

ÅHLENS

CITY

Din
nya stil
till våren

Voluminöst, mönstrat 70-tal
eller en sober safarilook

Hemma hos
Liselotte
Watkins

Inred
ditt hem
i varma
färger

Dofter

*Hitta din signatur med
hjälp av rätt noter*

Tid för
välgörande
snabbmat

Öppet sinne

Nyfikenhet, ihärdighet och ett surdegsbröd har tagit kokboksförfattaren Malin Elmlid på en världsomspännande resa i matens tecken

Brödet som väcker känslor

Malin Elmlids passion för surdeg väcktes på ett till synes ordinärt sätt – genom att hon åt en mycket god bit bröd. Smakupplevelsen ledde till ett idogt bakande som sedermera blev till en rörelse vid namn The Bread Exchange. I utbyte mot bröd har hon fått allt ifrån hotellnätter till konsertbiljetter. Men hon gör det inte främst för byteshandelns skull, utan för att hon bara måste. Baka alltså.

Text Annah Björk

Foto Magnus Magnusson

Styling Oscar Lange

Mode, resor, houseklubbar och företagsekonomi. Det var Malin Elmlids liv innan hon hittade sig själv i en surdeg. Nu bor hon i Berlin och har hela världen som marknad för sin växande brödytarrörelse, The Bread Exchange.

Egentligen var hon aldrig någon klassisk bakfantast. Det var inte direkt så att hon hakade på någon trend. Hon åt inte ens bröd på flera år. Men nu åker hon jorden runt med en surdeg vid namn Manna i bagaget. Under de senaste åren har Malin Elmlid lagat mat i afghanska tandoorer, gått på dolda marknader och bakat bröd med världens ledande kockar. Nätverket The Bread Exchange har jäst från en brödbaksbesatthet till en blogg, en bok och en internationell bytesrörelse som nästan har gjort henne självförsörjande. Med The Bread Exchange har Malin Elmlid lyckats avskaffa värdet av traditionella valutor och infört en egen värdeskala. Men så är hon ekonom också.

Malin Elmlid vill träffas på The Green Rabbit. Det är stjärnkrögarna Mathias Dahlgren och Martin Bergs rågbrödsbageri i centrala Stockholm. Delar av interiören, kakel, bänkar och annat, kommer från anrika Stockholmsrestauranger. Hyllorna dignar av nybakta bröd, bullar och noga utvalda mjölsorter. Stammisar kommer in och köper sina favoriter. Malin beställer två rågbrödssockor med olika pålägg innan vi slår oss ner vid kaféets enda bord. Hon börjar prata innan hon ens hunnit sätta sig. »Vad mitt brödytande mest av allt gett mig är känslan av att världen inte är farlig. Möten med grannar eller andra människor jag inte känner och deras historier har hjälpt mig att krossa fördomar och öppna ögonen. Bytarnätverk skulle göra många väldigt gott i tider av främlingsfientlighet.« Hennes hår är blont och alldeles slätt, det ser så där perfekt nyklippt ut. Malin Elmlid kommer direkt från Arlanda. Sedan 14 år tillbaka bor hon i Berlin, just nu i en stor lägenhet i det hippa området Prenzlauer Berg. Men idag kommer hon från en rundresa i Los Angeles som hon gjort tillsammans med sin bok *The Bread Exchange*, som släpptes under hösten. En kombinerad bak- och resebok där recept av olika författare bildar en antologi. ►





Resor och bröd. Det sammanfattar Malin Elmlid ganska bra. Efter studier i företagsekonomi vid Lunds universitet började hon jobba som säljansvarig på global nivå för det danska modeföretaget Wood Wood och efter ytterligare några år som försäljningschef för Tyskland och Österrike för Levi's Vintage Clothing. Arbetet medförde mycket resor och det passade henne bra. »Jag är så fruktansvärt nyfiken. När jag var barn tjuvade jag mig till att bli utbytesstudent i USA bara för att jag så gärna ville veta hur det var där. Det är ett drag som fortfarande är starkt hos mig. Nyfikenheten är en stor drivkraft bakom Bread Exchange-projektet«, säger hon.

Men arbetet i modebranschen hade negativa sidor också. Det blev extra tydligt en dag i Köpenhamn 2007. Malin hade inte ätit bröd på ett halvår. Hon hade jobbat i modebranschen tillräckligt länge för att ha brödets no-no i blodomloppet. Dessutom var det någonting med det raffinerade vita mjölet som gjorde att hon fick ont i magen. »Som så många andra slutade jag med kolhydrater eftersom jag ville hålla nere vikten. Men bröd och pasta gav mig också alltid uppsvullen mage. Jag trodde länge att jag var glutenintolerant.« Även om hon aldrig riktigt slutade fantisera om smörgåsar i sina bästa former höll hon sig ifrån dem. Men när hon tog en tugga av en surdegslimpa från Bo Bechs bageri i Köpenhamn

»Möten med grannar eller andra människor jag inte känner har hjälpt mig att krossa fördomar och öppna ögonen.«

den här dagen kunde hon inte sluta. Hon köpte och åt upp hela brödet innan hon kommit till flygplatsen på väg tillbaka hem till Berlin. Och hon hade inte det minsta ont i magen. »Jag blev helt såld. Så fort jag kom hem till Berlin började jag göra eftersökningar. Jag ville veta vad det är som gör att magen reagerar på vissa bröd, rent kemiskt alltså. Jag pluggade på om bakteriekultur. Och började försöka göra egna surdegbröd.«

2007 kan kännas ganska nyss, men då låg surdegstrenden fortfarande i startgroparna. Det fanns inte surdegsbagerier i varje stad eller stadsdel ens i surdegsmekkat Sverige. Kunskapen om faktorerna bakom den hipa bakmetoden var minimal. I Berlin kunde Malin inte köpa brödet någonstans. Där fanns faktiskt inte ett enda surdegsbageri. »Så egentligen var starten till brödbaket enbart nödens lag. Att baka själv var det enda sättet genom vilket jag kunde äta bröd.« Eftersom det inte fanns surdegbröd att köpa gjorde Malin sin egen surdeg. Hon gick igång på jakten efter det bästa mjölet och de bästa ingredienserna. Hon började baka som en besatt. Och experimenterade sig fram till olika sorters bröd. Men hon kunde naturligtvis inte äta upp allt hon tillverkade. När hon hade event på jobbet med Levi's Vintage Clothing såg hon till att bjuda till frukostar med sina egna vackra bröd. Malins bröd är nämligen lätta att identifiera som just hennes. De har alltid en kärna av färg, den kan vara saffransgul, rödbetsrosa, mintgrönt eller sotsvart. Och de är alla signerade med löv på skorpan. »Var jag än befann mig gick jag upp klockan 05.00 för att fixa med bröden, de bästa lokala ostarna och marmeladen. Att baka blev ett sätt för mig

att andas. Modebranschen är så hård och yttlig och det var ett stressigt jobb. Vi letar väl alla efter andrum i vår vardag och jag bakade nog för att överleva«, säger hon och tar en tugga av rågbrödet. Ute är det mörkt och doften av nybakat rågbröd inne på bageriet värmer.

Själva bakandet kom inte naturligt för Malin men intresset för råvarorna, ingredienserna och maten fanns i henne innan hon började baka. Det har hon med sig från sin barndom. Hemma i Småland fick Malin och hennes lillebror fixa maten själva på vardagarna. När de kom hem från skolan var första uppgiften att fundera över vad de var sugna på att äta. Malin var nio år och hennes bror ännu yngre. Mamma Elmlid var apotekare och pappa bergsingenjör, de jobbade mycket och sent. Barnen fick således sköta handlingen och matlagningen. Enda villkoret var att de skulle göra det från grunden, och att de redovisade ekonomin efteråt. Barnen älskade upplägget och gjorde det till en sport att laga de svåraste maträtterna. De ägnade mycket tid åt att bläddra i receptböckerna innan de satte igång. Egen bearnaisesås, nougat och blinis med kaviar. »Jag var ett petigt barn som inte gillade skolmaten. Men intresset för olika ingredienser och vad som hände med dem när man blandade dem gjorde att jag blev djupt intresserad av mat ändå. Mat och ekonomi«, säger hon.



Malins bröd har alltid en kärna av färg, det kan vara saffransgult, rödbetsrosa, mintgrönt eller sotsvart. Hon har bakat bröd över hela världen, en av de mest intressanta resorna gick till Kabul. Bageriet är där en av få platser på vilken kvinnor tillbringar tid med människor som inte tillhör den egna familjen. Själva bakandet går till så att kvinnorna tar med sig sina skålar med deg och formar bröden på plats i bageriet, sedan bakas det i tandooren – lerugnen som kan beskrivas som ett hål i marken med en brinnande eld i botten.



PORTRÄTTET

trend där, det är snarare street food och bra enkel mat som gäller.« Hon startade istället en blogg. Och sakta men säkert växte hennes brödbytande i farstun till ett internationellt nätverk. En rörelse som faktiskt ynglat av sig. På fler håll i världen gör andra samma sak, under The Bread Exchange-parasollet. »I Montreal och Barcelona till exempel. Och i Australien finns en som gör samma sak fast med blommor«, säger hon.

Jag har bett Malin att hon ska ta med sig ett bröd eller sin surdeg till vårt möte. Hennes surdeg har fått sitt namn – Manna – efter myten om den heliga föda, den ätliga morgonfrosten eller »brödet från himlen«, som svältande israeler överlevde på i egyptiska Sinai-öknen för 2000 år sedan. Malin var där på en avkopplande ridsemester, utan någon surdeg med sig eftersom hon lovat sig själv att inte baka under ledigheten. Men hon kunde ändå inte hålla sig och skapade den nya surdegstarten där i öknen. Den blev någonting extra. Och sedan dess har Manna rest med henne över hela världen. Hon checkar in degen som vilken vanlig packning som helst. Men just på den här resan har den stannat hemma i Berlin. Och ett bröd skulle ta henne 24 timmar att baka och den tiden finns inte just idag.

Trots att The Bread Exchange är en fungerande byteshandel har Malin svårt att värdera sina bröd i

»I princip skulle jag kunna leva utan pengar. Men det är viktigt att vi har ett samhälle där vi betalar skatt.«

pengar. »Tiden och omsorgen jag lägger ned på mina bröd... det blir orimligt att översätta det till pengar. Jag går upp mitt i natten och knådar, sen får degen jäsa lite medan jag sover, sedan går jag upp igen. Det är inte ekonomi. Utbyte av pengar skapar dessutom en anonymitet som jag inte är ute efter i det här sammanhanget.« Malin får istället kontakt med sina bytare genom Instagram eller via sin blogg. I ett inlägg berättar hon var hon är, vad hon bakar och därefter är det först till kvarn som gäller. Hon stämmer träff på kaféer eller i gathörn. »Visst är det så att jag är social och vill ha ut någonting mer än en fysisk sak av bytet. Men jag gör inte det här för att få vänner, och det är jag tydlig med. Om någon kille försöker bjuda på middag tackar jag alltid nej. Vi pratar alltid på telefon innan och jag tycker mig kunna avgöra om folk är seriösa eller inte. Det är ganska tydligt, så jag har aldrig varit rädd vid ett möte eller känt mig utnyttjad«, säger hon. Malins byteshandel har bland mycket annat gett henne mängder av hemlagade marmelader, åtskilliga hemliga recept, en köksrenovering, en cykelreparation, hotellnätter, ridlektioner, yogaklasser, Photoshop-utbildning och gitarrlektioner. »Det enda jag tackat nej till är ett besök i ett enormt terrarium. Jag är extremt rädd för ormar«, säger Malin och skrattar stort. Sedan blir hon allvarlig och påpekar att det inte är en heltidssyssla att baka och byta. Hon bakar ungefär fyra gånger i veckan. Och hon ser också faror med att införa sin egen byteshandelsekonomi. »I princip skulle jag kunna leva utan pengar. Men det är viktigt att vi har ett samhälle där vi betalar skatt. Jag vill inte bidra till att det blir annorlunda på det sättet.«

Malin kikar in bakom disken, där själva bageriet ligger. Förra gången hon var i Stockholm bakade hon här. Det är så hon gör. När hon kommer till en ny stad skapar hon kontakter genom att byta till sig råvaror eller låna en ugn. På så sätt lär hon sig om staden och om människorna. I boken *The Bread Exchange* har hon skrivit några av de här människornas historier. Och deras recept. Bland resmål som San Francisco, Antwerpen, Bayern och New York dyker plötsligt ett udda land upp. Afghanistan. Malin reste till Kabul med sin dåvarande pojkvän som var krigskorrespondent för tyska tidningen Der Spiegel. »Det var en väldigt speciell resa. Jag gjorde den för att förstå hans vardag. Men det var otäckt också. Kort efter att vi var där sköts kvinnan som fixade vår fotograf ihjäl«, säger hon. Men givetvis sökte Malin upp bröden och kvinnorna även i Kabul. »Ett färskt varmt bröd öppnar dörrar överallt. Jag upptäckte att bageriet var ett av få ställen där afghanska kvinnor tillbringar tid med människor utanför familjen.«

Hon har bott i Berlin sedan hon var 20 år. Nu är hon 34. När hon kom dit blev hon kär direkt – i staden. Hon insåg att hon kunde bilda sig ett liv där som hon inte kunde ha någon annanstans. Hon älskade öppenheten, att inga cirklar var slutna och att det inte spelade någon roll vad hon hette eller vilket område hon var

född i. Hon och ett gäng kompisar kom över en stor lokal och startade en svartklubb för housemusik. De bokade alla de hetaste dj-akterna. Malin var inredningsansvarig. »Vi finansierade det hela med specialkvällar för adelsällskap. Det var skitkul och gick riktigt bra. Tills maffian kom och gjorde det omöjligt för oss att fortsätta om vi inte betalade dem pengar...« Nuförtiden är klubblivet i Berlin turistifierat, menar Malin Elmlid.

I *The Bread Exchange* blandar Malin Elmlid recept som hon bytt till sig med berättelser om platserna och människorna hon mött genom åren. I boken finns ett kapitel döpt efter den svenska huvudstaden. Här bjuder ett gäng stockholmare på kräftska. I en annan del av boken beskrivs svensk midsommar med en så romantisk blick som bara en utlandssvensk med lagom mycket hemlängtan kan ha. Samtidigt är hon medveten om att hennes projekt troligen inte skulle fungera lika bra i Sverige. Att gå hem till varandra och erbjuda sig att byta sin nybakade specialitet är kanske inte naturligt för alla svenskar. »Jag har alltid haft det där i mig. Jag tror att det är mina första år i Norrland som gjort att jag kan gå hem till folk utan att ringa och fråga om lov innan. Men jag har förstått att det kan anses som ganska konstigt«, säger hon och skrattar. Men det finns andra sätt att byta bröd med varandra, tycker Malin Elmlid. »Det är egentligen jättelätt! Man gör ju ofta för mycket av det man lagar eller bakar. Då kan man anordna en bytarkväll med sina grannar eller vänner. Det blir mer som en större social grej, och inte lika märkligt som att ses på tu man hand. Det är en form jag tror att de flesta kan känna sig bekväma med.« ▲



Åkimono 299:-
Åtröja 299:-
Wera Stockholm
byxor 599:-