



ASKERBRØDET: Asker Produkt og Asker treningssenter samarbeider om Askers nye brød, Askerbrødet. F.v.: Baker Yusuf Mohamed, lærlingene Leon Bøvelstad og Eva Hushovd, prosjektleder ved Asker



treningssenter, Helene Nes og daglig leder i Asker Produkt, Britt Villa.



NATURLIG FREMSTILT: Askerbrødet er bakt på gamlemåten.



UTFORDRINGER: Yusuf Mohamed ville ha nye utfordringer og begynte hos Asker Produkt i fjor.

Askers nye brød helt fra bunnen av



GROVT: Askerbrødet har en grovhet på 80 prosent.

Asker har nå fått sitt eget brød, Askerbrødet. Hos Den Glade Baker og på Asker treningssenter får du nå et grovbrød, bakt for hånd, og uten tilsetningsstoffer.

– Brødet er basert på naturlige råvarer og er laget av bygg, rug, fullkornhvete, vann, gjær, salt og olje. For å få best mulig kvalitet uten bakehjelpemidler, tilsettes lite gjær og videre må du gi deigen lang hviletid, sier baker Yusuf Mohamed i Asker Produkt.

Det er i anledning 25-årsjubileet til Asker Produkt, og at Asker treningssenter er fem år, at de har samarbeidet om å lansere sitt eget brød, som skal være næringsrikt og sunt. Askerbrødet får du tak i hos Den Glade Baker og Asker treningssenter i Asker sentrum. Brødet kom i salg på mandag.

– Jeg har troen på å lage et helsebrød, det har lenge vært skamfullt å spise brød, men brød er noe man bør spise. Vi er derfor villig til å være med på å lage et brød som kan selges i butikken, sier Janniche Nilsen, senterleder for Asker Treningssenter.

INGEN BAKEMIDLER

Asker Treningssenter er med i det nyetablerte Asker Produkt Lauget. De har blitt enige om å nyttiggjøre hverandres kompetanse gjennom å utvikle et brød som kunne ha gode helsefremmende effekter.

– Vi sparret ideer. Jeg fikk lov til å prøve meg frem og på nyåret testet jeg ut flere typer grovbrød. De ville ha et brød med bygg, havre, fullkornhvete og rug, forteller Mohamed.

Askerbrødet har en grovhet på 80 prosent, og inneholder ingen hele frø eller korn.

– Målet er at brødet skal være sunt for blodsukkeret og ha et høyt kostfiber- og proteininnhold, legger han til.

Brødet veier 700 gram og er bakt for hånd, uten noen tilsetningsstoffer, eller bakehjelpemidler, og inneholder lite gjær for at smaken ikke skal bli for fremtredende.

Ved mindre mengde gjær i brødet kombinert med lengre liggetid, utnytter man i større grad næringsstoffene i melet som igjen påvirker aroma, utseende og smak. Med mer gjær og bakehjelpemidler ville prosessen ha gått mye raskere, forklarer Mohamed.

Han har jobbet som baker siden 2002 i Kristiansand, Oslo og ved Godt brød på Holmen-senteret, og kom til Asker Produkt i fjor.

– Jeg søkte utfordringer som baker. Asker Produkt er fantastisk på den måten at du får i pose og sekk; jeg får jobbe med mennesker og med det faget jeg elsker mest. Her jobber det mennesker som er genuint interessert, sier Mohamed, som har med seg de to lærlingene, Leon Bøvelstad, som pendler fra Lillestrøm og Eva Hushovd fra Sandvika.

BRØD TIL FOLKET

Asker Produkt Lauget ble etablert våren 2015 med Takeda og Vitari som første medlemmer. I november og desember fulgte Benestad og Asker Treningssenter etter.

Målet er å samle opptil ti selskaper som har kompetanse innen blant annet matlaging, ernæring og fysisk fostring. Asker Produkt har lang tradisjon for å samarbeide med det lokale næringsliv for å lære av hverandre og øke kompetansen til de ansatte.

– Hos oss råder det en nysgjerrighet og fantastisk glød for hva som skjer utenfor Asker Produkt. Vi ønsker å lære av andre, forklarer daglig leder Britt Villa.

Askerbrødet er en del av matkonseptet «Ekte og enkelt», som Asker Produkt lanserte i 2004. Konseptet er utviklet av Arne Brimi, og går ut på at maten skal lages av naturlige råvarer og etter gamle tradisjoner.

– Brød er en del av vår matkultur, men har de siste årene fått mye ufortjent kritikk, sier Villa og legger til:

– Vi ønsker at dette skal bli det nye folkebrødet, fordi det er sunt og godt i hverdagen.

Tekst og foto: Martin Aasen Wright martin@ab-avisene.no

FAKTA

Asker Produkt

- En vekstbedrift startet i 1991 basert på lokal trygdet arbeidskraft. Eid av Asker kommune, og kåret til Årets Vekstbedrift i 2011.
- Catering, kantine- og kafédrift, gravering av skilt og treprodukter.
- Etablerte matprogrammet Ekte & Enkelt i 2004, med Arne Brimi som mentor. Overtok i 2008 Den Glade Baker i Asker sentrum.
- Skaper arbeidsplasser og kompetanseutvikling av for personer som ikke er konkurransedyktige på det åpne arbeidsmarkedet og synliggjøre verdien av yrkeshemmet arbeidskraft. Tilbyr også trettelagte løp for lærekandidater, lærlingeplasser, hospiteringsplasser og arbeidspraksis.



I BUTIKKEN: Askerbrødet er nå å få kjøpt hos Den Glade Baker og Asker treningssenter.