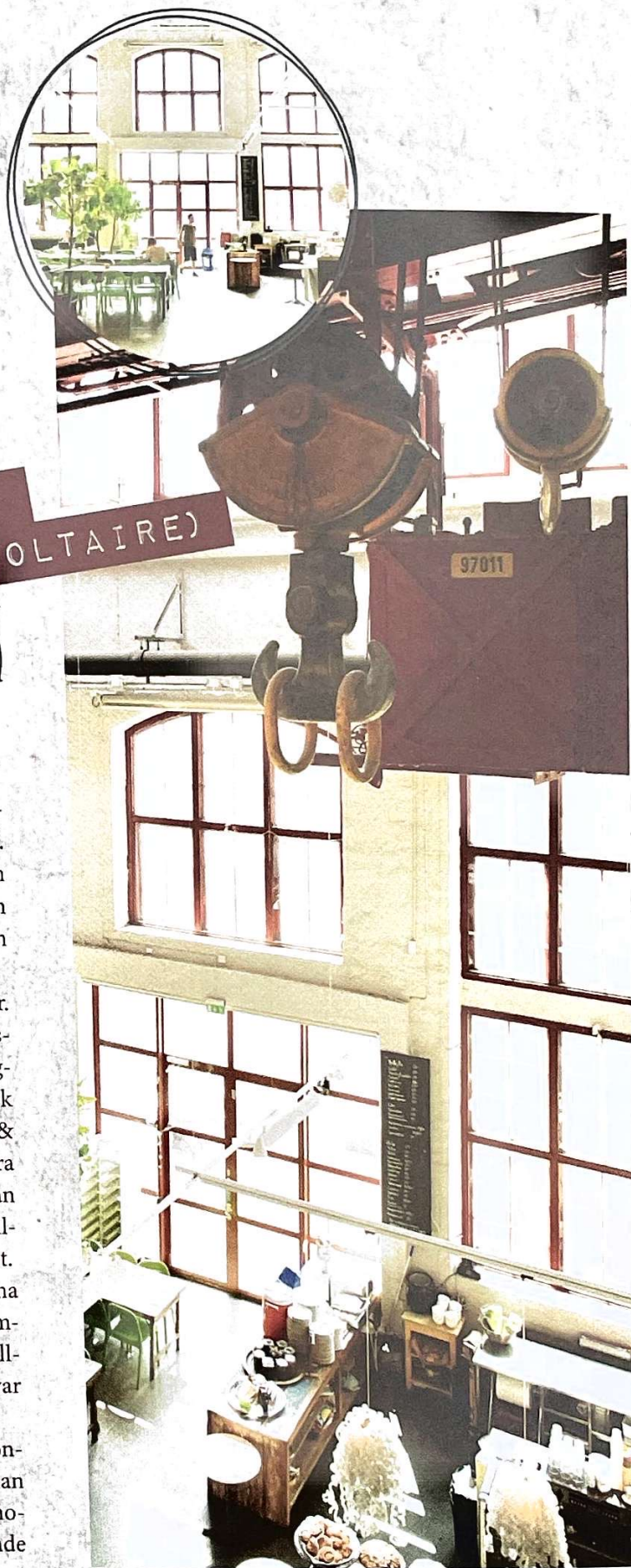
Än i dag står den basilikaformade monteringshallen kvar. Byggnaden uppfördes 1911, och 1913 tillkom en kontorsbyggnad som byggts på något genom åren. Den ursprungliga monteringsverkstaden och maskinverkstaden är uttryck för en långt driven ingenjörarkitektur signerad Loström & Gelin, med hög byggnadsteknisk kvalitet som rymmer stora arkitektoniska värden. I sin modernitet vilar de på en – redan då – hundraårig byggnadstradition som tillämpades av tillverkningsindustrin i många brukssamhällen runt om i landet.

Inne i monteringshallen sattes de tunga dieselmotorerna samman med hjälp av de olika hallarnas traverser. Verksamheten fungerade på samma sätt fram till 1948 när motortillverkningen lades ned. Några av traverserna finns dock kvar på området.

En av dem som arbetade på AB Diesels motorer var konstruktören och uppfinnaren Jonas Hesselman. 1906 hade han lyckats göra ett omkastbart, reversibelt system för dieselmotorn, en innovation som innebar att motorn både kunde köras framåt och bakåt.

Konstruktion var den första i sitt slag och betydde att man nu kunde börja använda dieselmotorer på fartyg världen över, och den plötsliga efterfrågan ledde till att verksamheten expanderade kraftigt.

Ett av de mest kända fartygen var Fram. När Roald Amundsen som första expedition nådde Sydpolen 1912 var fartyget utrustat med dieselmotorer från Sickla, och den sensationella händelsen ledde till att kändedomen om varumärket spreds internationellt.





ULLAMAJ UMA KLINTMARK

ÅLDER: Alder: 65 år i maj. Men jag har inga planer på att sluta, jag älskar mitt jobb.

FAMILJ: Man, två bonusbarn och fem bonusbarnbarn.

GÖR: Ansvarar för ett kontorshotell, Sickla Företagarcenter, med uthyrning, kontakter, säkerhetsanpassningar etc. Dessutom ansvarig för kundservice i Sickla och involverad i företagets miljöhantering. "Jag är lite spindeln i nätet, folk ringer med alla möjliga frågor, både privata och professionella".

BÄSTA MATUPPLEVELSE: En perfekt tillagad torskrygg med pepparrot och smält smör.

UllaMaj KLINTMARK



"En dag tvingade jag företagets vd att bära möbler"

UllaMaj Klintmark har varit i företaget från första början. När Atrium Ljungberg, tidigare Ljungberggruppen, började köpa upp Sickla 1997 jobbade hon redan i området. På den tiden var de bara fem, sex anställda i Sickla och UllaMaj gjorde ungefär samma saker som i dag, plus lite till.

En dag kom UllaMajs kollega Janne Jönsson och hörde sig för om det fanns några kontorsrum i Företagarcentret där Ljungberggruppen skulle kunna sitta.

– Förr var det inte säkert att alla rum var möblerade, så Janne Jönsson undrade om vi hade några möbler. Jag svarade att han fick ta med sig sina tjommar till källaren och hämta, vilket de glatt gjorde medan jag stod och pekade med hela handen. Några dagar senare kom Janne och berättade för mig att "tjommarna" han haft med

var företagets vd och vice vd, Ulf Holmlund respektive Anders Nylander.

Om sig själv berättar UllaMaj att hon är okonstlad och älskar människor, vilket gör henne till en hängiven service- och medmänniska. Där känslan är viktig, betonar hon. Både på jobbet och när det kommer till matintresset som hon fått från sin mamma, make och sina vänner.

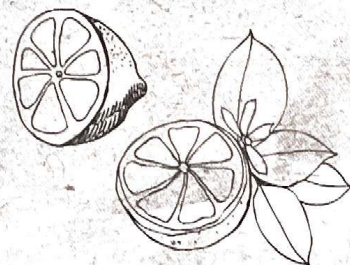
Receptet på UllaMajs vitlöksgratinerade kräftor kommer ursprungligen från Grand Hotell på Marstrand.

– Där blev jag frälst i maträtten för mer än 30 år sedan. Råvaran är så okomplicerad, den bara finns, samtidigt som den smakar så vansinnigt gott. För mig ger rätten en känsla av förväntan och glädje och man kan med fördel dricka ett glas champagne till, i goda vänners lag. Den kombinationen är en riktig lyckokänsla.



GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Recept för 4 personer | Ugn 220 grader



INGREDIENSER

- 12 st havskräftor (gärna råa)
 - 100 g rumstempererat osaltat smör
 - 1 msk hackad färsk dill
 - 1 msk hackad färsk oregano
 - 1 msk hackad färsk persilja
 - 1 msk strimlad färsk gräslök
 - 5 st vitlöksklyftor
 - 50 g parmesan
 - 2 st citroner
- flingsalt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Skala och finhacka vitlöken. Blanda vitlöken med örterna och smöret i en bunke, riv ner zest från 1 citron och vispa det hela med en elvisp så det hela blir luftigt, smaka av med flingsalt, svartpeppar och lite citronjuice.

Klyv havskräftorna på längden genom att lägga dem på rygg och klyv dem från stjärten till huvudet med en vass kniv. Lägg havskräftorna på en plåt och klicka på det vispade smöret jämt och fint fördelat på havskräftorna. Riv över rikligt med parmesan och kör in plåten i ugnen i ca 5-7 minuter, tills det hela fått fin färg och smöret smält.

Servera genast de nygratinerade havskräftorna med ett par citronklyftor, en god aioli och din favoritbaguette.



TEXTILFABRIKEN MOBILIA

FÖRVÄRVAD	2002
BYGGÅR	1899
OMBYGGT	1968 OCH 2013
ARKITEKT	AXEL STENBERG. VID SENASTE OMVANDLINGEN ANLITADES FOJAB ARKITEKTER OCH JAIS ARKITEKTER.

I början av 1900-talet var textilindustrin en betydande näringsgren i Malmö. Det som i dag är Mobilia var ursprungligen en textilfabrik med namnet Malmö Manufakturaktiebolaget & Yllefabrik, eller kort och gott MAB/MYA. När industrilokalerna uppfördes i kvarteret Bohus 1899 var det för att hysa ett större bomullsspinneri, där 900 personer arbetade under 1940-talet. Textilfabriken var Malmös näst största arbetsplats, där framförallt Malmökvinnor var verksamma med spinneri och vävning.

Efter de blomstrande åren under 1930- och 1940-talen ökade konkurrensen från utlandet, och på 1950-talet lades tillverkningen i Yllefabriken ned. 1966 upphörde även textilproduktionen och följande år lades grunden till nuvarande Mobilia, när ett möbelvaruhus med samma namn öppnade i det gamla väveriet.

Mobilia invigdes som köpcentrum den 26 september 1968 i de gamla industrilokalerna och sedan dess har fastigheten byggts om och till ett flertal gånger.





I slutet av augusti 2014 vann Atrium Ljungberg Årets Stadsbyggnadspris i Malmö för omvandlingen av Mobilia. Kommittén för Stadsbyggnadspriset lyfte fram företagets helhetssyn i förändringen där "särskild omsorg har ägnats åt att bevara och

påminna om områdets industrihistoriska betydelse, liksom att bygga med ny teknik i gammal miljö med ett gott resultat. Området har fått nya funktioner och nytt innehåll utan att områdets industrihistoriska betydelse gått förlorad".

ANDERS MURMARK

ÅLDER: 44 år.

FAMILJ: Fru och tre barn.

GÖR: Marknadsområdeschef för Mobilia i Malmö.

MITT FÖRSTA MATMINNE: Farmors dillkött med citronfromage till efterrätt.

anders murmarmark

"I Mobilia står det aldrig still"

Anders Murmark är marknadsområdeschef för Mobilia i Malmö, med en egen stark relation till handelsplatsen.

– Det är den handelsplats där jag varit flest gånger i mitt liv. Min moster hade en barnklädesbutik i Mobilia när jag var liten, och jag brukade få mannekänga åt henne.

Därför fanns det heller aldrig någon tvekan han fick frågan om jobbet.

– I Mobilia står det aldrig still. Det bor väldigt många människor i närområdet, närmare 140 000, vilket gör att det alltid står folk och köar när vi öppnar vid tio på morgonen. Det är alltid puls här. Vi har satsat mycket de senaste åren och Mobilia utvecklas hela tiden. Det är

en folklig handelsplats. Malmöbornas köpcenter helt enkelt.

Även på fritiden har Anders Murmark många bollar i luften, som löpning, simning, cykling och innebandy. Dessutom gillar han att hålla på i trädgården, vilket många av kollegorna skrattar åt nuförtiden.

– Vi marknadsområdeschefer var på studieresa i Amsterdam för ett tag sedan och jag började med att köpa en jättelåda tulpanlökar för att inte gå miste om dem. Jag gick runt och släpade på den där lådan i två dagar, och när vi sen kom till flygplatsen för hemresan var det enda man såg alla ställen som sålde tulpanlökar. Jag kunde ha köpt dem hundra gånger om.

äggakaka

A black and white speckled chicken is shown in profile, looking towards a pan of food. The pan contains a golden-brown egg cake topped with sliced bacon and red berries. The background is a warm, textured surface, possibly wood or straw.

Anders är stolt skåning och som sådan har han aldrig missat att fira Märten Gås på hösten. Många skånska traditioner är kopplade till just mat, där äggakakan i kokboken är ett bra recept.
– Äggakaka är väldigt skånskt. Det är inget jag lagar varje dag, men min pappa har det som paradrätt.

SKÅNSK ÄGGAKAKA, RÅRÖRDA LINGON & STEKT FLÄSK

Recept för 4 personer | Ugn 175 grader

INGREDIENSER

8 st ägg
5 dl vetemjöl
8 dl mjölk
1/2 msk salt
2 msk socker
smör
ca 500 g rimmat fläsk i skivor

Rårörda lingon

4 dl lingon
1 dl socker

NJUT SOM
I SKÅNE!

GÖR SÅ HÄR

Rör ihop lingon och socker. Låt det ligga och dra ett litet tag så att sockret löses upp.

Blanda alla ingredienser till smeten i en bunke.

Värm en panna med ugnssäkert handtag på spisen och smält en stor klick smör i den. Häll i smeten och sänk värmen. Stek kakan på spisen tills den börjar få färg i kanterna och kör sen in kakan i ugnen så den får bakas klar där i ca 10-12 min, den ska då ha fått gyllenbrun färg och satt sig ordentligt i mitten.

Stek fläsket i en het panna tills det blivit lagom knaprigt. Servera äggakakan med de rårörda lingonen, det nystekta fläsket och gärna lite brynt smör. Njut som i Skåne!

