

# Onsdagsbakeriet

■ NINA INGREBRIGTSEN *fastlege i Bergen*

Jeg var 49 år. Det vil si jeg nærmet meg 50 år og tenkte – nå eller aldri.

Hele livet har jeg vært mer enn normalt glad i å bake. Helst gjærbakst. Store deiger. Noen år hadde jeg med ujevne mellomrom hospitert ved Godt Brød – et økologisk bakeri i Bergen Sentrum, hvor jeg var blitt tatt vel i mot av bakerne Beate og Terje. Det er noe eget å mønstre på jobb ved 2–3 tiden om natten, i mørket, oppleve at det lysner av dag, mens maskinene går og deigene blir slått sammen, høre på den gode «slupp slupp»-lyden når deigen har fått den rette konsistensen. Jobbe tungt fysisk, bli svett og varm mens brød og boller og loff og rundstykker trilles ferdig, stekes, settes til avkjøling. Og hilse godmorgen til en trøtt og sulten første gjest, som kommer kuldsende inn i det varme, duftende bakeriet. Stort sett forlot jeg arenaen da første kunde var gått – jeg hadde selv en egen bedrift å skjøtte – jeg er fastlege.

Min bakgrunn: gift trebarnsmor, spesialist i allmenmedisin, fastlege, var blitt solo-praktiker samme året. Det å ta skrittet å bli solo-praktiker, og å gjennomføre salg og kjøp og drifting av nytt kontor hadde gått fint. Jeg var i siget med gode mestingsopplevelser og tenkte – nå eller aldri. Mitt eget bakeri. Men hvordan skulle jeg få det til?

Løsningen ble å ta fri en dag i uken. ONSDAGSBAKERIET. Noen gode stekeovner ble kjøpt inn – til sammen har jeg nå fire stekeovner! En solid eltemaskin av type Hobart var kjøpt brukt, og hadde fått overhaling. Jeg forsøkte å få til en innkjøpsordning med Norgesmøllen, men fikk beskjed om at i den småskalaen jeg skulle drive, kunne de ikke levere til en pris som lønte seg – da måtte jeg i tilfelle kjøpe mengder som tilsvarte garasjevolumet vårt. Så jeg avtalte med den nærbutikken jeg pleier å handle i, at hver tirsdag ettermiddag måtte det finnes en viss mengde frø og melsorter i hyllene der.

Jeg hadde to store bekymringer: hvordan skulle jeg sikre meg kunder, og hvordan skulle jeg beregne mengden bakst i forhold til den usikre kundemassen. Ingen kunne hjelpe meg med svarene, så det var bare å sette i gang. Plakater ble slått opp på nabolagets lyktestolper og flyveblader ble lagt i postkassene.

Bekymringene var bortkastet (slik de stort sett alltid er!?). Kundene kom, ryktet spredte seg, og det var aldri problem med avsetningen. Utsalget var i mitt eget hjem – jeg har

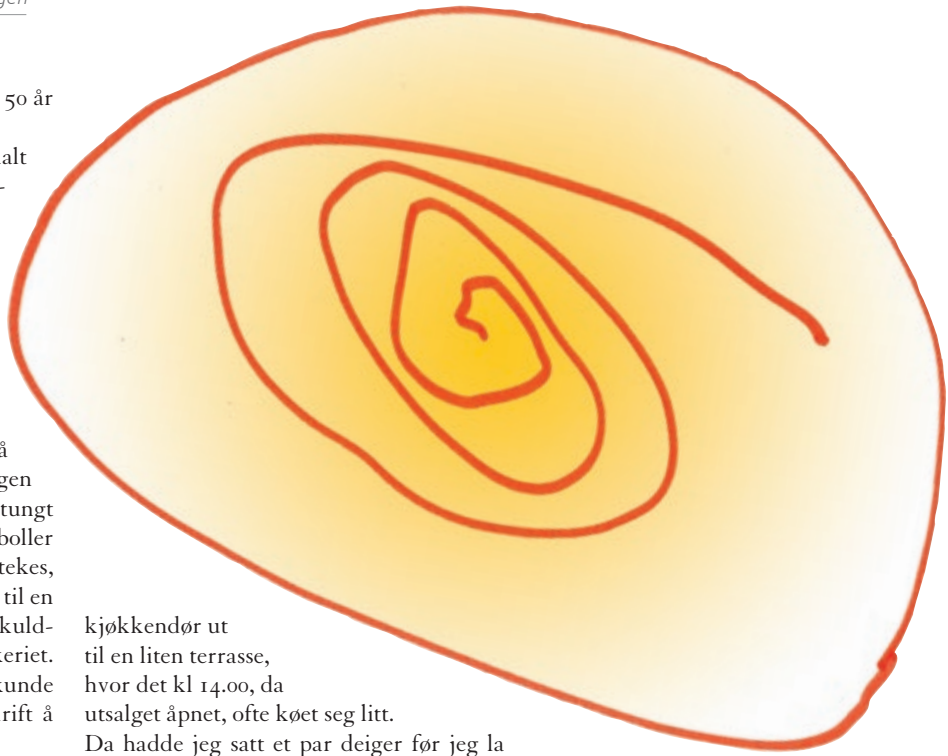
kjøkkendør ut til en liten terrasse, hvor det kl 14.00, da utsalget åpnet, ofte kjøet seg litt.

Da hadde jeg satt et par deiger før jeg la meg tirsdags kveld, stått opp ved 03-tiden og fortsatt med bakingen frem til åpningstid. Da måtte det meste være ferdig. Som solobaker, er det vanskelig å elte og trille – og betjene kunder samtidig. Det skulle jo også være en rolig stund til å slå av en prat og høre om siste nytt i nabolaget.

Jeg holdt på i to år. Det siste halvåret hadde jeg bare åpent den første onsdagen i måneden. Men det viste seg at da ble det vanskelig å holde på kundene – det var så sjeldent åpent at de ikke husket hvilken onsdag jeg holdt åpent. Grunnene til at jeg trappet ned, og etterhvert sluttet var flere: Det ble strevsomt å alltid holde onsdagen fri for doktorrelatert arbeid – det kunne kollidere med kurs jeg ønsket å delta på og samarbeidsmøter jeg gjerne skulle vært med på. Jeg kunne heller ikke ha avtaler for tirsdag ettermiddag og kveld. Og så skal jeg ikke stikke under en stol at det i lengden ble tungt med all den fysiske forflytningen av bakervarer hver tirsdag, og natte-våkingen en natt pr uke.

Men jeg fikk mange gode opplevelser i de to årene:

Jeg fikk oppleve den umiddelbare gleden hos kunden. Alle smiler når de har en pose boller i hånden eller et nybakt brød under armen. Hvor hyggelig er det ikke å levere en varm skolebolle til en tannløs syvåring, som betaler med en svett femkrone? Langt fra alle pasientene våre viser at de er fornøyde (alle har nok ikke grunn til det heller?)



Jeg fikk oppleve «ferdig arbeid». Når baksten var betalt, var kundeforholdet over – i motsetning til fastlegejobben hvor vi ofte har pasienten og hennes/hans problemer med oss i årevis.

Jeg fikk oppleve å ha en fysisk jobb. Store deiger krever som nevnt mange tunge løft, av mel og baksteboller og stekeplater, mye tung elting, svettebart og melstøv overalt. Min fastlegejobb er relativt stillesittende!

Jeg gjorde ikke dette for folkehelsen generelt. Dette var heldigvis før karbohydathysteriet begynte, og vi kunne spise brød og boller, i moderate mengder, med god samvittighet! Jeg tenkte at det kunne være flott å lære bort gleden over et godt bakverk; brød og kornprodukter er nederst i matpyramiden og bør derfor være av de produktene vi spiser mye av, slik at flest mulig kan bli mette. Hva gjelder min egen helse, så tenkte jeg vel at det var fint å gjøre noe helt annet, og derved lade batteriene til fastlegejobbens travelhet.

Bakingen ble en slags «min greie» – slik andre tar en doktorgrad, eller jobber som bonde ved siden av. Bli ordentlig god i noe, perfeksjonere kunnskaper og ferdigheter.

Til sist – det morsomme var jo det at det ikke var så vanskelig å få til – å leve ut en drøm!

ninahing@broadpark.no