

## Bagarstugan lever i Oslättfors

*Text: Kerstin Moberg*

*Foto: Tord Bodin*



*Kerstin Moberg och Inga Åkerström bakar tunnbröd.*

En myggig sommarkväll, då jag var på väg att elda i bagarstugan, träffar jag fyra glada Hillebor mellan broarna i Oslättfors. De trotsar myggen och tar en sen kvällsfika vid våra nytimrade utemöbler. Vi samtalar en stund och jag hälsar dom välkommen tillbaka dagen efter då vi ska baka tunnbröd i bagarstugan.

Dagen efter är jag tidigt uppe och fortsätter eldandet i bagarstugan. Det är en hel del jobb innan det är dags att börja baka. Inga som jag ska baka med gör första degen denna dag. Hon har flyttat hit från Ånge och har tagit med sig en lång erfarenhet av tunnbrödsbakning till Oslättfors. Det känns bra för mig, som är i princip självlärd, att få lära mej denna kunskap från grunden.

Idag ska vi baka och sälja brödet för att få in pengar för att renovera ugnen. Vi passar på när det även är bakluckeloppis som drar lite extra besökare till byn.

När klockan slår elva är vi redo att ta emot gäster i stugan. Det är jag (Mobergskan), Inga och hennes man Bosse som sköter bakandet. Bröddoftan sprider sig och ryktet om bakningen når loppisbesökare och resten av bruket och kunderna kommer i en strid ström. I den strömmen dyker en av gårdagens kvällsfikagäster upp, Tord med kameran i högsta hugg och detta lilla reportage får en anledning att komma till.

Vi får en fantastisk dag i bagarstugan och när klockan slår fyra har vi bakat bröd på 10 liter deg och sålt nästan alltihopa. Nu kan vi besikta och provtrycka ugnen och renovera bakhällen.

Det är kul att ugnen fortfarande går att använda för intresset att baka i stenugn är stort och under hösten kommer vi att lära upp fler "bagare" och eldare på bruket. Kanske kommer vi även att kunna erbjuda kurser i framtiden ... det är i allafall en dröm.

[Hillebygden, Nr. 2, 2012]