

# Bollar, brød og lukketreff

For kokken Morten Schakenda var draumen aldri eige bakeri eller hus på landet. Men likevel blei det slik. I dag driv han det anerkjende Bakeriet i Lom, og folk køyrer milevis for å kjøpe varmt brød og kveitebollar laga på gamlemåten.

TEKST: JANNE VIBEKE ROSENBERG FOTO: PÅL RØDAHL



Schakenda har jobba på restaurantar som D'Artagnan og Bagatelle. Han var med på å starte Terra Bar Restaurant, han jobba med Harald Osa på Holmenkollen Restaurant og var mange år på Gastronomisk Institutt og på kokkelandslaget før han valde å begynne som lærling ved Åpent Bakeri. Etter to år flytta han frå Oslo og etablerte Bakeriet i Lom. At meisterkokken forlét Oslo og hamna i Lom, er ganske så tilfeldig. På ein tur til fjellbygda fann Schakenda nokre bygningar som kommunen eigde. Dei tende på bakeriideen,

og lokalbanken var velvillig med å gi lån. Slik blei det til at familien Schakenda flytta til Lom fortare enn tenkt.

- Vi ønskte å opne eit bakeri og vurderte Lom på grunn av det gode matmiljøet. I kulissene spøkte òg Arne Brimi som har gjort Lom kjend som matplass gjennom mellom anna tv-suksessen *Gutta på tur*. Utan hjelp frå han og dei andre frå Fossheim-miljøet ville det vore mykje vanskelegare, seier Schakenda.

## Ekte handverk

Schakenda er opphavleg sunnmøring, eit folkeslag som er kjent for å ha gründerteft. Men sjølv med gründerteft krevst det hard jobbing. Når lomværanen går til sengs, startar den 14 timar lange arbeidsdagen i bakeriet. På ei natt baker fire mann 800 brød. Her bruker dei berre eltemaskin og ingen kunstige tilsetjingsstoff. Ved eit industribakeri baker ein mann 1400 brød.

- Vi er eit lite handverkbakeri som arbeider for å lage betre brød enn vi gjorde dagen før.

## “ God tid og gode råvarer – det er det som gir godt brød.

Vi bruker vedfyrte bakaromnar, meierismør, lite gjær og lite salt og lang leggjetid. Vi lagar brød slik dei gjorde i 50-åra før industrien overbeviste bakarane om at dei trong maskiner. Vi har ikkje tru på kunstige tilsetjingsstoff og lettvinde løysingar. God tid og gode råvarer – det er det som gir godt brød, understrekar Schakenda.

### Travle sommarmånader

Mens andre bedrifter må stengje vinterstid, er Bakeriet i Lom godt besøkt heile året. Det blir sagt at folk køyrer 32 mil tur-retur Lillehammer for å kjøpe godsakene til Lom-bakeriet. Om sommaren er det ekstreme tilstandar på bakeriet.

– Vi synest sjølvsgt det er stas at folk kjem langvegsfrå for å smake på bakarvarene våre. Dei fleste kjem om sommaren, og frå mai til juli aukar omsetninga vår med 1000 prosent. Det store besøkstalet er bra for Lom, men lomværane klagar over for stor trafikk i bakeriet. Dei har ytra ønske om ei eiga dør på baksida, smiler Schakenda.

### Kortreiste råvarer

Bakeriet i Lom har òg ein liten kafé med spektakulær utsikt over Prestfossen. Her kan gjestene nyte bakarvarene med lokal ost eller spekeskinke frå Skjåk. Kaffien er frå Fair Trade/Max Havelaar og gjerne økologisk. For å lage god kaffi har Schakenda fått med seg ein kaffi-ekspert og installert ei kaffimaskin frå Italia.

– Vi kjøper kaffi frå Madelynn Coffee i Fosnavåg. Kaffien blir brend når vi bestiller, og etter tre dagar kjem han med bedriftspakke, fortel Schakenda. Bakeriet i Lom er kjent for å ha store bollar, og det er òg desse dei sel mest av.

– Bollane er pengemaskina. Dei er tre gonger så store som vanlege bollar og må berre smakast. Vi sel òg mykje kanelbollar. Vi har vidare 17 typar brød, og det er brød med soltørka tomat eller oliven som er mest populært, seier han.

### BU-pris

I 2010 mottok Bakeriet i Lom Bygdeutviklingsprisen (BU-prisen) for Noreg.



38



Foto: Hilde Sander Meling

Juryen sa mellom anna dette:

*Ringverknadene av Bakeriet i Lom er store både lokalt, regionalt og nasjonalt. Schakenda gir bakarfaget status og produkta høg kulturell verdi – utover den opphavlege smaken. Han byggjer omdømme ikkje berre for si eiga verksemd, men òg for heile regionen gjennom å profilere eit handverksfag tufta på lange tradisjonar og fagkunnskap på ein unik måte.*

For Schakenda var det stort å få ein slik pris.

– Det var veldig stas at eit lite «tullebakeri» som oss kunne få ein slik pris og så mykje merksemd, seier Schakenda.

For premiepengane tok han med seg alle dei elleve tilsette på studietur til Amsterdam. Der besøkte dei ulike bakeri og restaurantar for å få inspirasjon.

– For meg var det viktig å gi noko tilbake til dei tilsette, og vi storkoste oss i Amsterdam. Det var lærerikt å sjå andre bedrifter utanfrå, korleis dei driv butikk på godt og vondt, fortel han.



## Kveitebollar / kanelnurrar

Grunndeig (ca. 14–15 stk. store bollar)

1 kg kveitemjøl

½ l h-mjøl

300 g sukker

30 g salt

20 g kardemomme

2 store egg

100 g gjær

300 g smør i terningar

Tilset alle ingrediensane utanom smøret i ein eltebolle. Kjør cirka 5 minutt på sakte fart til deigen slepper eltebollen. Tilset smør, og elt deigen til han slepper kantane på bollen og alt smør er elta godt inn i deigen (tek cirka 15 minutt).

Kanelnurrar

1 grunndeig

125 g mjukt smør

125 g sukker

2 ss malen kanel

Strø mjøl på bakebordet, og rull deigen ut med eit kjevle til eit rektangel som er cirka 40 cm djupt og 50 cm breitt. Smør smøret ut på deigen, og strø sukker og kanel jamt utover. Gni med handa slik at sukker, smør og kanel blir godt blanda. Brett 1/3 av deigen inn mot midten slik at berre 1/3 av den smurte deigen er igjen. Brett den siste delen over den delen som er dobbel. Du skal no ha tre lag. Rull med eit kjevle slik at du har ein leiv som er cirka 30 cm djup og 50 cm brei. Del opp leiven i 14 strimlar. Knyt kvar strimmel saman til ein knute. Set snurrane på brett med bakepapir, dekk med plast, og hev cirka 1 time. Pensle med piska egg, og strø med sukker. Steik ved 175 gradar i cirka 20 minutt.

### Vil dele bakargleda

Morten Schakenda er ein travel mann, og innimellom all bakinga har han fått tid til å skrive ei rekkje bøker. I 2009 kom boka «Morten Schakenda om boller, brød og tilfeldigheter fra Bakeriet i Lom», som blei kåra til årets kokebok. Og i fjor var han ute med «Schakendas bakeskule: Rekrutter fra Bakeriet i Lom», ei bakebok spesielt tilrettelagd for barn.

– Eg ønskte å lage ei bakebok som formidla gleda ved å bake med barn. Eg har sjølv barn og ser kor stas dei synest det er når dei får vere med på bakeprosessen, seier han.

Til hausten tilbyr òg den populære kokken matkurs i eit nedlagt bakeri i Lom sentrum. Her kan både vanlege folk og profesjonelle få opplæring i alt frå brødbaking til spennande middagsretter.

– Vi har booka to kurs allereie, så dette trur vi blir ein suksess, smiler Morten Schakenda.

