

Days of bread – surdegsutbyte i litteraturens stad

Krakow stod i år värd för UNESCO Creative cities årsmöte och i samband med detta möte arrangerades en brödfestival, Days of bread. Alla gastronomistäder i Unescos nätverk bjöds in och en grupp på totalt 18 personer var med på en fyra dagars studieresa i samband med festivalen. Deltagarna kom från när och fjärran, de som kom längst bort kom från Tuscon, USA och Jenjou Sydkorea. Från Östersund var det Christina Hedin, Erika Dillner från Klövsjö stenugnsbageri och Maxime Bouju Kindlund från Grövelsjöns fjällbageri med.

De olika bagerierna vi besökte var dels generationsbagerier som överlevt skiftande politiska eror dels helt nystartade bagerier. En del av bagerierna hade trots traditioner och hantverk inte särskilt imponerande bröd. Traditionen är att bröd skall ätas helt färskt och blir då torrt dagen efter. Två av bagerierna som drevs av unga nystartade personer hade dock mycket fina, saftiga och välsmakande bröd. Bagarna från de olika städerna fick göra praktik i några av bagerierna under de tidiga morgontimmarna. De slogs av att en hel del var lika trots att vi tror att allt skall vara olika. En sak som verkligen förenar bagare från när och fjärran är arbetsmängden. Det blir mycket jobb för alla, förutom Maxime som har valt ett arbetssätt som gör att han är ledig på eftermiddagarna.



Pochlebstwo, Krakow

Detta par har öppnat ett bageri där allt sker inför öppen ridå. Bageriet, förvaring och butik är allt i samma lokal. De bakar surdegsbröd med mjöl från en utvald mjölnare. I Polen är det mesta mjölet standardiserat, men från mindre mjölnare kan de få den malning de vill ha.

Med sitt bageri vill de skapa en gemenskap i området och kunna sälja hantverksbröd med hög kvalitet till befolkningen. De vill framförallt sälja sitt bröd i bageriet och undviker leveranser i största möjligaste mån.

De har inte ekologiskt mjöl då de tycker att det är för lite kontroll inom ekologiskt, "vad säger en kontroll om året vad vi gör". De visar och berättar hellre vad de gör direkt till kunderna, men det kräver ständig utbildning av konsumenterna.



Ojcowski National Park

I en nationalpark en timmes resa från Krakow har de restaurerat en gammal vattendriven kvarn. De satte igång kvarnen och visade hur den fungerade. En intressant detalj var hur siktningen fungerade, genom en bommulstunnel. Bagaren från Pochlebstwo följde med och det blev tillfälle till fördjupade bagerisamtal.



Zaczyn – ett veganskt bageri

Ett nystartat bageri där de malar allt mjöl själva direkt innan de skall baka. De köper kulturspannmål och ibland ekologiskt mjöl. Deras bröd är så populära att många gånger är det slutsålt efter en timme. Det går att reservera bröd via Facebook för att kunna förvissa sig om att få bröd, men det är endast en del av brödet som går att reservera, eftersom de vill att det skall finnas bröd att köpa i butiken.

Deras bröd höll en mycket hög kvalitet och var helt hantverksmässiga. Ett bröd som var intressant hade rosmarin, olja och ca 2 cm stora ungsbakade potatisbitar i brödet. Det var mycket gott.



Piekarnia

Två bröder som tagit över familjeföretaget försökte försiktigt förändra traditionerna, men med en bagare som jobbat där i alla tider och en brödförsäljare som arbetat där i 50 år.

De städer som hade skickat bagare var: Östersund, Gaziantep, Jenjou, Tuscon (Burio Bread), Dénia (Raquel som är med i spanska bagarlandslaget som ensam kvinna) och Bergen (två bagare varav den ena från Godt Bröd)





I Nationalparken fanns en odling av regnbåge. De rökte och grillade fisken i samma rök. Den eldades längst till höger i bilden, grillades i mitten och röktes i två timmar längst till vänster.



Längs en gata i centrala Krakow hittade jag en mjölkmaskin. I maskinen bredvid kunde man köpa en flaska om man inte hade en med sig.

/Christina Hedin