



### **Snabbare ...**

Eftersom allt fler människor världen över får mer pengar men mindre tid, lönar det sig att producera billig mat som går snabbt att äta.

– Ännu en trend är att vi ska äta medan vi rör på oss, och helst hela tiden, ungefär som kossor... det kallas "To go" – en term som dyker upp på allt fler ställen.

– År 1980 lade vi ner i snitt 20 minuter på ett mål mat, år 2005 var antalet minuter nere i 14. Livsmedelsindustrin räknar med att vi, inom inte allt för många år, ska ägna mellan fem och femton minuter till att laga mat – *om dagen*. Livsmedelsföretagen anpassar sig och räknar på hur de kan minska ner tiden för att öppna matförpackningen – varje sekund är dyrbar.

### **... och sedan?**

Bilden som Mats-Eric målar upp är rätt dystert när han berättar om hur våra kunskaper om mat försvinner, om skol-

barn i USA som inte vet hur en tomat ser ut och föredrar syntetisk jordgubbs-smak gjord av 48 smakämnen i stället för en riktig jordgubbe... Men han tror ändå på att vi i framtiden kommer att tänka mer på var maten kommer från och vad vi stoppar i oss.

– Efter min första bok har det hänt en del, och lite av det kan nog bero på den debatt som följde. Jag har fått enorm respons från läsare som uppskattar vad jag skriver. Dafgårds har dragit ner antalet e-nummer i sina kåldolmar till en tredjedel, Findus snabbmat har också dragit ner antalet tillsatser och det går att läsa "Utan e-nummer" och liknande på allt fler varor. Mats-Eric har också varit med och bildat "Äkta Vara" – en organisation som började som en sajt på webben om tillsatser och som nu bildat sitt eget märke som de kommer att märka varor utan tillsatser med.

– Allt fler intresserar sig för rörelser som slowfood och antalet intresserade av mathantverk ökar ständigt, så visst finns det hopp!



### **SÆRIMNERS KAFÉ**

drevs i år av Kjell Strömberg och där serverades förutom läckert fikabröd dagens lunch. Ett välbesökt mål under dagarna.

## Att bygga vedugn

JOHN FISCHER

Særimners första dags eftermiddag bjöd på ett föredrag av den välkände bakugnsmakaren John Fischer. Tyvärr bjöd tekniken på ett mindre spratt vilket resulterade i att hans förberedda presentation blev en improviserad dito istället, men innehållet var det samma och vi åhörare var efter föredragets slut i vilket fall som helst mycket nöjda.

John Fisher kom till Sverige första gången 1998 för att vara med under bygget av Rosendahls bakugn. Han återvände till födelslandet USA men återkom efter några år igen för att stanna. Det första svenska ordet han lärde sig var kakelugn. Mycket av sin kunskap har han fått från The Masonry Heater Association of North America, [www.mha-net.org](http://www.mha-net.org).

Idag reser han land och rike runt för att bygga egendesignade bakugnar. Även Japan har förärats ett besök. Det som skiljer John Fischers design från andra bakugnsbyggare är att John bygger vita ugnar, det vill säga att man inte eldar i samma kammare som man bakar brödet. Vidare lägger John stor vikt vid isolering av ugnen för att jämna ut och bevara värmen. Därför behöver man inte elda i Johns ugnar under bakningen, utan endast föra.

Det största problemet idag med att bygga välisolerade bakugnar är att få till bra ugnsluckor som både är billiga, praktiska och estetiska. Vidare är det lite besvärligt att få bra arbetsbelysning inne i ugnen eftersom det blir mycket varmt där inne. Men trots dessa små problem ingöt John Fisher ett stort intresse hos oss åhörare att gå hem och börja skissa på vår egen bakugn.

Text: Daniel Hedin, Foto: John Fischer

