

# Rawi Godeh på Nablus mejerier: "Genom mat knyter vi nya band"

Ibland är ett företag mer än bara ett företag. För Rawi Godeh och hans familj är Nablus mejeri ett sätt att visa vilka de är och att med hjälp av maten knyta band mellan människor.

AV YASEMIN BAYRAMOGLU

**ÅR ÄR DET** fjorton år sedan familjen Godeh flydde från Nablus på Västbanken, för att göra Sverige till sitt nya hemland. Då var barnen Rakan, Rawi och Alanod 13 respektive 11 och 6 år gamla. De nya bopålsarna sattes ner i trakterna kring Malmö.

Det tog tre år innan de skulle återse hemlandet. Och det var efter den resan hem som familjen tog en ny riktning i Sverige.

– Det var min lillasyster Alanod som frågade om vi inte kunde äta den där stekta osten som vi hade fått hos farmor, säger Rawi.



Rawi Godeh.

Den stekta osten heter nablusi och är närbesläktad med den cypriotiska halloumin, som också görs i Palestina med namnet halloum.

Redan då hade familjen etablerat kontakt med en mjölkgård i närheten, där de brukade köpa färsk mjölk till barnen att dricka. Nu köpte de lite mer mjölk för att kunna göra sin egen ost också.

– Det hade mina föräldrar gjort i vår hemby i Nablus också. Där fanns det en familj som hade kor och getter, som vi brukade gå till för att få en två liters glasflaska fylld med mjölk, säger Rawi.

**I PALESTINA HADE** både Samars och Mohammeds familjer gjort sin egen ost sedan länge. Nu tog de Samars mammas recept för att göra samma



FOTO NABLUS MEJERI

Rawis föräldrar Samar och Mohamed startade verksamheten som nu även Rawi ägnar fullt fokus.

**"Genom maten kan jag visa vår historia – och vem jag är"**

sak, fast hemma i Malmö. Vännerna fick smaka och det dröjde inte länge förrän någon sa att det här borde andra också kunna beställa.

Så blev det. 2010 drog man igång arbetet för att kunna starta själva produktionen året därpå.

– Mina kompisar, alla var med när vi skulle renovera lokalen för att den skulle godkännas som mejeri, säger Rawi.

Då var det mamma och pappa som bar huvudansvaret för verk-

samheten. Även i dag är de själva ryggraden i firman – det är de som står i produktionen på mejeriet och tillverkar såväl ostar som yoghurtbollar tillsammans med andra medarbetare. Men Rawi har med tiden tagit ett större ansvar för den övergripande affären.

Från att bara ha sålt till butiker och restauranger i Skåne samt Köpenhamn finns deras palestinska produkter nu i långt fler butiker runt om i landet.