

### Rapport från Motala

En strålande dag den 24 september välkomnades vi av en mycket positiv och glad Anneli som är bagare på Lysings konditori och bageri i Ödeshög. På borden stod många inbjudande glutenfria bakverk och bullar så det var nog många som hade svårt att välja. Anneli har själv celiaki samt båda hennes barn sedan många år tillbaka, dottern Ida jobbar även på konditoriet, så glutenfritt är självklart hemma hos henne. Anneli var själv utbildad bagare när hon fick sin diagnos och eftersom hon älskar sitt jobb så ser hon nu möjligheten att kunna baka både glutenfritt samt vanligt.



Hon bakar i samma lokaler men rengör mycket noggrant allt och ägnar olika dagar åt vad hon bakar.

Så planerar du en dag förbi Ödeshög är det alltid bäst att slå en signal för att försäkra dig om att hon

har det du vill ha hemma. Och som hon själv säger "äter du en chokladbiskvi på ett vanligt bageri kan du äta allt gf här". Hennes motto är att ingen ska känna skillnad på om det är glutenfritt eller vanligt och det ska även vara samma priser. Du kan beställa både smörgåstårter och vanliga tårter om du ringer i förväg.

Vi i föreningen åkte mätta och belåtna hem efter denna träff, många med några extra påsar att kunna avnjuta vid senare tillfälle.

För beställning nås bageriet bäst på tfn 0144-106 20. /Mia

