

**Bollnäs**

# Pizzans stora dag – efter nyårsfesten: "Vi är två extra i dag för att vara säkra på att hinna med"

1 januari 2021 18:00

Nyårsdagen brukar av tradition vara den dag på året som det äts mest pizza. Men i år sätter coronan sina spår även på pizzaätandet, även om det slår olika på olika håll i Bollnäs kommun.



**Olle Nordquist**  
Text



Fullt upp på Bollnäs Pizzerior.  
Bild: Olle Nordquist

På Pizzeria Bollnäs, på Ren i Bollnäs, har man kallat in extra personal för att hinna med.

– Vi är två extra i dag för att vara säkra på att hinna med säger Osman Abdulla.

Pizzeria Bollnäs har även hemkörning av pizzor.



Ahmed Abdulla och Osman Abdulla hade fullt upp på Pizzeria Bollnäs .  
Bild: Olle Nordquist

– Det är två bilar som går för runt, säger Osman Abdulla. Det började redan vid tolv och det kommer nog att gå loss på allvar vid 15-16 när folk börjar vakna till liv efter i går kväll.

**Läs även: Nyårsdagens hjältar – bakar tusentals pizzor**

Han berättar att det är kebab som går bäst hos dem, kebabrullar och kebabpizzor.

Men andra har drabbats betydligt hårdare av pandemin.

– Det har varit lugnt hela december, vi har nog tappat 40 procent av vår försäljning tack vara coronan, säger Abdul Aji på Pizzeria Corner i Arbrå.



Abdul Aji på Pizzeria Corner i Arbrå.  
Bild: Olle Nordquist

Han berättar att de säljer mest av klassiker som Vesuvio och Capricciosa.

– Nu har vi ju nyss öppnat, säger han. Vi får väl hoppas att kunderna strömmar till omkring klockan 16, vi hoppas men vet inte om vi vågar tro på det.



Safik Isik knådar pizzadeg för fullt på Pizzeria Picasso.

Bild: Olle Nordquist

På Pizzeria Picasso på Gärdet i Bollnäs är också ruljangsen i gång.

– Vi har haft den här pizzerian sedan 1994 och det här brukar alltid vara den dag vi säljer allra bäst, säger Ahti Hajo. Men i år är det inte samma fart som det brukar.



Ahti Hajo på Pizzeria Picasso.

Bild: Olle Nordquist

Han tycker ändå att Picasso har klarat sig bra under pandemin.

– De första 1-2 veckorna av pandemin så kände vi av en tydlig minskning, men sedan har det varit ungefär som vanligt, säger Ahti Hajo. Men den senaste månaden har det också varit en dipp i försäljningen.



Pizzeria Picasso har klarat pandemin skapligt.

Bild: Olle Nordquist

Enligt honom är det viktigaste med att göra en god pizza jäsningen av degen.

– Och tomatsåsen och osten är naturligtvis också viktigt, säger han.

Normalt brukar det inte vara någon särskild pizza som säljer bäst på Pizzeria Picasso. Det som sticker ut är att det går mycket bearnaisesås. Achti Hajo berättar att de beställer hem 60 liter bea-sås varje vecka.



Hemen Hajo plockar ut en färdig pizza ur ugnen på Pizzeria Picasso.  
Bild: Olle Nordquist

– Men just i dag, när folk har ätit både gott och dyrt under helgerna så brukar de enklaste pizzorna, som Vesuvio, Hawaii och Capricciosa, gå bäst hem hos folk, säger Ahti Hajo.

