

GRÄÄRTEN TAR PLATS I KONDITORIET

I DET KONDITORIPROJEKT SOM ELDRIMNER DRIVER ÄR ETT AV HUVUDSYFTENA ATT ARBETA MED PRODUKTUTVECKLING AV TRADITIONELLA KONDITORIPRODUKTER. UNDER PROJEKTETS FÖRSTA WORKSHOP VAR INRIKTNINGEN ATT HITTA EN MER LOKAL RÅVARA SOM SKULLE KUNNA ERSÄTTA DEN FLITIGT ANVÄNDA MANDELN I KONDITORIPRODUKTER.

TEXT & FOTO Catrin Heikefelt



I många populära bakverk spelar mandel en huvudroll: biskvier, mazariner, toscakaka, marsipan-tårta, semlor, macarons och så vidare. Den används både i form av mandel, mandelmassa och marsipan. Precis som med mycket annat har mandelns popularitet kommit till Sverige via Tyskland och bitit sig fast. Men tradition av mandel i alla ära – jobbar man med mathantverk så vill man arbeta med lokala råvaror, vilket är svårt att uppfylla på våra breddgrader med mandel. Att mandelodlingars negativa miljöpåverkan uppmärksammas mycket under senare år gör inte anledningen mindre att titta på inhemska alternativ.

VI ÄR ALLTSÅ UTE efter något som kan ersätta mandeln i form av att ge saftighet och en rund, mild och söt smak med lite nötighet. Samtidigt måste det vara en råvara som inte är allt för svår att få tag i och den ska ha ett överkomligt pris. Vi landar i att svenskodlade baljväxter har potential och bestämmer oss för att utforska möjligheterna med gulärt, gräärt och några olika linser.

VI BÖRJAR MED MASSA på gräärt. Ärterna blötläggs över natt och mixas sedan samman i lika delar socker och blötlagd ärt. Hälften har rostats i ugn innan blötläggning. Resultatet är tydligt; rostningen gör enorm skillnad

eftersom den rundar av den typiska ärtsmaken och förstärker nötigheten. Massan blir mustigt brun och ser inbjudande ut. Massan på orostad ärt får istället en mindre charmig gulgrå färg och skarp och lite bitter eftersmak av ärtä som inte faller någon av oss i smaken.

VI MÄRKER OCKSÅ stor skillnad i smak på olika sorter av gräärt. Den som blir vår favorit är en stor gräärt odlad i Västergötland. Vi lär oss snabbt att låta ärtorna rinna av ordentligt, och gärna torka kort i ugnen, så ytan blir torr igen efter blötläggningen. Annars får vi för vattning konsistens och massan blir svåränvänd.

ELDRIMNERS

SAMARBETSPROJEKT INOM HANTVERKSKONDITIONERI

syftar till att arbeta med utveckling av traditionella konditoriprodukter för att öka kunskapen om ingredienser och metoder för rationell hantverksmässig produktion.

I projektet ingår:

ELDRIMNER
CHOKLADNOMAD
JÄRVSÖ GÅRDSBAGERI
MAJAS SKAFFERI och
MINAS CHOKLADSTUDIO.

Samarbetsparterna träffas under praktiska workshopar där råvaror testas och metoder för tillverkning av hantverksmässiga konditorivaror arbetas fram. Den insamlade kunskapen ska mynna ut i kurser och i ett recepthäfte.



NÄSTA STEG BLIR att jobba vidare med massan på den rostade stora gräärten i bakverk. Den blandas med äggvita och socker och bakas av till amaretti-kakor. Övriga goda, spröda på ytan och sega inuti, med precis lagom mycket ärtsmak.

AV DE TORKADE ärterna gör vi även ett stenmalet mjöl i en vanlig spannmålskvarn. Vid malningen får vi en grov fraktion av skalrester som enkelt siktas bort. Av det siktade mjölet bakas bondkakor med framgång där hälften av vetemjölet byts ut till gräärtmjöl och den hackade mandeln ersätts av rostade blötlagda och kokta gräärtärter. De blir fina i utseendet där

ärtans mörka skal ger snygg kontrast mot dess vita inre och kakan får en fyllig smak av ärtmjölet och en spröd konsistens.

VI KAN ÄVEN KONSTATERA att det går utmärkt att baka biskvier på mjöl av rostad Gotlandslins. Och vi är inspirerade att prova vidare även med linser i massa och andra produkter på kommande workshopar.

DEN KANSKE STÖRSTA lärdomen är att vi står inför en utmaning. När man vill arbeta med icke traditionella råvaror behövs en strategi för att få över kunderna på sin sida och få dem att uppskatta konditorivaror på

annorlunda ingredienser. Vägen fram är troligen inte att jämföra med motsvarande bakverk med mandel, där det finns en tradition av hur de ska se ut och vad de ska smaka. Vi måste istället presentera en ny nisch inom konditori, där produkter med baljväxter stolt kan stå upp för sig själva. Att hitta bra sätt för att kommunicera detta är ett spår att följa framöver.