

Med blick för det goda

Mitt i konditoriet står kavlingsmaskinen. På stålbänken intill färgar konditor Susanne Hamberg marsipan. Med mjuka men bestämda rörelser knådar hon vit marsipan med karamellfärg. Bänk och händer färgas röda. Fläckar och strimmor av alltmer avmattad färg fördelas i marsipanbiten, tills den är homogent rosa och läggs i kavlingsmaskinen. Efter fem dunkande ljud är den ett rosa lock.

Susanne Hamberg, 44 år, anställdes som konditor på Brödhuset i Askim för att utveckla hela tårt- och kaksortimentet för snart sju år sedan. Tårtdekorationer, vackra detaljer och marsipanarbeten är hennes starka sida. Hon sträcker på sig, när hon berättar att förändringarna har bidragit till bageriets lönsamhet. De kan nu ta emot alla beställningar, och hennes egen specialitet figurtårtor har också blivit Brödhusets.

Händerna stryker hemtamt över tårtan och slätar ut marsipanlocket. Marängtårtorna bredvid är färdiga att dekoreras. Hon knipsar av några blad från fånget av rosa rosor i fönstret och placerar dem på tårtorna.

– Vi behöver snart köpa nya rosor, konstaterar hon lugnt.

Marsipanrosorna gör hon själv. Vant formar hon blad för blad och fogar samman dem till rosor.

I vanliga fall arbetar tre personer i konditoriet och tre i bageriet. Men idag är de bara två på vartdera stället och en praktikelev i konditoriet. I butiken mitt emellan tar två personer hand om kunderna.

Förutom tårtor och bakverk ansvarar konditoriet även för lunchmackor och en lunchsoppa.

– Vi började med det för några år sedan och det har blivit mycket populärt, säger Susanne och tillägger med säker stämning att de nog skulle ha en chans att vinna mack-SM, om de ställde upp.

Hon tar fram äpple, citron, lime och jordgubbar, borstar av arbetsbänken med händerna och skär lugnt och metodiskt frukten i bitar. Det ser enkelt ut, när de dekorativt placeras på två marängtårtor. Avspänt men snabbt arbetar händerna. Frukten lyser mot vit maräng.

Hon placerar fem färdiga tårtor på en plåt men får sedan en bekymrad rynka i pannan, när hon erinrar sig att en kund ville ha en segelbåt som dekoration. Men det står ingenting om det på beställningen.

Arbetet i ett konditori beskriver Susanne som ett ordnat kaos. För ett otränat öga ger bunkar, schabloner, mått, plåtar och vispar på och under bänkarna ett stökigt intryck. Men de som arbetar i lokalen vet var alla redskap och ingredienser finns. Arbetsbänkarna har olika användningsområden. Vid en har kollegan Annika Lingbert gjort lunchmackor på löpande band. Ovanför hänger gula lappar med beställningar i rad. På bänken vid fönstret görs tårtor och bakverk. Dagens uppgifter prickas av i ett anteckningsblock – kokosbollar, nöttrekanter, passionsmousse, marängbottnar.

Replikerna mellan arbetskamraterna fyller dagen, alltmedan de smidigt rör sig om varandra på den lilla ytan.

– Jag visste inte att du hade tagit fram passionsmoussen, säger Annika.

– Jaha, så du fick panik, svarar Susanne lugnt.

Frågor kastas ut i luften och fångas upp av svar. Däremellan är tystnaden. De känner varandra väl.

- Skall vi ha råkor på mackorna i morgon? frågar Annika.
- Ja, det blir bra, säger Susanne och syftar på att de lyxar till det lite extra på fredagarna.

Ordet kreativ återkommer Susanne ofta till. På gymnasiet skrev hon i en uppsats att det skulle vara roligt med ett praktiskt arbete, såsom konditor. Nu kan hon inte tänka sig ett annat yrke än ett kreativt. Glädjen i att skapa med händerna avspeglar sig i hennes stora intresse vid sidan av yrket – keramiken, där hon också får arbeta med skapande formgivning.

Efter gymnasiet arbetade hon som frukostkallskänka och därefter som kallskänkslärare. 1993 gick hon den ettåriga konditorutbildningen, som efter praktiska och teoretiska slutprov resulterade i gesällbrevet.

- Det var verkligen en fantastiskt rolig utbildning. Vi hade praktik i Paris..., säger hon medan ögonen drömmer sig ut genom fönstret.

Telefonen ringer. En kund vill ändra sin beställning i nästa vecka till det dubbla. Susanne säger lugnande att det går bra och att eventuellt överblivna kakor och bröd kan frysas in. Efteråt tar hon stilla fram anteckningsblocket och skriver till ”mazarinmassa”.

Som konditor får Susanne utlopp för sin kreativitet. Hon visar en pärm full med fotografier på figurtårter, som hon har designat och tillverkat, och tillägger stolt att hon 1994 kom trea i ”Årets Konditor” – det svenska mästerskapet för professionella konditorer. Hon trivs bra med sitt arbete, även om det är svårt att gå upp på morgnarna.

- Konditor passar mig bättre än bagare, för det är mer finlir och inte så tunga degar. Det är också lugnare än på en stressig restaurang.

På Brödhuset uppskattar hon att arvet från förra ägaren Sture Nilsson lever vidare. Stenugnen, som är minst 20 år gammal, används fortfarande till all bakning, mjölet är ekologiskt och bröd bakas med surdeg.

- Sture måste ha varit före sin tid med sitt ekologiska tänkande, säger hon beundrande.

Snabba steg hörs i den smala gången från bageriet. Bagare Fehmi Haxha kommer med telefonluren mot örat.

- Har du två 18-bitars citron- och limetårter? Ni måste fixa det. Annars åker jag ut, skrattar han. Susanne meddelar sansat att kunden får ta fyra tiobitars i stället och att de blir snyggare. Fehmi Haxha kommer överens med kunden, som även beställer två tiobitars prinsesstårter.

- I morgon? frågar Susanne.

- Nej, idag klockan ett.

- Oj! Jaha.

Susanne passar på att meddela att beställningen till nästa vecka ändrats till 200 Sara Bernhard, 200 mazarinkakor och 400 rosenbröd. Fehmi Haxha ler och undrar om de skall knäcka honom och försvinner ut till bageriet med två smörpaket. Susanne hämtar tårtbottnar, börjar kavla gröna marsipanlock och konstaterar stilla att lunchsoppan, som de skall göra senare, får bli en enkel tomatsoppa.

Klockan tio är det lunchrast. Arbetskamraterna tar fram pålägg, fil och medhavd mat i rummet, där ett bord med fyra stolar är inklämt. Bageriet bjuder på bröd. Ryggar och ben vilar efter att ha varit igång sedan klockan sex i konditoriet. I bageriet börjar de en till två timmar tidigare.

Efter lunch börjar Susanne med soppan. Lugnt och avslappnat arbetar hon men är ändå aldrig stilla. Hon hackar tomater och purjolök och lägger i grytan tillsammans med lammkorv skuren i

bitar. Efter första provsmakningen ger hon soppan lite extra kryddning. Nästa avsmakning resulterar i en nöjd nick.

Sedan övergår Susanne till tårtorna, och medan de växer fram blir det mörka förklädet alltmer mjöligt. Hon formar flinkt nya rosor av små marsipanbitar. Två droppformade marsipanbitar intill varandra bildar ett hjärta.

Tyst och med leende ögon gör hon dekorationsskyltarna. Kavlad vit marsipan skärs i bitar, som bränns lite i kanterna med en gasollåga, så att de ser ut att vara gjorda av pergament. Hon lutar sig fram och skriver med snirkliga sockerglasyrbokstäver ”Grattis Sofie” på en av dem.

Och till slut rullar hon en liten brun marsipanbit, som blir mast på blått marsipanskrov med vita marsipansegel. Kundens önskan om en båt är inte glömd.

Halv två börjar städningen med att vatten sprutas över rummet på bänkar och golv. Mjöl, choklad och röd karamellfärg tvättas bort. Två hallon, som med röda spår rullat över kakelgolvet, sköljs iväg. Bageriet är redan städat, bagarna hemgångna och nytvättade förkläden hänger på tork framför stenugnen. Arbetsdagen närmar sig sitt slut, och Susanne vilar nöjd över kavlingsmaskinen. I morgon väntar en ny kreativ arbetsdag.

Artikeln finns publicerad i På Plats i Väster Nr 4 2012 s 12:

<http://www.ppiv.se/pa-plats-i-vaster-april-2012/>

http://www.ppiv.se/wp-content/themes/hybrid-news/images//PPIV_nr4_2012.pdf