

Recension av: TIVOLIKIOSKEN, Nygatan 1, Halmstad



ULTIMAT FALAFEL?

[Publicerad 211011]

Martina Jönsson bär med sig minnet av den ulti­ma falafelrullen från Möllan i Malmö. Ska Tivolikosken i Halmstad med sin konceptinredning, sina närodlade råvaror, högtflygande ambitioner och mer än dubbla pris kunna utmana?

Jag har länge varit nyfiken på att prova Tivolikoskens falafelrulle, eftersom jag sett en mängd bilder av den i olika sociala flöden. Är den verkligen så god som det påstås? Den ultimata falafeln är för mig en jag åt jag när jag bodde i Malmö. En smaksensation från en matvagn på Möllan för 50 kr inklusive dricka. Går det att slå den?

Jag har inte ätit mig igenom Tivolikoskens lunchmeny, som består av två rätter till, vilka tillskillnad från falafelrullen byts ut varje vecka.

När jag var där erbjöds det även "Svamp och fläskbuljong, som serverades med äggnudlar, picklad rättika, böngroddar, ägg och KRAV odlade grönsaker", som såg väldigt aptitlig ut när jag tjuvkikade på grannbordet. Den tredje rätten på menyn var en grillad macka med kantarell och champinjon, som doftade ljuvligt och fick mig att tveka över om min falafel verkligen var det rätta valet?

Tivolikiosken är ett relativt nytt ställe i Halmstad som öppnade för knappt ett år sedan. Ägaren My Feldt beskriver Tivolikiosken som "En blandning av Alice i underlandet/ Willy Wonka och Själens Tivoli". Jag kan bara hålla med om att den känslan uppstår när man kliver innanför dörren.

Fastän det blåser och regnar på tvären utomhus, glömmer man höstrusket i den färgsprakande lokalen med roliga tapeter, fina tavlor, stora lampor med mjukt sken och ett tak som är nedsänkt av sjalar i olika färger. Halva lokalen består av en butik, där det säljs bland annat vattenflaskor, gymmapåsar, pussel, tavlor och äppelmust. Hon designar själv alla print och etiketter. Det är svårt att inte stanna och titta på alla fina saker, men mitt fokus idag var att hinna få min falafelrulle innan lunchen var över. Lunch serveras mellan 11-13.30, övrig tid har Tivolikiosken ett roligt fikautbud med både bullar, biskvier och kakor som bakas på Mys andra ställe Feldts bröd, som ligger en bit därifrån.

Eftersom klockan snart är halv två jag skyndar mig fram till disken och beställer min falafel och en vatten. Jag får en egen liten vattenflaska med mig till det enda lediga, ett litet bord för två som passar mig perfekt.

Majoriteten av besökarna är kvinnor, och flera bord upptas av föräldralediga mammor som träffas i olika grupper med sina små.

Falafelrullen kommer utan att jag behöver vänta särskilt länge. Rullen är inlindad i folie och inlagd i en papperspåse med en egendesignad etikett på. Bara det gör en lite lyckligare och förväntningarna höjs ännu ett steg.

Jag frågar killen som serverar mig vilka råvaror rullen innehåller. Han tar sig tid att svara, är mycket trevlig, och berättar att alla grönsaker är KRAV märkta. De använder endast lokala råvaror. Ingredienserna i falafelrullen byts ut med jämna mellanrum, Denna dag innehöll den bland annat brysselkålstoppar, grön tomat, persilja, koriander, rödkål och morot samt gula ärtor.

Det uppstår en härlig blandning i munnen av krispet från rödkålen, den ljumma falafeln och de kalla grönsakerna. Koriandersmaken är helt lagom för mig, men är man ingen korianderälskare (brukar vara två läger här, de som älskar koriander och de som bara tycker det smakar parfym) ska man be om att få en korianderfri rulle.

Utmaningen med att få till den ultimata falafeln är, enligt mig, att den inte ska bli för torr, då det lätt blir för mycket bröd. Även detta tycker jag Tivolikiosken har lyckats undvika. Såsen är lagom stark och man får inte för mycket. Ingen geggla längst ner i påsen.

Falafelbullarna är gjorda på Vreta gulärt, en ekologiskt ärtor odlad i Östergötland.

Om jag ska anmärka på något i denna maträtt är det att själva falafelbollarna inte är tillräckligt krispiga, jag saknar crunchet från när man tuggar.

Priset? 115 kr för en falafelrulle är ganska mastigt, om man jämför med Möllans 50 kr för falafelrulle inklusive dryck. Men med tanke på att råvarorna både är lokala och ekologiska och att rullen är fantastiskt fint inpackad med egen etikett, så betalar jag gärna en extra peng.

För det priset kunde de dock bjuda på kaffet. Tjugo kronor extra för en kopp på maten känns onödigt dyrt.

Konceptet som helhet är glatt, positivt, färgsprakande och man blir helt enkelt på bättre humör efter ett besök hos Tiviolikiosken. Jag tror vi alla behöver göra ett besök där i dessa mörka hösttider för att hämta lite ny glad energi! Det kommer definitivt jag att göra.

Martina Jönsson



KRITIKFESTIVAL HALLAND 14-17 oktober
Kritiken utforskar, frågar, leker och bråkar. Ett ständigt pågående samtal om kulturen och samhället där vi gemensamt reflekterar över vad det betyder att vara mänskliga idag. Kritiken är uppfodrande, inkännande, hyllande – men samtidigt orädd för att ärligt uttrycka en mening. Som första region i Sverige har Halland beslutat sig för att ta med kritiken i sin kulturplan. En pionjärgärning som uppmärksammas under Kritikfestival Halland 14-17 oktober 2021. Ta del av tankar och uttryck från några av Sveriges skarpaste kritiker och prova på att vässa dina färdigheter själv. Vi är alla kritiker!

Hallands
MATGILLE

