



# ÖDESHÖG

– en liten kommun med företagsamhet och vacker omgivning



## Fika lika gott utan gluten

Doften av nybakat ligger som en hägring över torget i Ödeshög. Det lilla konditoriet i staden låter ingen gå förbi utan att locka på dess uppmärksamhet. För vem kan motstå Lysings specialitet Sigvardskakan eller det härligt doftande matbrödet. –Välkommen in säger Annelie Johansson ägare och bagare på Lysings konditori.

–Det var 15 år sedan som jag köpte konditoriet, det har varit tufft stundtals, men med ett målmedvetet arbete och ett högt kvalitetsfokus så lyckades jag få det på fötter, idag har vi en stor och trogen kundkrets och vi firar i år 15-års jubileum. Vi erbjuder bakverk av hög kvalitet även utan gluten. Vilket innebär att alla kan fika hos oss, det är viktigt för att hålla fikakulturen levande säger Annelie och ler.

Det var när Annelies två barn fick diagnosen glutenintolerant som hon också testade sig och även hon fick diagnosen. En glutenintolerant bagare låter ju lite ovanligt men kanske är det just därför det lilla konditoriet i Ödeshög har valt att sorsatsa på just glutenfritt.

– Det är klart att jag ville göra ett gott glutenfritt bröd till mig och mina barn, istället för de där torra bullarna som man annars kan få tag i.

Det var för 5 år sedan som Annelies vuxna dotter tyckte att hon skulle satsa på glutenfritt i en större skala. Den brödkvaliteten som mamma Annelie bakade fanns inte att köpa i butikerna.

Idag är Lysings bageri ett av få bagerier som har lyckats erövra utnämningen Guldaxet för just sitt glutenfria bröd. Ryktet om den glutenfria bagaren har gått runt hela landet och generar nya besökare till "bynn" varje dag. Dottern Ida kör nu även en frysbil med glutenfritt bröd ett par gånger i veckan i en runtur mellan Göteborg och Stockholm med stopp på ett 20-tal orter.

–ALLA har rätt till ett gott bröd vare sig man tål gluten eller inte. Så nästa gång ni vill njuta av ett gott bakverk, tveka inte att titta förbi oss på det lilla konditoriet i Ödeshög. Här kommer det att bakas i många år framöver säger Annelie.



Lysings specialitet Sigvardskaka. En smördegsform med mandelfyllning och god kräm. Mmmm.



Annelie och Alexandra lockar med generösa räkmackor.



I sortimentet finns ett 30-tal glutenfria produkter som varierar efter säsong. Nu är det tex snart dax att göra plats för lussekatter, pepparkakor och jullimpor.



# Lysings

Konditori

www.lysings.nu Lysings Konditori  
Tel 0144-106 20 – St Torget, Ödeshög