



# Spännande smaker av Peru

**Raggmunk med fläsk. Eller kanske en sufflé med lyxfrukten lucma från de peruanska Anderna. På restaurangen vid Götaströms Golfklubb blandas god svensk husmanskost med spännande peruanska smaker. Krögaren Milko Pacheco Linares ser till att det blir en smakfull blandning.**

Det peruanska köket är världsberömt och klassas av gastronomer som lika kvalificerat som det franska eller kinesiska. Landet har till och med ett svårslaget Guinnessrekord när det gäller mångfald och variation i sina nationella traditionella rätter. Men det är inte lika känt i Sverige – fast det tänker Milko Pacheco Linares ändra på. Från och med i år är han krögare på Götaströms Golfrestaurang i Skillingaryd och ser till att menyerna är en smakfull blandning av den klassiska svenska husmanskosten och den spännande peruanska kökskonsten.

– Jag kommer från en släkt med stor restaurangvana och arbetade på restaurang i Peru, så det var självklart att jag skulle fortsätta den banan när jag kom till Sverige för sex år sedan.

Efter en tid som kocklärling föll det sig så att han gjorde sin praktik på Götaströms restaurang, och när dåvarande ägaren ville dra sig tillbaka, beslöt sig Milko Pacheco för att driva restaurangen vidare i egen regi.

## Hjälp på vägen

– Jag fick stor hjälp av ALMI, för att inte säga avgörande. De hjälpte till med både finansiering och viktig utbildning. Det är trots allt skillnad på Peru och Sverige, så det var mycket nyttigt att gå deras Starta eget-utbildning, som gav många bra råd på vägen, och dessutom utbildning i företagsekonomi.

Att driva en restaurang är så mycket mer än att kunna laga mat. Det krävs engagemang och mängder av hårt arbete också – Milko Pacheco Linares arbetar oftast alla dagar i veckan.

Så någon tid över till att pröva på golfspelande på den inbjudande golfbanan i anslutning till restaurangen blir det inte, förklarar han leende när han med vana händer tillreder det som ska bli dagens rätt: Pasta a la Peruana, italiensk pasta med peruansk touch. Det är så han gillar att skapa i köket – att blanda goda smaker från olika håll och förena dem till något nytt – och gott.

Matlagningen i Peru kännetecknas av just modet att våga blanda, att ta det bästa från världens alla hörn och skapa något nytt. Här blandas kantonesisisk mat med det franska och med traditionerna från det gamla Inka-riket – och resultatet blir en helhet som förenar de olika delarna. Och det är den traditionen som han vill föra vidare in i de svenska matlagningen.

– Svensk husmanskost är bra, men då och då kan man pröva på att utveckla den med lite nya influenser...

**”Svensk husmanskost är bra, men då och då kan man pröva på att försöka utveckla den med lite nya influenser.”**

#### Lätthittad oas

Du hittar den här peruansk-svenska oasen strax utanför Skillingaryd, du ser faktiskt den inbjudande golfbanan med tillhörande restaurang från bilfönstret när du åker E4:an.

– Jag hoppas att vi snart ska kunna ha öppet kvällstid också, istället för som nu bara på dagtid.

Fast det skulle förmodligen innebära ännu längre arbetsdagar, något han i och för sig inte har något emot "det är roligt att arbeta med mat". Men han är också familjefar med fyra barn och ett barnbarn, och de kräver också sin tid och engagemang.

– Ja, det blir inte mycket tid över för att vila eller läsa böcker, avslutar han med ett stort leende. Å andra sidan blir det desto mer god mat för oss andra... ■

#### NYFÖRETAGANDE

##### • Företagarskolan

Utbildning för dig som vill starta ett företag eller nyligen har startat ett. Fokus ligger på marknadsföring, försäljning, ekonomi och lönsamhet i företaget.

Du som vill starta eller driva företag gör klokt i att besöka [www.verksam.se](http://www.verksam.se) där du får information, verktyg och e-tjänster från flera myndigheter – samlat på ett ställe!



#### KÖKSGLÄDJE

I det skinande blanka köket i restaurangen på Götaströms GK sätter Milko Pacheco Linares sin peruanska prägel på rätterna.

