



”Darchin betyder kanel på persiska och kanel är både en smakfull och hälsosam krydda.”



Företag: Restaurang Darchin
 Ägare: Mohsen och Emad
 Grundades: 2021
 Ort: Bollnäs
 Verksamhet: Restaurang
 Kontakt: 070-043 68 27
 darchin.restaurang@gmail.com
 facebook.com/Darchin2021

RESTAURANG DARCHIN - Hälsinglands enda

Persiska restaurang

På baksidan av gamla brandstationen, på Abrahamsvägen 2B finns ett av de nyaste tillskotten inom restauranger i Bollnäs; Darchin Restaurang. Den enda persiska restaurangen i Hälsingland enligt de själva - närmaste ”konkurrenterna” finns i Gävle och Sundsvall. Detta gjorde oss nyfikna och givetvis ”måste” vi dit och hälsa på för att ta reda på mer. För vem är det som är så ”crazy” att man vågar att starta en restaurang i dessa tider och varför just i Bollnäs? Vi blir mött av Rozitas stora leende och varma välkomnande. Hon berättar att hon egentligen är sjuksköterska och under tiden som hon väntar på sin svenska legitimation så hjälper hon sin man och bror med att starta upp restaurangen. Hennes man Mohsen hade egen restaurang i Iran och har bott i Sverige i sexton år. De sex senaste har han jobbat på värdshuset i Tönnebro. Rozitas bror Emad har utbildad sig som ingenjör inom petrokemi och hade samtidigt ett kvällsjobb som servitör. Rozita och Emad har inte bott i Sverige lika länge som Mohsen, endast fem månader respektive ett år och två månader men båda pratar svenska som om de bott i Sverige hela livet. Emad berättar: - Vi är kanske lite tokiga som har valt att investera våra sparpengar och öppna en restaurang just i dessa tider.

Men detta är vår passion, vår dröm, och det känns så rätt att följa våra hjärtan. Självt har jag alltid velat starta något eget, jobba för mig själv och mina närmsta. Att det blev just restaurang var för mig ingen självklarhet men då Mohsen och jag började prata om att göra något tillsammans så var det naturligt att det blev Darchin. - Jag har jobbat inom restaurang hela mitt liv säger Mohsen, och har under en längre tid letat en lämplig lokal men inte hittat någon tillräcklig stor förrän den här i Bollnäs dök upp.

” Jag har jobbat inom restaurang hela mitt liv säger Mohsen ”

Se där fick vi svaret på varför Bollnäsborna sedan två månader tillbaka har möjlighet att njuta av det persiska köket.

- Vi behövde en ganska stor lokal då maskinerna vi använder för att tillbereda våra persiska maträtter tar rätt så stor plats och de är alla importerad från Iran, berättar Rozita.

Namnet Darchin då, vad är ursprunget

till att ni har valt att kalla er restaurang för Darchin? - Darchin betyder kanel på persiska och kanel är både en smakfull och hälsosam krydda, säger Emad engagerad. Samtliga delar i restaurangen, från våra menyer till inredning och vår klädsel har vi valt utifrån kanel.

Samtidigt som Emad säger detta så känns det så självklart. Hela restaurangens färgskala går i en varm ton av kanel och det var bland annat kanel vi kände i det välsmakande te Rozita serverade.

- Vi gör vår egen te, berättar hon, med råvaror importerat från Iran. - Det ska vara autentisk på alla sätt, skjuter Mohsen in, vi önskar erbjuda vår kultur till våra gäster. Våra gäster är vår familj och de förtjänar endast det bästa. Om de går hem efter ett besök hos oss med ett ”happy face” då har vi tagit hand om vår familj på det sätt vi vill, avslutar han.

Rozitas, Emads och Mohsens råd till dig som funderar på att starta eget är; sätt dig tydliga mål, starta med något du är intresserad av och följ din dröm!

Vi från Näringslivs- och utvecklingskontoret tackar Mohsens, Emad och Rozita för en trevlig intervju, och önskar stort lycka till i framtiden.

