

na. Hälsosamt för tändernas stadga dessutom, fick vi höra. Ibland blötte vi det skarpa brödet och det var också gott, men smaken var annorlunda.

Vi barn fick under bakningsdagen klara oss själva vad beträffar färdiglagad mat. Vi fick inte springa av och an ner i bakstugan heller för det var ju viktigt att hålla koll på gräddningen och inte störa den viktiga processen. Mamma sade att vi fick ta något ur skåpet eller vänta på varmt bröd.

Hon gräddade några ”brödhål” åt oss och det var himmelskt gott med att breda smör på som rann ner i de naggade hålen. De små bröden mättade gott den dagens barnamunnar och magar. Till julen blev det också bakning av jullimpor som också hade en mycket god smak av sirapsvatten ovanpå och kryddor inuti. ♦



Artikelförfattaren

Eivor Eklund-Back är Eivor Eklund-Back är en samhällsaktiv person med 30 år av rötter i Kimo, Oravais, men omplanterad sedan 35 år i Övermark, Närpes. I rottrådarna finns från tidigt intresse för föreningsliv, hembygd, kommunalpolitik och omsorg om människor i näromgivning och i vidare perspektiv i vardag och liv. Make, fyra vuxna barn och ett barnbarn och därmed ett givet intresse och jobb inom barnomsorgen i skola och dagvård.

Adress: Vasavägen 1645, 64610 ÖVERMARK
Tfn: +358 (0)6 225 3124
e-post: eivor eklund-back@hotmail.com

Texter till brödbaket: Eivor Eklund-Back

Foto: Håkan Eklund

1. Bakugnen i råspisen eldas med långved av tall/gran
2. Mamma Margit rakar ur glöd och kol ur ugnen med tallriskvast doppad i vatten
3. Rågbrödsdegen har jäst färdigt och träsleven ska i användning
4. Sju viktiga verktyg i brödbakets hantering
5. Mamma Margits flinka händer knådar och formar bröddeglängden och...
6. ... med en vass förskärare delar hon längden i lika stora bitar
7. Den tunga brödkaveln har redan rullat och degplattan formas med brödmåttet
8. Bakbordets rejäla plankor ger dov klang till brödnaggens dans
9. Lilla hålmåttet riktas mitt i det naggade rågbrödet och med en snabb handknyck blir sen biten en del i nya bröd
10. Med den kortskaftade brödspaden är rågbröden vackert lagda på hyllor för jäsning
11. Mamma Margit betraktar nöjd sina rågbröd och de rejäla brödverktygen har gjort sitt för denna gång

