

## 24 OKTOBER

1836

tar Alonzo D Phillips från Springfield i Massachusetts patent på en fosforbaserad tändsticka. I Sverige fick kemisten Gustaf Erik Pasch patent på en tryggare variant – säkerhetständstickan – 1844.



1901

åker Annie Edson Taylor i tungan nedför Niagarafallet – och överlever.



1939

börjar kvinnliga underkläder av nylon säljas i Wilmington, Delavare där uppfinnaren av nylon, har sina fabriker.

1940

införs 40 timmars arbetsvecka i USA.



1964

utropas Zambia (före detta Nordrhodesia) till Afrikas trettiojätte självständiga stat.

1970

förklarar John Lindgren, Gröna Lunds direktör, varför så lite folk kommit till konserterna med Evert Taube. Entréavgifterna är för höga: mellan 25 och 38 kronor får man betala för att lyssna på nationaltrubaduren.

1988

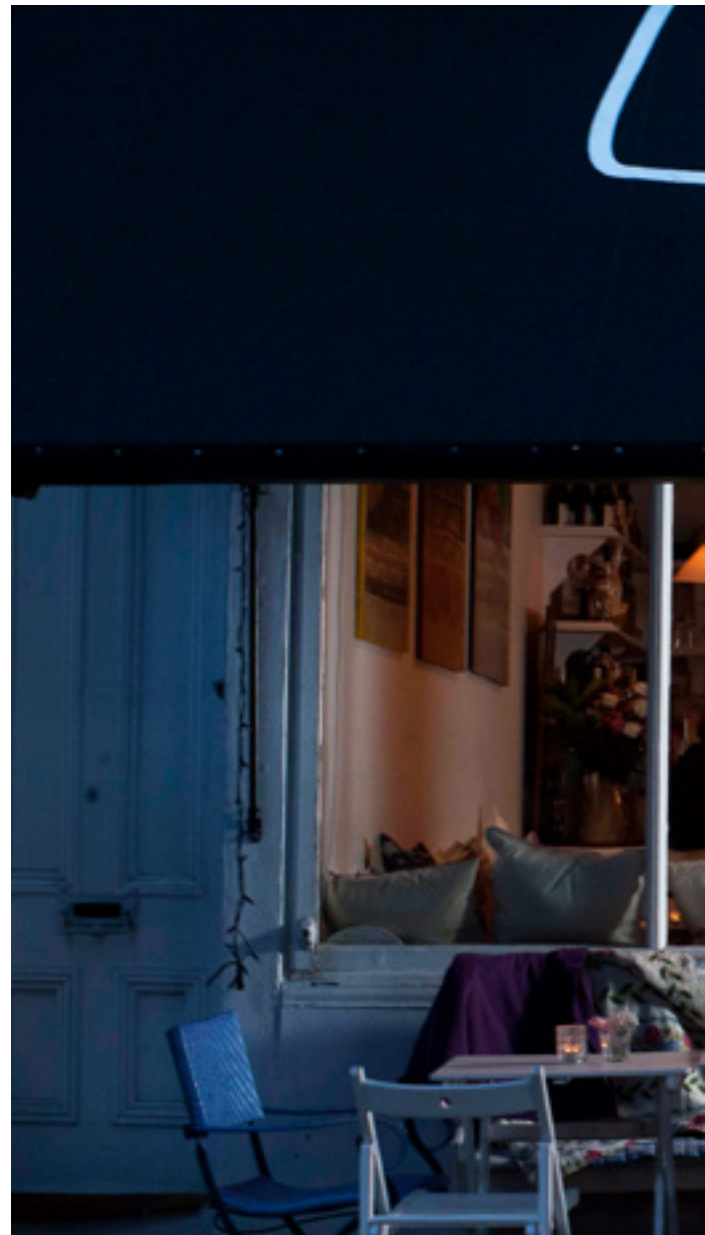
rullar tullkriminalen upp en smugelhärva i en razzia mot statliga vapentillverkaren FFV.



## DAGENS NAMN

**Evert** är en tysk variant av Eberhard som härstammar från latinets Everardus som betyder starkt vildsvin. Namnet har använts i Sverige sedan 1300-talet och är ett arvnamn inom flera adliga släkter, exempelvis Taube. Runt 24 400 bär namnet, cirka 4 000 som tilltalsnamn.

**Eilert** är ett tyskt namn som betyder hård egg. Det har använts i Sverige sedan 1600-talet. I dag är antalet namnbärare runt 1 000, knappt 300 har det som tilltalsnamn.



**EGEN STIL.** I årtal drömde Lisa Wallén om en egen restaurang i Londons mysigaste stadsdel. Nu finns den. På menyn står svenska rätter med modern twist.

# Svensk krögare i

**Allt sedan barnsben har Lisa Wallén drömt om att skaka hand med gästerna i sin egen restaurang. På en av Londons mest välkända gator, Portobello Road i Notting Hill har denna önskedröm nu blivit verklighet.**

På Kitchen and Bar bjuder Lisa på traditionella svenska smaker och en familjär atmosfär.

## ● Svenskar i världen

Att promenera nedför Portobello Road i Notting Hill i London känns som om att befinna sig i en film scen och sådär överkligt magiskt – om än för ett ögonblicks sekund.

Här utspelar sig nästan samtliga av Richard Curtis filmer som Bridget Jones Diary, Love Actually och förstås, den moderna klassikern Notting Hill med Julia Roberts och Hugh Grant. Även i Curtis senaste produktion About Time skildras stadsdelen.

**FÖR GÖTEBORGSTJEJEN** Lisa Wallén är Notting Hill numera hennes nya verklighet. Efter några månader som entreprenör i stadsdelen har hon redan lyckats skapa sig ett namn och identitet hos både lokalinvånarna och Londons ständigt

växande svensk-community.

Det hörs när hon kommer in. 29-åriga Lisa Wallén hejar glatt och kindpussas med personalen. Hon bubblar glatt om hur hon just avslutat ett lyckat möte med arrangörerna av London Fashion Week.

– Jag älskar Portobello, det är en vibrerande och inspirerande stadsdel full av kreativitet och mångfald. Här är det alltid något på gång, det finns en fantastisk entreprenöranda, och man tar hand om varandra.

**NÄR LISA FÖRST** kom till London för två år sedan arbetade hon som som eventansvarig på Progressive Sports & Entertainment Marketing. Hon berättar om hur hon då följde sin far, Thomas Wallén i fotspåren. Han är turneringsdirektör för Swedish Open.

– Tennis var givetvis en stor del av min uppväxt, även om jag inte direkt är en bra tennisspelare, berättar Lisa och ler snett.

Hon är upp vuxen i Linnéstaden

## Lisa Wallén

**Aktuell:** Restaurangägare till Lisa's Kitchen and Bar på Portobello Road i Notting Hill i London

**Ålder:** 29 år

**Bor:** Portobello Road i Notting Hill, London. Uppvuxen i Linnéstaden

och senare på Särö. Hon har en fil kand i marknadsföring, sport och underhållning från Glion Institute of Higher Education i schweiziska Lausanne.

– Men redan sedan tidiga barnår har jag drömt om att jobba i restaurang.

**”Jag älskar Portobello, det är en vibrerande och inspirerande stadsdel full av kreativitet”**

rangvärlden. Som barn älskade jag att gå ut och äta middag på restaurang, att insupa alla dofter och lyssna till gästernas sorl. Jag var fascinerad av restaurangägaren och hur han skapade den speciella atmosfären.

Lisa Wallén har kuskat runt genom Europa innan hon anlände till London. Efter några veckor på en kompis bäddsoffa hittade hon

och på Särö

**Familj:** Pappa Thomas, mamma Susanne och syster Camilla Wallén

**Intressen:** Mat, vin, vänner och familj

**Läs mer:** www.lisasportobello.com

en egen lya i Notting Hill, och passerade förbi den lokal som numera är Lisa's. Hon fastnade vid Till salu-skylden.

Lisa marscherade rätt in och förklarade att hon ville köpa lokalen. Några månader senare hade den gått igenom en heltransformering. Resultatet är sparsmakad inredning med retrokänsla.

– Jag ville att man naturligt bara känner att ”aha, detta är svenskt, naturligt coolt”!

**MENYN BESTÅR AV** svensk tapas, där smakkombinationerna står i centrum – pepparrot, dill, citron, salt, peppar, fänkål, rödbetor och röd lök är viktiga ingredienser – traditionella svenska rätter med en modern twist, och som varieras beroende på årstiderna.

Lisa menar att det finns en längtan efter personlig service och intim stämning.

– Jag ville skapa ett ställe med atmosfär. Gästerna ska känna att det är lite som att komma hem när man går in genom dörren, familjärt och ombonat.

Hon berättar om sina första år i arbetslivet, på Marstrand's Värds-hus, där hon lärde sig mycket hon har stor användning för i dag.

– Min dåvarande chef, Ulf Johansson, lärde mig själva tänket och livs-





Bild: MONIKA AGORELIUS, EMILIANO CAPOZOLI

# Notting Hill

stilen som kommer med att vara restauratör.

– Men mina största inspirationskällor är mina föräldrar, som båda är otroligt drivna och positiva. Självklart har det präglat mig och att ha deras fulla support är helt ovärderligt. Deras mantra har alltid varit: "Var bäst på det du är bra på".

Lisa hinner knappast med att resa hem till Sverige, däremot kommer familjen på besök och rycker in i köket eller som serveringspersonal. Hon älskar sin hemstad och berättar om hur Smaka och Champagnebaren tillhör hennes personliga favoritrestauranger.

– För mig är det viktigaste i livet att skapa sig en bekväm vardag, jag är inte ute efter att bli rik, utan att få göra det jag älskar. Det är också därför som jag har valt att kalla min restaurang just för Lisa's, så att gästerna kan relatera till platsen med ett "ansikte", att jag alltid finns här.

**LISAS GÄSTER** ÄR av varierande ålder och yrkesbakgrunder. Just manusförfattaren Richard Curtis, som är bosatt i området, råkar tillhöra en av dem.

Framtidsplanerna är att utveckla samarbetet med lokala producenter och entreprenörer, men också att

dra nytta av hennes teams specialkunskaper och intressen.

**HENNES ITALIENSKA KOLLEGA** och högra hand, Sarah – som studerar konsthistoria – planerar en kommande fotokonstutställning. Samtidigt efterlyser hon en svensk kock. Hon vill gärna förstärka sitt team som i dag är av blandade nationaliteter.

– Att vara med från början innebär stora utvecklingsmöjligheter för alla. Det här är bara början på en spännande resa.

**EMELIE KRUGLY**  
031-62 40 00 namn@gp.se

## Stöd till leverforskning

Legitimerade läkaren **Axel Josefsson** och legitimerade läkaren, PhD **Johan Waern**, båda vid sektionen för Gastroenterologi och Hepatologi vid Medicinkliniken, Sahlgrenska Universitetssjukhuset, delar lika på Rolf Olssons leverforskningsstipendium på 100 000 kronor för år 2013, med 50 000 kronor vardera.



Johan Waern och Axel Josefsson

## MINNESORD

### Bengt Rundblad

*Som tidigare meddelas har professor Bengt Rundblad avlidit i en ålder av 88 år. Han sörjs närmast av barnen med familj samt övrig släkt med familjer.*

Det var med sorg som vi mottog budet om Bengt Rundblads bortgång. När han pensionerades hade han tjänstgjort vid Sociologiska institutionen i Göteborg som lektor sedan 1967 och som professor sedan 1977. Bengt tillhörde den lilla grupp om ca 10 personer som utgjorde institutionens pionjärer. Deras insatser sätter på många sätt fortfarande sin prägel på verksamheten.

**BENGT RUNDBLAD INLEDDE** sin forskarkarriär med en närmast kulturantropologisk undersökning av en mindre by. Han hade dock också påtagliga teoretiska intressen sporrade av en tid vid Harvard i USA där han bl.a. hade Talcott Parsons som lärare. Bengt har senare dokumenterat denna tid i skrift. Under 1950-talet var han anställd vid Industrins utredningsinstitut och han disputerade 1964 på en studie om arbetskraftens rörlighet, för övrigt den första avhandlingen vid institutionen.

Tillsammans med professor Edmund Dahlström gav Bengt institutionens forskning en inriktning mot arbetsmarknad och regionalpolitik. Han ledde flera stora forskningsprojekt som t.ex. berörde avfolkningsorter och lokalsamhällen och inflyttad arbetskrafts anpassning på en expanderande arbetsmarknad. År 1977 fick Bengt Rundblad en professur i sociologi med inriktning mot arbetsmarknadsociologi. Hans insatser för detta område hade därmed befästs och som professor såg han till att dra in forskningsmedel och få fram många avhandlingar.

**UNDER EN PERIOD** var han också dekanus för den samhällsvetenskapliga fakulteten. När Bengt pensionerades föräddades han en vänbok som manifesterar hans gärning inom akademien och för arbetsmarknadsociologin. Vi har honom att tacka för mycket av det som institutionen står för idag. Han skulle nog också känna sig stolt över att vi efter en sammanslagning numera heter Institutionen för Sociologi och Arbetsvetenskap.

Vänner och kollegor vid Institutionen för sociologi och arbetsvetenskap, Göteborgs universitet, genom **Jan Carle**, prefekt

## Ett livs historia

De finns mitt ibland oss – människorna som bär på en historia värd att berätta. Säkert känner du någon med ett spännande levnadsöde. Skriv och tipsa oss.

## Mitt livs kärlek

Kanske är det personen du lever med i dag, kanske din ungdomskärlek? Eller grabben i bloggen bredvid. Du bestämmer. Skriv max 1500 tecken om ditt livs kärlek. Mejla med en jpg-bild till [namn@gp.se](mailto:namn@gp.se) Vi väljer ut och publicerar ett urval.



## Värd att fira

Fått drömjobbet? Äntligen tagit körkort? Seglat jorden runt? Säkert känner du någon som är värd att uppmärksammas med ett porträtt i GP. Skriv och tipsa oss.

Välkommen till Hem&Villa  
Förverkliga dina boendedrömmar

24-27 oktober 2013

Svenska Mässan

Hem & Villa arrangeras av: Stockholmsmässan viivilla

Entré till  
**Mitt kök**  
ingår!

**GÅ 2 FÖR 1**  
torsdag kl 11-19  
söndag kl 15-17  
**GRATISFIKA**  
första timmen,  
torsdag & fredag



Leila Lindholm



Isabelle McAllister



Anders Öfvergård

**HE  
M&  
VILLA®**