



Yusuf Mohamed er arbeidsleder på bakeriet til Asker produkt, og for tiden ligger han i hardtrening til Nordisk mesterskap i baking

DEN GLADE BAKER

Når de ansatte på Asker Produkt sine produksjonslokaler kommer på jobb om morgenen, gjør de det med smaksløkene i full beredskap. De vet godt at arbeidsleder og selverklært bakenerd Yusuf Mohamed har noen godsaker på lur.

TEKST: AINA SKOLAND FOTO: @VIBEKEGLOSLI

For i tillegg til sin daglige jobb med å bake, administrere og dele av sin store kunnskap innen bakefaget, er nemlig Yusuf travelt opptatt med å forbe-

rede seg til nordisk mesterskap i baking, i klassen søtbakst.
- Ja, i mars drar jeg sammen med to andre fra bakerlandslaget til Herning i

Danmark og konkurrerer mot de andre nordiske landene. Vi har litt å følge opp ettersom Norge tok gull i fjor, ler han på klingende sørlandsk.



▲ Den Glade Baker i sentrum er utsalgssted for Asker produkt, og her kan du smake på mye av det Yusuf Mohamed og hans team har bakt

ANDRE BOLLER

Et av produktene han skal konkurrere med er boller, men han går ikke akkurat på bensinstasjonen for å finne inspirasjon.

- Nei, de er nok ikke helt like, verken på smak eller utseende, smiler han. Nå jobber han dag ut og dag inn for å perfektionere både boller og wienerbrød, brioché, croissant og pain au chocolat som han også har ansvaret for å produsere og presentere i løpet av de syv og en halv timene de har til rådighet på konkurransedagen 18.mars.

- Vi bruker den samme meltypen jeg skal ha med meg til Danmark i alt vi baker her i Asker Produkt nå, sånn at jeg virkelig skal få disse deigene inn i fingrene.

BRØD TIL FOLKET

For det er jo ikke sånn at det bare går i wienerbrød og søte saker på dette kjøkkenet der 20 flittige par hender jobber hver dag for å sørge for bakervarer til askerbøringene.

- Nei, vi baker også brød, rundstykker, energibarer og hvetebakst. Og så trylles

det fram vakre kaker på konditoravdelingen vår. Blant annet har Yusuf vært med og utviklet Askerbrødet sammen med Asker treningssenter, og Wettrebrødet sammen med gutta på Wettre bryggeri. - Begge er gode og sunne grovbrød, forsikrer Yusuf. Det er med andre ord massevis av godsaker å se, lukte og drømme om i Asker Produkts kjøkkenlokaler, men heldigvis sprer de brød til folket også.



- Ja, vi har jo vårt eget utsalgssted i den Glade Baker i sentrum, da, minner han om. I tillegg leverer de til flere barnehager og kantiner i nærområdet. På det meste, når nyttårsforsettene lavkarbokurer dabber av utpå våren, trilles opp mot 120 brød ut av dørene her på daglig basis.

BAKING + MENNESKER = YUSUF
Yusuf har en annen lidenskap i tillegg til baking: Mennesker.

- Det var grunnen til at jeg hadde lyst til å jobbe her på Asker Produkt. Her får jeg også jobbe med mennesker i tillegg til bakingen. Jeg brenner for å se, forstå, lære og hjelpe. I tillegg til de flinke arbeidstakerne våre har jeg hele tiden med meg to bakelæringer på laget. Da vil jeg si at jeg bruker 10% av tiden med dem til å lære dem om mel, deig og bakst, og 90% av tiden går til å se mennesket i dem. Også på toppnivå har han selskap på kjøkkenet.

- Her på Asker Produkt har vi et fantastisk team av fagfolk som gjør at man hele tiden får pushe seg og utvikle seg selv også. Det hjelper meg veldig mye i det daglige, men det er enda viktigere nå i oppkjøringen til Nordisk mesterskap. Jeg tar til meg tips og triks fra kollegene mine her, kobler dem sammen med ideene til de andre bakenerdene på landslaget, og til sammen blir det en vinneroppskrift.

Det tror vi også, og vi ønsker Yusuf og resten av landslaget lykke til i Danmark 18.mars.