



ren smak og saftig bakst

I PORSELENSBYEN

LUKTEN AV EMMER OG SPELT SIVER UT GJENNOM DE GAMLE, GRØNNMALTE VEGGENE I DEN TIDLIGERE DIREKTØRBOLIGEN I PORSGRUNN. EN SALIG BLANDING AV IRSK KOKKESKOLE, TYSK KNEIPP OG TRADISJONSMAT FRA TELEMARKE GIR BYEN SITT DAGLIGE BRØD.

TEKST **EMMA TH. HANSEN** FOTO **ANNE ELISABETH NÆSS**

SIV SVOLSBRU DRØMTE LENGE om å åpne et økologisk håndverksbakeri i hjembyen Porsgrunn, der rene råvarer og gamle kornsorter var hovedingrediensene. Hun måtte bare smake litt på utlandet først.

- Jeg hadde ingen erfaring fra matbransjen. Jeg vokste opp i en familie som solgte campingvogner på 1970-tallet og drev selv en Bodyshop-butikk i flere år, men tiden var moden for å gjøre noe helt nytt. Da hadde jeg allerede i mange år hatt lyst til å begynne på Ballymaloe kokkeskole utenfor Cork i Irland.

Siv serverer nystekte osteboller, myke scones og smakfulle biscotti i andre etasje på Keims gård. Nytrukket kaffe drikkes av kopper fra keramikeren som har atelier ved siden av. Teater Avvik sørger for bohemske rekvisitter i et hus der direktører har hevet glass og spist på pent porselen tidligere. Et gammelt magnoliatre står i full blomst utenfor vinduet. Noe opprinnelig og ekte, men samtidig friskt og moderne utgjør kulissene når Siv forteller om den utradisjonelle veien hun ville gå før hun våget å åpne bakeriet Rent mel i posen.

- Jeg trengte mer kunnskap om mat generelt og dessuten opparbeide meg et nettverk. Det fikk jeg på Ballymaloe.

Siv snakker varmt om den berømte,

irske kokkeskolen som ingen nordmann før henne hadde gått på. En kostskole i bokstavelig forstand. Darina Allen, som driver skolen, er en legende innen kokkefaget i Irland, og den gamle gården, der alt dyrkes etter økologiske prinsipper og man høster det meste fra egen hage eller fra lokale bønder og fiskere, er et lite mekka for matentusiaster. Herskapelige omgivelser til tross, hovedprinsippet er enkelt: Rene råvarer rett fra åkeren.

- Det er her alt begynner, sa læreren og løftet opp en neve jord foran elevene i første time, forteller Siv, som trosset den islandske askeskyen som lammet flytrafikken samme dag som hun skulle reise til Irland i 2010. Siv og en venninne hev seg inn i bilen, dro med båten til Danmark, svippet innom Frankrike, fortsatte under den engelske kanal, der venninnen returnerte, mens Siv drakk litt sjampanje før hun fortsatte med tog gjennom Wales og tok nattferjen til Irland. Hun kom fem minutter for sent til første time og følelsene tok overhånd.

- I'm so happy to be here! utbrøt jeg og grein, minnes Siv og smiler. Ballymaloe var ikke lenger bare en fjern drøm hun en gang fant i en gammel kokebok.

I Irland ventet imidlertid et strengt,

britisk kostskoleregime for de 63 elevene som kom fra hele verden. Nystrøken uniform var påkrevd og guttene kom ikke unna med dårlig barberte kinn.

- Dagen startet klokken seks med melking av Jersey-ku og høsting av grønnsaker, egg og urter fra egen hage. Så lagde vi mat, bakte brød og blandet salat til lunsjen, som hver dag ble bedømt ut fra smak, utseende, tid og planlegging. Etter lunsj underviste ulike kokker oss i maten som vi skulle lage dagen etter. Seks dager i uken, 10-12 timer om dagen.

Siv forteller entusiastisk om lokale fiskere som kom med så mye fersk breiflabb at man til slutt virkelig lærte å sløye fisken, om kaniner som måtte flås og om timer med jegere og jakthunder. Den daglige «bread duty» meldte Siv gjerne seg til frivillig. Det var også her gründeren innså at man aldri jukser med smak.

- Jeg lærte om hvor avhengig vi er av alle de små produsentene, om viktigheten av å bruke de beste råvarene og ikke inngå kompromiss bare for å drive butikk. Du koker ikke i hjel grønnsakene når du selv har sådd og høstet dem, og når bonden kommer og leverer på døren, får du et ansikt på produktet. Da behandler du også råvarene på en god måte.

irsk sodabrød

350 g siktet hvetemel
100 g havremel
1 ts salt
1 ts natron
4 dl syrnede melk eller yoghurt

Bland mel, salt og natron godt i en stor bolle. Bruk hendene. Hell melblandingen på bakebordet. Lag en «grop» i midten av melblandingen, og bruk den ene hånden til å blande sammen mens du heller melken i «gropen». Deigen skal ikke eltes, bare samles. Ha deigen over på bakebordet og form den til et rundt brød. Legg brødet over på et bakepapirkledd stekebrett, og skjær to dype snitt deigen med en kniv eller deigskrape. Sett brødet rett i ovnen på den midterste rillen og stek på 220 grader i 20 minutter. Skru ned temperaturen til 200 grader og stek videre i 30-40 min. Avkjøl på rist.



besøk ★ [Rent mel i posen i Porsgrunn](#)



speltbrød

7 dl vann
100 g hel spelt
900 g siktet spelt
5 g gjær
20 g salt

Bløtlegg hel spelt i 2 dl vann i minimum 8 timer. Bland 500 g siktet spelt, resten av vannet og gjæren. Dekk til med plast, og la deigen stå til heving i minimum 8 timer. Bland bløtlagte speltkorn, salt og resten av den siktete spelten inn i den ferdighevede deigen. Elt i 6-8 min. Sett til heving i ca 45 min. Del så deigen i to store eller tre små brød. Legg brødene i smurte brødformer eller på stekebrett. Etterhev i 45 min. Stek midt i ovnen på 210 grader i 35-40 minutter. Avkjøl på rist.



MANGE BRØD PÅ REPERTOARET: Siv Svolsbru har rundt 15 brød hun bytter på å bake. Favorittene er spelt- og havrebrød. Her er det irsk sodabrød som lages.

IRSK SODABRØD OG TYSK KNEIPP

I butikken til Siv er «økologisk» og «gamle kortsorter» selvfølgelig merkelapper på melsekkene som står oppstilt mellom et par staselige rokokkostoler og noen godt brukte eplekasser. Et snev av utland blandet med norsk, kortreist mat fra folk hun kjenner fyller hyllene; Geitost fra Barbro i Tinn, Vismann fra Tingvollst, eplekasser fra en venn, te, oljer, juice og syltetøy fra Norge, Tyskland og Italia. Et fargerikt fellesskap av ulike smaker blander seg med honningduften som nå brer seg i bakeriet. Granolaen, som også selges i Bondens butikk i Mathallen i Oslo, ristes i ovnen. Men ifølge Siv er denne duften ingenting mot et havrebrød som eltes.

- Havrebrødet lukter helt fantastisk. Når havrebrødet eltes, må jeg løpe bort til eltemaskinen. Det lukter som nykvernet kaffe! Og konsistensen er som smør når du baker det ut.

Siv har rundt 15 forskjellige sorter brød som hun bytter på å bake. I dag er det emmer, ølandshvete, rugbrød, kneipp, firkorn, dalarna landthvete og havrekli hun kan tilby. De to sistnevnte er dagens mest populære. Scones på porselensfat og i traubrownies under glasslokk og et brett med biscotti har hun også rukket å bake.

Og hver gang Rørosmeieret leverer helmelk, tvinnes kanelnurrene på bakstefjølen bak disken.

Sivs egne favoritter er likevel spelt- og havrebrød. Men det var kneipp hun skrev oppgave om, etter at Darina Allen sendte henne videre til sin danske venninne Camilla Plums økologiske gård for å lære om gamle kornsorster. Siv tok også en svipptur innom Odd Ivar Solvold i Sandefjord og hans franske baker

Luc Roux, før hun endte opp på tradisjonsmatstudiet ved Raulandsakademiet i Telemark og ville skrive om et av Norges mest solgte brød.

Siv forteller brokker av den spennende historien om presten og naturmedisineren Sebastian Kneipp, om kneippkuren og barfotturer i vått gress som skulle kurere det meste og hvordan brødet, som mange fortsatt forbanner, kom til Norge. Men det er en helt annen historie.

Siv forbanner ikke, men velsigner i stedet brødene hun baker.

- Bless the bread and let the fairies out, sier Siv idet hun snitter et irsk sodabrød og stikker små hull mellom rendene.

Hun liker kombinasjonen av det religiøse og det overtroiske.

- Det er akkurat som da mormor kastet salt over skulderen for lykke!



FARGERIKT FELLESKAP: Et snev av utland blandet med norsk, kortreist mat fra folk Siv kjenner fyller hyllene hos det økologiske bakeriet.



KUNDENE STRØMMER TIL: Siv selger ut alt av brød hver dag til lojale kunder både innenfor og utenfor bygrensen. Hennes egenkomponerte granola selges også i Bondens Butikk i Mathallen i Oslo.



müslibrod

7 1/2 dl vann
10 g gjær
30 g solsikkekjerne
30 g gresskarkjerne
20 g sesamfrø
20 g linfrø, knuste
100 g havregryn
100 g sammalt svedjerug
700 g siktet hvetemel
20 g salt

Løs opp gjæren i 7 dl kaldt vann, spar den siste 1/2 dl til eltingen. Bland inn frø og mel, og la deigen hvile i 10-15 minutter. Tilsett saltet og elt deigen i ca 5 min. Tilsett mer vann i små mengder under eltingen hvis det trengs. Deigen skal bli smidig og blank. Sett til heving i 4-5 timer. Ha deigen over på et bakebord, del den i to, og la hvile i 5 min før emnene formes til brød og rulles i solsikkekjerne. Legg brødene i smurte brødformer eller på stekebrett. Etterhev i 45 minutter. Stek midt i ovnen på 210 grader i 35-40 min. Avkjøl på rist.

Siv er hellig overbevist om én ting: Smak er viktigere enn utseende.

- Hos Camilla Plum på Fugleberggaard i Helsinge, lærte jeg hvordan jeg skulle bake med gamle kornsorter som spelt, emmer, ølandshvete, svedjerug og dalarna landhvete. Det handlet om råvarene og smaken. Det viktigste var at det smakte godt, ikke at brødene så like ut.

KUNDER I KØ

Da matkunnskapen var på plass, gjensto papirarbeid og planlegging av selve bakeriet. Siv satt et helt år på Etablererkontoret i Skien, mens hun pendlet mellom mentorene Camilla Plum, Odd Ivar Solvold og Bodil Nordjøre. Hun utarbeidet et nettverk av råvare- og utstysleverandører, en potensiell kundekrets og pressekontakter. Hun engasjerte seg i den lokale Slow Food-foreningen og ble eier i en andelsgård i Skien, der hun traff likesinnede.

- Jeg var avhengig av lønn fra første dag. Jeg visste hvor mange brød jeg måtte selge for å unngå personlig konkurs. Klarer jeg det? spurte jeg meg selv. Det var sånn jeg bygde det hele opp.

Siv hadde dessuten en snill lokalbank som trodde på budsjettet hennes og sørget for å finansiere bakerovnen. Hun kjøpte

inn utstyret litt etter litt, fant en brukt eltemaskin nummer to, fikk laget et skilt, men hadde ikke råd til eget trykk på posene.

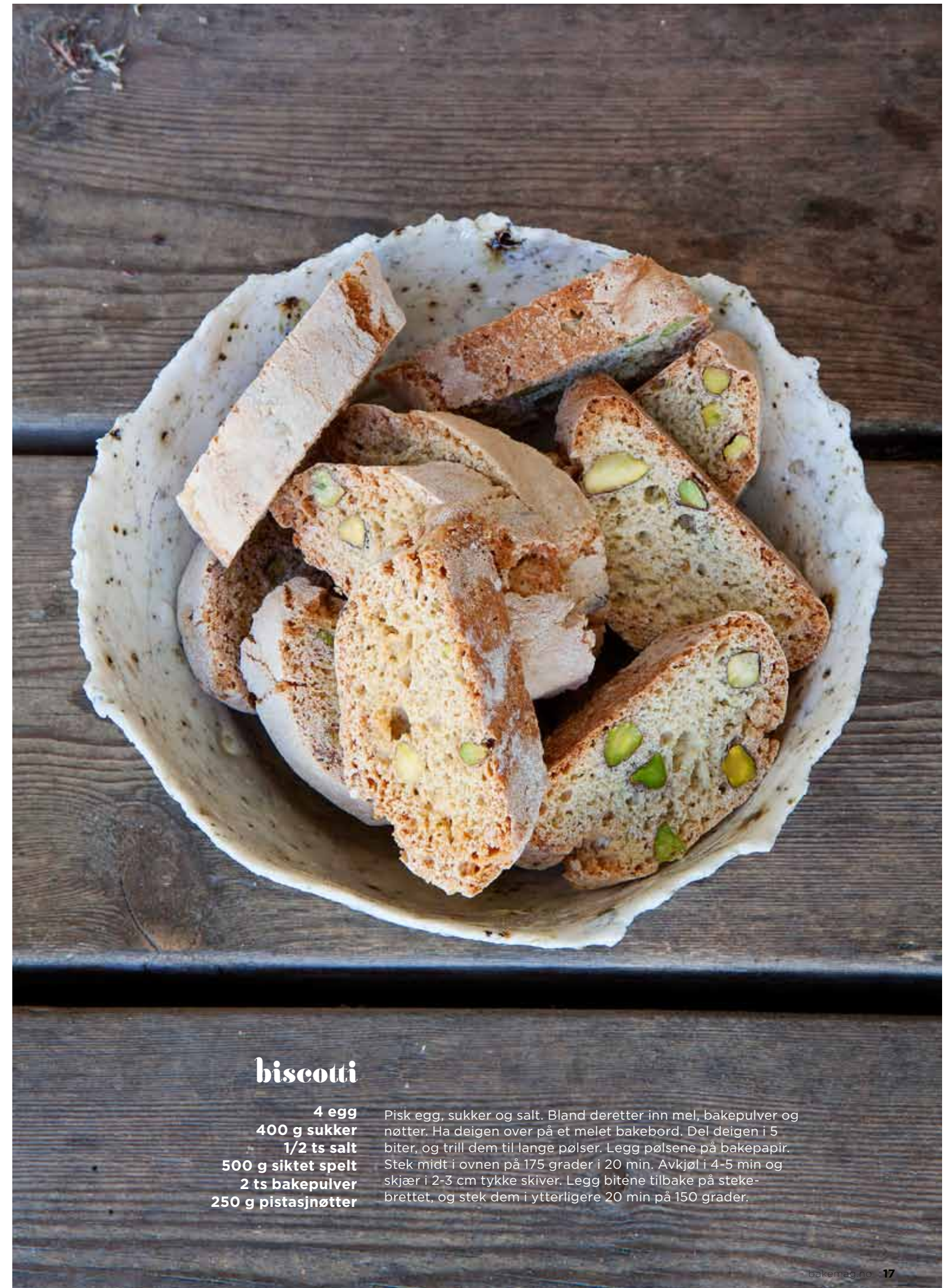
Da bakeriet åpnet i 2012 hadde gründeren forberedt seg grundig, trodde hun.

- Alt var planlagt, alt bortsett fra kø! ler Siv, som forteller om damen fra Seljord som er fast kunde, om hun fra Horten som elsker scones og om de seks rugbrødene en annen dame er i ferd med å pakke i posen. En jevn strøm av voksne damer og menn som minnes barndommens hjemmelagde brød dukker opp sammen med nybakte mødre og håndverkere i kjeledress. Siv trodde hun skulle kjenne igjen de fleste, men ryktene om rykende, fersk bakst har krysset bygrensen for lengst.

- Jeg har mange fine kunder, og de er ekstremt lojale. Jeg selger ut alt brødet hver dag, forteller Siv.

Hvis hun en sjelden gang har et brød til overs, kaster hun det ikke, men sender melding til kunder eller legger ut en melding på sosiale medier. Siv har ikke brukt et øre på markedsføring, kundene strømmer til likevel.

- Det er sjelden jeg klarer å lage nok, og jeg må ofte sette en ny deig til dem der hjemme.



biscotti

4 egg
400 g sukker
1/2 ts salt
500 g siktet spelt
2 ts bakepulver
250 g pistasjnøtter

Pisk egg, sukker og salt. Bland deretter inn mel, bakepulver og nøtter. Ha deigen over på et melet bakebord. Del deigen i 5 biter, og trill dem til lange pølser. Legg pølsene på bakepapir. Stek midt i ovnen på 175 grader i 20 min. Avkjøl i 4-5 min og skjær i 2-3 cm tykke skiver. Legg bitene tilbake på stekebrettet, og stek dem i ytterligere 20 min på 150 grader.



brød med havrekli/ Dalarna landthvete

7 1/2 dl vann
10 g gjær
150 g havrekli (+ litt ekstra til utbaking)
150 g Dalarna landthvete, sammalt fin
700 g hvetemel
20 g salt

Løs opp gjæren i 7 dl kaldt vann, spar den siste 1/2 dl til eltingen. Tilsett havrekli, og la dette stå i 2-3 min. Bland så inn resten av melet, og la deigen hvile i 5 min. Tilsett saltet og elt deigen i ca 10 min. Tilsett mer vann i små mengder under eltingen hvis det trengs. Deigen skal bli smidig og blank. Sett til heving i 4-5 timer. Ha deigen over på bakebord, del den i to, og la hvile i 5 min før emnene formes til brød og rulles i havrekli. Legg brødene i smurte brødfomer eller på stekebrett. Etterhev i 45 min. Stek midt i ovnen på 210 grader i 35-40 min. Avkjøl på rist.



RENT MEL I POSEN

Åpent onsdag til fredag
9-16.30.
Adresse: Tordenskioldsgate 6, 3921 Porsgrunn
Telefon: 909 92 108
rentmeliposen.no

Økologisk håndverksbakeri i Porsgrunn med fokus på gamle kornsorter fra blant annet Holli mølle og Saltå Kværn. Bakeriet ble startet av Siv Svolsbru i 2012, og i tillegg til brød og småbakst selger hun te, sjokolade, ost, oljer og eddiker og andre varer fra små, lidenskapelige produsenter. Bakeriet holder stadig bakekurs.

BALLYMALOE

En gammel gård i Shanagarry i Cork, Irland. Gården er spesielt kjent for sin restaurant som har mottatt en rekke Michelin-stjerner og utmerkelse opp gjennom årene. Ballymalo Cookery School, som er drevet av kokebokforfatter og tv-stjerne Darina Allen, springer ut av denne restauranten og åpnet dørene i 1983. Økologiske råvarer og lokale leverandører benyttes, og gården har blant annet egen grønnsaks- og urtehager. ballymaloe.com

besøk ★ Rent mel i posen i Porsgrunn



UNNTAKSTILSTAND: Gründeren har en arbeidsuke på 70-80 timer, men familien har gått med på to års unntakstilstand. Heldigvis har hun mange gode hjelpere.



Familien, som av og til må nøye seg med smuler, er handy mannen Joachim, som har snekret disk og bakebord, og datteren Andrea (17). De har gått med på to års unntakstilstand.

GODE HJELPERE

Med en arbeidsuke på 70-80 timer er det ikke rart at fastlegen av og til vifter med pekefingeren.

- Øystein Løvlie, gründeren av Godt Brød, ga meg et råd; Finn noen til å ta oppvasken for deg! Og det gjorde jeg. Man må ha noen brannslukkere rundt seg, som kan hente pakker på posten og koke kaffe til bakeren klokken seks om morgenen.

Ekstrahjelp denne dagen er danske Fie Willumsen som til daglig arbeider med kursprosjektering og møteledelse vegg i vegg. Hun hjelper gjerne til når kanelbolleluften sniker seg inn på kontoret hennes med jevne mellomrom. Fie forteller om lojale og engasjerte kunder.

- Det hender at noen kunder kommer innom med en tørr brødskalk fra Frankrike de vil vise fram!

Siv har akkurat ansatt en av sine mest engasjerte kunder. Johan Arne Bratland byttet ut oljen i Nordsjøen med vann og brød etter at han til stadighet fikk andre kunder til å kjøpe de «kanonbra» varene.

- Å slå opp en deig ser så himla lett ut, men når man selv skal prøve, så har man deig over hele seg! ler han.

Forkleet hans er melete etter dagens bakeøkt. Det er hans andre dag på jobb og han er bekymret for surdeigen som krever sitt daglige stell. Siv instruerer, Johan Arne lytter og legger samtidig til:

- Det er noe nytt å stå opp klokken fem om morgenen og glede seg til å gå på jobb!

Holdning er viktig. På Ballymaloe lærte Siv følgende:

- Hire for attitude and train for skills! Ferdigheter kan læres.

Sivs mamma står plutselig i døren. Hun smiler lurt. Det viser seg at det er hun som skal ta oppvasken. Mamma er en av Sivs mange gode hjelpere, og det gjelder å takke ja til hjelp på veien, akkurat slik Askeladden gjorde og sørget for at eventyret endte godt.

Før vi forsvinner ut døren blir vi omsorgsfullt utstyrt med matpakke til bilturen hjem. Irsk sodabrød, scones, biscotti og osteboller gjør turen langs E18 adskillig mer spiselig. Og idet vi setter tennene i den smakfulle sconesen, er både fotograf og journalist enige om én ting; Porsgrunn bør bli kjent for mer enn sitt porselen. ★