

Lysings kondis i Ödeshög – även för glutenintoleranta

En som verkligen har tagit glutenintolerans på allvar är Anneli som hittas på Lysings konditori i Ödeshög. Hon tillhandahåller det mesta av ett välsmakande sortiment även för den som inte tål gluten.

När minsta flickan, Ida, var ett år undersöktes hon av en specialistläkare som misstänkte glutenintolerans. Läkaren konstaterade att tarmen saknade flimmerhår. Den var oförmögen att förse henne med tillräcklig näring och skelettet tog skada. Läkaren undersökte även sonen, som verkade helt frisk, eftersom läkaren ville visa Anneli hur en frisk tarm ser ut. Till deras förvåning visade det sig att även pojken Jojjes tarm

saknade flimmerhår. Turen kom till mamma Anneli som hade samma tarmstörning. Allt detta hände för ungefär 20 år sedan, och det var vid den tiden vetenskapen började forska om ärftlighet i samband med glutenintolerans. Anneli är tacksam för den tidiga upptäckten därför att den besparade barnen och henne mycket lidande.

– När det konstaterades att vi hade sjukdomen lade vi om kosten. I och med det blev jag oändligt mycket starkare och piggare, både fysiskt och psykiskt, konstaterar Anneli.

Men hur klarade du att vara bagare och inte tåla mjöl?

– Egentligen påverkar det mig inte. Jag gillar mitt yrke och trivs med att skapa gott bröd. Skillnaden är att jag under åren utvecklat en stor

kunskap av att baka lika goda bakverk för glutenintoleranta som jag gör för andra, svarar Anneli glatt.

Bakar med hjärtat

Sedan Anneli tog över Lysings konditori har tempot hela tiden varit högt.

– Det är en dröm om att i framtiden satsa ännu mer på det glutenfria sortimentet.

När dottern i höstas uppmuntrade sin mamma att satsa mer på det goda glutenfria sortimentet tog Anneli kontakt med Celiakiförbundet och fick tips om hur bageriet skulle organiseras.

– Det gäller att baka glutenfritt skilt från annat bröd eftersom det inte går att blanda mjölsorter och verktygen, förklarar hon.

Barnen har alltid fått goda



Kommersens är livlig på Lysings kondis. Anneli Johansson är innehavare av Lysings konditori. – Min ambition är att alla som inte tål gluten ska kunna njuta av ett rikt sortiment, säger hon.



välsmakande bakverk. Därför har de stöttat och uppmuntrat sin mamma att utveckla bagerirörelsen med ett stort sortiment av glutenfritt bröd. I höstas skapade dottern, som är konstnärligt lagd, en hemsida

och hon ser fram emot att hennes mamma blir Östergötlands glutenbagare nummer ett!

– Allt går att baka, men ring gärna och beställ om ni vill ha något extra, uppmanar Anneli avslutningsvis.