

Referat

Internationell Brödstuga 17-18 juni 2010

Plats Häragården i Dvårsätt + Nyhedens skola i Krokomb
Deltagare 19 pers
Kursledare
bakstror Gerd Undersaker , Steinkjer
Sigbritt Nykvist, Dvårsätt
Brita

Värd Mimi Finnstedt och Anna Berglund

Nationaliteter

No: Afghanistan, Palestina och Bhutan, 7 pers
Sv: Afghanistan, Egypten, Iran, Demokratiska
Republiken Kongo, Tyskland och Brasilien, 11 pers

Bröddagar i Hägra

Den 17 och 18 juni blev det två gränsöverskridande dagar i Hägra med tema bröd. Bröd är ett ämne som förenar, och därför valde Anna Berglund, projektledare för Interreg projektet Söka Gammalt Skapa Nytt, att bjuda in deltagare med utländsk bakgrund från både Norge och Sverige till en träff runt bakkbordet.

Från norska sidan reste 9 personer med Nabolaget till Krokomb – två Norrmän och sju personer från Afghanistan, Palestina och Bhutan. I Krokomb var det 11 stycken inbjudna deltagare från Afghanistan, Egypten, Iran, Demokratisk Republiken Kongo, Tyskland och Brasilien. På plats fanns också Anna Berglund, två svenska "bakstror" (tunnbrödsbagarskor), Sigbritt Nykvist och Brita ??? , thailändska Tuanjai Klatsawek Nilsson som skulle laga lunchen och kontaktpersonen Mimi Finnstedt från England som är också ordförande i KIV (Krokoms Internationella Vänskapsförening).

Alla samlades på Häragården där Tuanjai hade lagat goda thailändska rätter. Efter lunchen delades gruppen i två, varav den ena gruppen begav sig till hemkunskapssalen på Nyhedens skola och den andra stannade kvar.

Flinka kavlerskor

Hälften av de som stannade kvar fick provbaka olika norska specialiteter på en takke (el häll) under ledning av Gerd Undersaker från Nord-Trøndelag. Den andra hälften följde med till en bagarstuga i närheten av Häragården där Sigbritt och Brita lärde dem att baka



Gerd Undersaker visar norsk takkebakst. Här är det potetlomper.



Khina Maya från Bhutan visar et nepalesiskt bröd. En tunn smet av rismjöl friteras i ringar.

tunnbröd i en vedeldad bakugn. Sigbritt och Brita blev imponerade av hur snabbt de utländska kvinnorna och männen lärde sig att hantera brödkaveln!

Bröd från olika länder

Gruppen på Nyheden bakade i första skedet tre olika sorters bröd: chapatis från Indien under ledningen av Maryam Hashemi, som kommer från Iran, men har bott flera år i Indien, och bröd från Palestina som liknar pita bröd och en fascinerande kryddat bröd från Bhutan som gjordes av vetemjöl, ris mjöl, socker, bikarbonat och kryddor som blandades till en lös smet och sedan friterades. Det Palestinska brödet krävde högre värme än spisarna i hemkunskapssalen kunde leverera för att resa sig och bli ihålig, så det Palestinska par tog med sig sina degämnen till bagarstugan i Hägra där de kunde grädda dem tillfredsställande i bakugnens värme.



Afganistan.

Efter ett par timmar bytte grupperna plats och de Afghanska kvinnor bakade tre olika sorters bröd på Nyheden – en matbröd på vetemjöl, en sötad bröd och en som var kryddat med gurkmeja och som bara bakas i vanliga fall till den persiska Nyåret, Naroz.

När alla hade fått prova på alla bakningsmetoder samlades vi igen på Hägragården där två Iranska studenter från Östersund hade lagat en Iransk festmåltid. Vi fick också smaka på en enormt varierad brödbuffé – resultatet av eftermiddagens bakning.

Studieresa

På dag två, åkte hela gruppen på studiebesök till två småskaliga bagerier där bröd bakas på ett hantverksmässigt sätt. Det första besöket var hos Kaxås Vedugnsbageri där Peter Liljedal tog emot oss i bageriet, där han höll på att grädda baguetter. Han berättade om Kaxås bageri och hur de bakar med surdeg i vedeldad bakugn. Han var fascinerade av alla länder som var representerade i gruppen och tanken på hur mycket brödkunskap och tradition som fanns samlade i hans bakstuga! Han efterlyste recept från världens alla håll som han kan använda som inspiration i sin bakning! Kersti serverade kaffe och te och vi fick smaka på alla sorters Kaxås bröd i deras sommarcafé "på gäll'n".



Att kavla tunnbröd hade de flesta lätt för.

Från Kaxås åkte vi till Monica Nordenströms Gårdsbageri och café i Marieby. Monica tog emot och visade oss runt sina fina lokaler, som inkluderar en produktionskök och bagarstuga. Hon serverade lunch i sitt lusthus som vi fick äta vid brasan i caféet, tillsammans med ett stort utbud av bröd, inklusive hennes senaste påhitt – en härlig pilgrimslimpa gjort på surdeg och kryddat med granskott!



En typ av pitabröd som krävde hög ugnsvärme. Elektriska ugnarna räckte inte till utan de fick gräddas i tunnbrödugnen.

Bröddagarna var mycket uppskattade av deltagarna och gav inspiration både till våra lokala bagare och till de nyanlända deltagare. De har med sig mycket kunskap och spännande mattraditioner som de kan vidare utveckla i sina nya hemländer, Sverige och Norge. Nu fick de chansen att visa upp sin kunskap och fick inspiration om hur man kan använda sina mattraditioner att skapa nytt och eventuellt även starta eget bageri eller annan matproduktion.



Studiebesök på Kaxås Vedugnsbageri



Studiebesök på Monicas Gårdsbageri

