



UDDEVALLA SKANSEN ROTARYKLUBB

Veckobrev från den 17 november 2022

President Annika Lindsta hälsar medlemmar och fyra gäster välkomna till ett lite annorlunda möte. Annika påminner om **årsmötet den 24 november** kl 12.00 på Riverside. För att höja stämningen ytterligare kommer vi att ha årets **julklappslotteri** vid samma tillfälle! Ta med ett (eller flera!) paket till lotteriet. Intäkterna för sålda lotter går ograverade till Saronhuset.

Per Franzén – vår ständigt aktive programchef – har diskuterat en gemensam jullunch med RC Byfjorden. Arrangemanget blir i **Bäve kyrka fredagen den 16 december** med start kl 11.45 med mingel. Därefter andakt med sång och musik och senare julbord. Det som blir över från julbordet skänks till Saronhuset. Kommer inbjudan i separat brev.

Men som sagt, dagens möte avviker från den vanliga miljön. Vi är i Vassbovik i en ombyggd lada, som är flera hundra år gammal. Christina Kirpensteijn och David Alfredsson har renoverat och inrett ladan på gården så att den i dag inrymmer surdegsgbageri, servering och konferenslokaler. Vi sitter på "andra våningen" och vi kan se hur huset renoverats med varsam hand och hur allt återanvänts på det mest finurliga sätt. Sånär som på stolar, bord och mat verkar inget vara yngre än tvåhundra år. Vi äter soppa med nybakt bröd och smör som smälter och det smakar obeskrivligt gott.

Hur kommer Christina och David på tanken att starta bageri och servering långt utanför stan? Christina har länge velat starta surdegsgbageri. David är från början mer tveksam men låter sig övertygas och för precis ett år sedan slår de upp dörrarna. Succé direkt – positiva reaktioner i både radio och press! Jag har själv stått i kö i vinterkylan för att köpa bröd och det är värt varje minut. Lagom till värmen kommer, öppnar även serveringen. Utomhusdelen av serveringen är uppskattad. Granne med kohagen är den barnens favoritplats. Tillströmningen av gäster i somras skyndar också på anläggningen av en större parkering.

Entreprenörer som Christina och David slår sig inte till ro med detta. I planeringen finns en "amerikansk veranda" för att bereda plats för fler att sitta, liksom att skapa naturstigar i omgivningarna. Kanske också att utvidga affärskonceptet med musikkvällar, konferensmöjligheter och olika event.

Christina bakar sitt surdegsgbröd på gamla mjölsorter, framför allt Ölandsvete och Emmer. Det är en tidsmässigt lång process, som börjar med att hon blandar mjöl, vatten och en liten slatt grund*. Sedan ska degen vika - om och om igen. När den fått rätt konsistens får den jäsa i kylet 12 – 14 timmar. Därefter ska den upp på bakkbordet igen, vägas, smaksättas och formas till olika bröd. Bröden snittas och gräddas i en specialugn med ånga. Christina har egentligen redan nått taket för vad degblandare, ugn och el klarar av och kommer att successivt att utöka maskinparken.

Mätta, glada och imponerade åker vi från Vassbovik och undrar kanske än en gång hur Christina och David kom på tanken.....

*grund är ett slags igångsättare, som man kan göra själv genom att blanda 1 dl vatten med 1 dl mjöl. Det får stå på diskbänken tills den bubblar för fullt. Kan sparas genom att man "matar" den.

Vid pennan
Lilibeth