



FRÅN MATSKRIBENT TILL BAGARSTUDENT

MATJOURNALISTEN LINA WALLENTINSON KOM IN PÅ BAKNING LITE FRÅN SIDAN, GENOM ATT BAKA MED BÖNOR. EFTER ATT HA GETT UT TVÅ BÖCKER I ÄMNET VÄXTE ÖNSKAN OM ATT FÅ GÅ PÅ DJUPET I HANTVERKSBAKANDETS KONST. NU FÖRVERKLIGAR HON DRÖMMEN PÅ ELDRIMNERS YRKESHÖGSKOLEUTBILDNING, DÅR TEORI PÅ ELDRIMNER I ÅS VARVAS MED PRAKTIK HOS LANDETS BAGARPROFFS.

TEXT Lina Wallentinson
FOTO Lennart Weibull

W Och så gör du bara så här", säger Jossan och rullar degremsan till ett snyggt bullnystan. Det ser så himla enkelt ut. Och ändå fastnar min tumme gång på gång längst in i kaneltrasslet när jag själv försöker.

Min första praktik under utbildningen gör jag på Park Bageri & Konditori i Bromma, där Josefin "Jossan" Åhlfeldt är chefsbagare. Jag börjar i veckan med kanelbullens dag och det är frustrerande att inte kunna fixa ett enda nystan som går att sälja. Tack och lov har Park nyligen infört bagarbullar i sortimentet. Kaneldegsslattar och croissantspill samsas i pappformar och jäser upp till maffiga sötsaker. Det blir många bagarbullar under mina första veckor...

ATT VARA PRAKTIKANT vid 48 års ålder ruskar om. Ja att vara student med för den delen. Det var länge sedan jag läste till kostekonom och journalist. Efter mina utbildningar har jag jobbat som frilansskribent och som redaktör på olika mattidningar, längst på tidningen Buffé. Det är i skrivandet jag haft min trygghet, vetat formeln för det, och sällan tvivlat på att jag får ihop en okej text före deadline. Ett bageri bjuder på helt andra utmaningar. Med armarna djupt ner i blandaren fattar jag inte hur Jossan kan hiva upp hela den lösa levainhärvan i ett enda smidigt drag. Själv kletar jag obönhörligen fast när jag försöker få loss den stackars degen. Och hur kan bagarna pensla

en hel plåt i ett enda svep, medan jag duttar med en bulle i taget. Jag måste fråga om allt, jag gör misstag, och sedan gör jag samma misstag en gång till. Men framför allt inser jag att bakning i bageri har väldigt lite att göra med att baka hemma.

FÖR VISST har jag bakat hemma. Jag har bakat så in i Norden. Fast på mitt sätt. Jag halkade in lite oväntat på brödspåret. Matmässigt har jag har alltid gillat grönt och lagat mycket med baljväxter. Men min son Olle var inte lika förtjust i mina lins soppor, falafel och böngrytor. Däremot älskade han mackor. Så jag fick idén att istället för att envisas med maten börja baka in bönorna i brödet. I nästa frallbak mixade jag ner en burk vita

bönor. Det blev win win. Olle gillade frallorna som blev förvånansvärt saftiga och luftiga. Jag fick blodad tand och testade att baka allt möjligt med baljväxter. Så småningom utmynnade allt experimenterande i boken Baka med bönor som gavs ut på Bonnier förlag för två år sedan. Även om ämnet är smalt har boken hittat sin publik och jag har fått glädjen att göra en uppföljare, Baka med grönsaker, som kommer ut våren 2021.

JAG HAR ALLTID gillat att experimentera, att testa vad som funkar och inte. Hur mycket kikärtar fixar en deg utan att bli för tung, vilken mängd svarta bönor ger den bästa brownien? Och linserna i knäcket, ska de vara kokta eller bara blötlagda? Sådana frågor älskar jag att fundera över och sedan prova hemma i köket.

SAMTIDIGT KÄNDE jag ofta en viss frustration i mitt testbakade. Varför jäste vissa bröd så fint medan andra bara säckade ihop? Jag läste på om bakkemi, om jäst, temperatur, olika mjölsorter, skällning, liggtider – och surdeg. Långsamt började en önskan om att få lära mig mer om bakning från grunden att gro. Jag funderade också en hel del på hälsotänket. Min ambition med bönorna var ju att smyga in lite mer nyttigheter i bröden. Men när jag läste på om kultursorter, fullkorn och surdeg så fascinerades jag av att det fanns så mycket hälsoaspekter alldeles naturligt om man bakade mer hantverksmässigt.

JAG LETADE EGENTLIGEN efter kortare kurser när jag gick in på Eldrimners hemsida. Men så fick jag syn på Yh-utbildningen. Det lät som en dröm, att få all den där teorin jag suktade efter. Och så en hel massa praktik hos olika bagare. Men inte kunde väl jag ta ett helt år till det? Utan att jag visste vad det skulle leda till. För dittills hade jag inte haft några drömmar om att starta ett eget bageri. Jag funderade ett tag, men sedan bestämde jag mig bara. Det här ville

jag verkligen göra!

REDAN FRÅN START känns utbildningen rätt. Høstterminen börjar med fem veckor på plats på Eldrimner i Ås utanför Östersund, så jag och mina 15 kurskompisar får gott om tid att lära känna varandra.

Det är intressant att höra om allas varierande bakgrund och hur vi på olika vägar landat i vårt gemensamma intresse för småskaligt mathantverk.

Åldersmässigt är vi en kul mix från strax över 20 till 50 plus. Att få plugga teori inte bara med blivande bagare, utan också med mejerister och fruktförädlare ger spännande inblickar i hantverkets andra delar och insikter om hur mycket som ändå hänger ihop, när det kommer till mikroorganismer, pH-värden, salthalter och så vidare. För att inte tala om att vi kompletterar varandra rent fikamässigt, jag säger bara bröd, ost och marmelad.

ATT FÅ PLUGGA och fördjupa mig i ett ämne så här pass sent i yrkeslivet känns som en ynnest. Och att utbildningen är så praktiskt kopplad tilltalar mig. I ekonomin räknar vi på våra framtida bagerier när vi gör upp budget och finansieringsplan. Precis som i livsmedelssäkerhet där vi redan nu drar upp riktlinjerna för en kommande egenkontroll. Kemi och biologi är så klart direkt länkade till vad, när och hur olika processer sker i degarna.

ATT SEDAN FÅ GÅ ÖVER till skolbageriet ett stenkast bort och testa teorierna i verkligheten under våra produktionsveckor ger en direkt koppling till hur allt hänger ihop. Första veckan ägnar vi helt åt bröd bakade med vetemjöl. Vi får bekanta oss med sädeslagets mångfald, från mörk emmer till gyllene enkorn och vidare till virvld dinkel.

TILLSAMMANS MED bagarlärarna Magnus Lanner och Arvid Lorentzon börjar vi från grunden och bakar samma slags bröd med jäst respektive surdeg för att undersöka vad

skillnaderna blir. Vi lär oss forma limpor, baguetter, bullar och mycket mer. Vi gör också en dags avstickare till en bagarstuga en bit bort där tunnbrödsproffset Nik Märak lär ut den rätt komplicerade konsten att kavla och grädda tunnbröd i vedeldad ugn.

DET ÄR EN VIKTIG del av utbildningen att ta in yrkesverksamma bagare som lärare. Under den andra produktionsveckan håller rågproffset Robin Edberg från Göteborgsbageriet Cum Pane in utbildningen. Vi bakar allt från snäll och kryddig kavring till tidskrävande tyska rågbröd med syrning i tre steg. Robin visar på hur små hål i degen ger signal om att brödet är klart att skjutsa in i ugnen, förklarar varför varmare vatten gynnar mjölksyrebakterierna istället för de som gör stickig ättikssyra och hur skällningen hjälper degen att binda mer vatten. Men han vill också få oss att tänka och känna själva. Efter ett tag slutar jag fråga hur länge bröden ska bakas i ugnen – svaret blir ändå alltid "Tills det är klart".

FRAMTIDA BAGERI då, blir det någonsin ett sådant för mig? Så här knappt halvvägs i in i utbildningen så vet jag inte. Kanske mynnar det ut i något helt annat. Att förmedla all kunskap jag får i böcker och artiklar känns också angeläget och meningsfullt. Men visst har det börjat spira en liten dröm om ett eget ställe någon gång i framtiden. Kanske förblir det bara en dröm, men om jag någon gång öppnar mitt lilla bageri så kommer jag garanterat att sälja nystade bullar.

TRE VECKOR PÅ PARK tog det innan jag äntligen fick till den rätta tumknycken och lyckades snurra bullarna utan att fastna. Sällan har väl ett mess gjort mig så glad som när Jossan efter min sista dag skickade meddelandet: "Nu säljer vi dina bullar. Helt perfekta!". //