

## Vad kan man som svensk sakna i New York? Fika!

Det rådde David Johansson och Lars Åkerlund bot på för ett år sedan när de öppnade Fika, ett svenskt café på Manhattan. David har sin bakgrund från franska matsalen på Grand Hôtel i Stockholm och Lars är entreprenören som älskar kaffe och choklad. Med ambitionen att få amerikanerna att börja säga "let's have a fika" serveras här svenskt kaffe med tillhörande dopp. Hallongrottor, bondkakor och kokostoppar finns på kakfaten men storfavoriten har utan tvekan blivit kanelbullarna.

Det ursvenska bak-arvet kom med över Atlanten och efter många provbakningar blev bullarna äntligen bra. Först bakade David med svensk torrjäst men har nu förstått sig på den amerikanska jästen och mjölet. Det han saknar mest hemifrån är svenskt smör. Nu smakar dom i alla fall nästan som hemma och en vanlig dag på Fika säljs upp emot 50 kanelbullar. Inför den stundande Kanelbullens dag laddar David och Lars ugnarna redan kvällen innan. Förra året gräddades nästan 500 bullar den 4 oktober, många svenska företag beställde och på caféet kom plåtarna fram en efter en.

Andra svenska klassiker som köttbullar, laxpudding och Skagenröra serveras på luncherna och till frukost kan man få sig en äggmacka med Kalles kaviar. Responsen från amerikanska gäster är att maten känns ren och vällagad jämfört med standardpizzan till lunch. David och Lars drömmer nu om fler fikapauser på Manhattan med fler kanelbullar till nästa års bulledag!

*Text och foto: Maria Paulsson, New York*