

Fyr i ovnen og saftige brød på familiebordet

Ta i bruk den gamle vedfyrte bakerovnen, råder flere bygdekvinner. Det er saftig mat, varm hygge, beredskap og kanskje fremtidens familietradisjoner?

Tekst og foto: Roar Ree Kirkevold

- VI BEGYNTE MED VED AV LAUVTRÆR, men ganske fort fant vi ut at tørrgran ga mer intens varme og mindre aske som måtte fjernes, forteller Liv Bruskeland Holm fra Tvedestrand og Tora Ottersland fra Arendal. Tora har vært fylkesleder i Bygdekvinnelaget i Aust-Agder i mange år og Liv er fylkesleder nå. Begge har et aktivt forhold til bakerovnene sine. Særlig etter at bakerovnentusiast Else Rønnevig tok initiativ til et stort prosjekt om hva disse tradisjonsrike bakerovnene kan brukes til utover å bake brød. For når brødene er ferdige, kan både kaker og middag gjøres ferdig på «ettervarmen».

KJØNNSROLLER

I et likestilt samfunn, bør man ikke snakke så høyt om «mannfolkarbeid» og «kvinnfolkjobb», men vi kommer ikke utenom dette når det gjelder baking i vedfyrte bakerovner. Mennene skal skaffe ei god trillebår råkefull med knusktørr og stolbeintykk ved av tørrgran i lengder fra 30 til 60 centimeter etter hvert som sjefene, kvinnene, bestemmer. Veden skal levers punktlig, selvsagt. I tillegg må mannfolka skaffe furukvister med frist bar nok til å lage en kraftig sopelime som når inn overalt i bakerovnen.

Kvinnene setter og knar brøddeigen. Her brukes gamle oppskrifter eller kanskje noen nye forsøk i ny og ned.

- Bakerovnsbrød bakes stort sett runde og

får varme fra alle kanter. Derfor blir saftigere og mer holdbare innenfor en smakfull skorpe. Da jeg var barn, var det stor stas å få skalkene, forteller Liv som vokste opp i Kristiansand.

- Bestefaren min fortalte at moren hans på Bruskeland i Marnadal bakte brød mellom to baksteheller (jernplater). Tradisjonene og teknikkene er mange og personlige.

EGEN FAMILIETRADISJON

- Det er best å være to, men brødbaking i vedfyrte bakerovner som kanskje tar 20-30 brød i slengen, er gildt å gjøre sammen med familie og venner. Særlig barnebarn, sier Tora som viser bilder av smilende barnebarn med egne små-brød som de kan kjenne igjen også som stekte. Både Tora og Liv holder kurs i bakerovnsbruk. Tora inviterer også barnehager, barne- skole- og ungdomsskoleelever til gården for å vise at brød kan være noe helt annet enn tørre utgaver av polsk brøddeig fra dagligvarekjedene. Prisen både på brød og strøm nærmer seg himmelen, mens det er egnebakte bakerovnsbrød som virkelig smaker himmelsk.

- Skulle strømmen utebli, representerer også bakerovnen en god beredskap, sier Liv.

MYE JOBB

Å bake brød er mye jobb, men gevinsten

er stor.

- Før bakte bondekonene kanskje brød et par ganger i måneden. Brødene oppbevarte de i kistelignende «brød-byrer», forteller Tora. Det er musette kister, men det kunne bli litt mugg mot slutten av perioden. Da vasket de brødet i vann og satte de i komfyren i noen minutter.

Selve bakingen er individuell. Alle hadde sine rutiner og teknikker. Liv setter deigen med bare kalde ingredienser kvelden før bakingen. Da reduseres gjørebriken med to tredeler. Hun har store baljer og deigen må eltes godt. Så står den til heving natta over.

Dagen etter fyrer hun opp i hjørnene i ovnen. Så hiver hun inn tørrgranveden i rundt halvannen time. Det skal brenne mest langs kantene og bakerst. Intet sted må gå tom for luft. Det trekker langs gulvet for dette er noe helt annet enn designerpeiser til hyttekos.

Deigen deles opp i kilosstore og runde brød som smøres med kulturmelk for å bli blanke.

Så raker de ut alle glørne, og soper ovnen ren for aske med kosten av friskt furubar. Det må gå raskt, for temperaturen skal ligge på vel 400 grader når brødene skuffes inn med bakespaden som ektemannen Finn Rune har lagd.

Liv er moderne og måler temperaturen elektronisk med en «pistol» fra Biltema,



VEDFYRT BAKST. Liv Bruskeland Holm (t.v.) og Tora Ottersland holder den gamle tradisjonen i hevd. Tørrgran er viktig for riktig steketemperatur.

men de kan også bruke mel som de kaster inn. Hvor fort det blir brunt, forteller temperaturen.

Liv og Tora lukker ovnsdøra og tar seg en kopp kaffe. Nå må de følge med på steketiden. En snau time pleier å være passe.

Mot slutten tar de ut et brød og banker på det.

- Lyden skal være hul og litt klangfull, sier Tora. Da er brødet akkurat pass gjennomstekt. Liv deker et brød i to for å dobbeltsjekke.

- Litt til, sier hun og setter brøddelene inn igjen. - Ti minutter, tenker jeg.

DET BESTE I LIVET

Når brødene er ute, kommer dagens absolutte høydepunkt. Måltidet.

- På Sørlandet pleide man å spise helt ferskt brød med godt smør og sukker på, forteller de begge. Det var selve premien for helter og heltinner i alle aldre. Andre områder hadde andre favoritter. Felles var at du ble overmett og lykkelig i lang tid. Kanskje helt til neste bagedag.

Hvordan komme i gang?

Har du en gammel bakerovn på gården er du heldig. Ta den i bruk selv om det kanskje krever litt.

Rydd frem bakerovnen, og gjør det trivelig rundt den.

Få tak i en murer som vet hvordan en bakerovn fungerer, og spør om råd. Det er ofte ikke så mye som skal til før du kan ta den i bruk.

Hver bakerovn er ulik. Du må bli kjent med din ovn. Sjekk om det finnes noen bygdekvinner som kan gi deg råd. Mange kan fortsatt mye, og de sparer deg for ergrelser og tid. Betal for tjenesten.

Når du vet at bakerovnen fungerer, kan du fyre opp inni den. Forsiktig først, men det er lurt å få den tørket ved gjentatte fyringer etter kanskje flere tiår uten bruk.

Det er glørne som gir varme, ikke flammene. All veden skal være omtrent like tykk, slik at du ikke sitter igjen med mye glør.

Skaff det enkle utstyret du behøver.

Bakespade kan kjøpes som pizzaspade eller lages av ei fjøl som er lang nok til å nå helt inn i bakerovnen.

Du trenger også en skrape (i metall) og en anordning til å feste furukvistene på. Begge med lange skaft.

Så trenger du noe å dyppe furubaret i. Kokevarmt vann kjøler naturligvis bakerovnen betydelig mindre enn kaldt vann. Bruker du bakespade av tre, bør denne ha ligget i vann i et døgn. Det gjør at den ikke tar fyr hvis du som nybegynner somler litt.

Så må du ha ingredienser til deigen og noe å lage den i.

Etter av brødene er ferdig stekt, skal de kjølene luftig. Helst i et trau.

Gå sammen med venner eller familie, så blir det hyggeligere og mindre arbeid på hver. Alle tar med egne deiger.



TRIVELIG. Å bake brød i vedfyrt bakerovn er mye jobb, men det er så hyggelig. Du må lage en kost av friskt furubar (øverst) som du soper ovnen inni med (over) etter at du har skrapet ut alle glørne (til venstre). Etter det, er ovnen klar til steking.



Liv Bruskeland Holms basisoppskrift på bakerovnsbrød:

Dette trenger du til 20 brød:

- 5 kg hvetemel
- 2 kg sammalt hvetemel grovt
- 0,5 kg solsikkefrø av solsikke, sesam, gresskar eller annet som du liker. Kan blandes.
- 2 ss salt
- 2-3 ss solsikkeolje
- 1 pk gjær (3 pakker hvis du setter deigen varm samme dag som bakingen)
- 5 l. væske, f.eks. 3 l. kulturmelmelk og 2 l. vann

Slik gjør du:

Kvelden før selve bakingen: bland alle de tørre ingrediensene i et passende kar. Legg gjæren i en liten skål og dryss over vanlig salt. Det smelter ganske raskt. Bland inn væsken og gjæren (som nå er flytende) og kna (elt) til litt etter at du tenker at du ikke orker mer. La alt stå kjellerkaldt (4-10 varmegrader) til dagen etter.

Dagen etter:

Du ser at deigen lever (gjærer). Den lukter friskt. Snu den på en mel-drysset kjøkkenbenk og del den i to lange «pølsjer». Det er praktisk å bruke en enkel «isskrape» i plast. Del hver halvdel i det antall brød du ønsker, og form delene til ganske høye, runde brød. Rett før de skal inn i bakerovnen, smører du dem med kefir for glans og finere skorpe. Stek til de er gjennomstekte (hul lyd med litt klang når du dunker under brødene) Sett dem til kjøling på rist eller et luftig sted. Mulighetene med en bakerovn er som i livet selv, uendelige. Du kan bli dreven, men aldri utlært. Tar du ovnen din i bruk, har du begynt et nytt kapittel i livet. Hva venter du på?

