

MIN STORA DAG

Efter nästan ett decennium som krögare kände Pontus Frithiof ett behov av att ge någonting tillbaka och samtidigt ta ett socialt ansvar. Som tvåbarnspappa föll sig till slut valet av välgörenhetsorganisation ganska naturligt. En möjlighet att lysa upp ett barns tillvaro under en mörk period av behandlingar och långa sjukhusvistelser, kändes stort och viktigt.

Stiftelsen MinStoraDags uppgift är att förverkliga svårt sjuka barns önskedrömmar. Barnen är 3-18 år och bor i Sverige. Stiftelsen arrangerar även gruppevenemang på sjukhusen för barnen samt läger.

Det är läkarna på alla Universitetssjukhus i landet som identifierar de barn som får önska sig en Stor Dag.

En Stor Dag är ett avbrott i tillvaron när sjukhusdagarna är långa och behandlingarna svåra. I barnens fantasi kan roliga saker hända; tänk att få gå på konsert med favoritartisten, få en egen ponny eller en efterlängtdocka, träffa sina idrottsidoler eller åka MC på en motocrossbana!



2008 uppfylldes 135 önskedrömmar! Dessutom arrangerades 150 gruppevenemang och sex läger så att över 1000 barn fått ett välbehövligt avbrott i sin sjukhustillvaro.

- Stiftelsen MinStoraDags mål är att förverkliga så många önskedrömmar som möjligt, säger Claire Rosvall, grundare av stiftelsen.



I HETA BARSTOLEN:

Johan Bergström
Ansvarig kock
ASIA-köket

Hej Johan och god början på det nya året! Vad har du för tankar inför 2009? Finanskris eller många munnar att mätta på Pontus?

Vi har många trogna och lojala stamisar, som tur är... Men om krisen slår till hårt, är vi väl förberedda för det också!

Varför ska man äta asiatisk mat på Pontus?

Framförallt är det gott, fräscht och nyttigt. Vi är inte heller så traditionsbundna, utan väver in franska och svenska influenser, vilket leder till nya och spännande matkombinationer. Jag gillar "old school", men det är också kul att gå ifrån det och helt enkelt satsa på bra matlagning.

Jag har hört att det tar en massa år och enormt mycket arbete innan man blir en färdig sushikock - vari ligger utmaningen för dig? Eller är du kanske färdig?!

Helt färdig blir man nog aldrig, även om jag kommit en bit på väg... Min utmaning är att hela tiden utvecklas och det tycker jag att jag gör på Pontus! - det finns så mycket kunskap i huset att dra nytta av.

Vad är sushikockens främsta verktyg?

Kniven! (och den är vass som fanken... reds. anm.) Men nummer ett är tekniken, har du inte den kan du inte använda kniven och utan kniven - ingen sushi.

Vad inspirerar dig?

Matintresserade gäster! Vi har ett öppet kök och jag älskar när gäster kommer fram och ställer frågor. Att de gillar vad jag gör ger ju också ett lyft...

I maj åker jag till Japan några veckor. Jag ska hälsa på vänner, resa runt och äta massor. I Kyoto finns en knivmästare jag ska hälsa på - det kommer vara galet inspirerande!

DEJLIGT DANSKT BESÖK 28-30/1

Det har gått 120 år sedan Oskar Davidsen öppnade den restaurang på Köpenhamns Store Kongensgade 70 som idag, fem generationer senare, fortfarande serverar de numera legendariska smörrebröden. I köket regerar drottningen av smörrebröd, Ida Davidsen, och nu gästspelar hon för nionde gången hos Pontus Frithiof. Denna gång är det Pontus by the Sea som får finbesök och vi rekommenderar varmt att ni ringer 20 20 95 och bokar in



en skiva dansk dejlighet med ett generöst täcke av härliga råvaror i spännande kombinationer och toppad med en gnutta lyx. Eller vad sägs om pocherat ägg, stuvade champinjoner och hummer...eller fläskstek, gurksallad, rödkål och krispig svål...

HÅLLBAR UTVECKLING BY PONTUS

Begreppet hållbar utveckling myntades av Bruntlandkommissionen 1987 som definierade det som "en utveckling som tillfredställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov". Den bärande principen är att ekonomiska, sociala och miljömässiga förhållanden och processer är integrerade med varandra, och en hållbar utveckling måste ta hänsyn till och bygga på dessa tre grundpelare gemensamt.

Långsiktigt hushållande med naturresurser, respekt för mänskliga rättigheter, social rättvisa och jämlikhet är alla exempel på förutsättningar för en hållbar utveckling. På Pontus! arbetar vi konstant och målmedvetet för att ta det ansvar som faller på våra axlar som kommersiell restaurang. Följ vår envisa strävan i detta forum.



VISSTE NI ATT...

...vi ändrar våra öppetider en aning 2009. Kvällstid slår vi nu upp dörrarna en timme senare och hälsar er alltså välkomna från klockan sex...

...vi fortsätter sälja vår barlunch som take away i ostrombaren...för endast 75 kronor undrar vi om det inte är stans mest prisvärda...

...ostronexperten Franck Alfvén och sommelieren Mario Moroni går att uppleva i skriven form i varje nummer av magasinet Livets Goda...Marios spännade åsikter om vin kan man också ta del av då och då i Dagens Industris nätupplaga, di.se...

...ni också kan lämna ett bidrag till MinStoraDag, om ni vill... Lägg till en frivillig summa på notan, eller stoppa en slant i någon av de bössor som finns i baren och vid pulpeten...

Pontus!