

# CHLEBOWA PRZYGODA

*Co można dostać za bochenek chleba?*

**Mieszka w Berlinie. Porzuciła świat mody, by piec chleb. Wymienia go za miejsce do spania, ciekawe opowieści albo domowe produkty. Wkrótce ukaze się jej książka opowiadająca o tych niecodziennych barterowych wymianach.**

Rozmawiała: Monika Brzywczy  
Zdjęcie: Mirjam Wählen

Malin Elmlid jest z pochodzenia Szwedką, ale od wielu lat mieszka w Berlinie. Jeszcze do niedawna pracowała dla modowych marek takich jak duński awangardowy Wood Wood czy Levi's. Ostatnio coraz częściej zajmuje się kulinariami, pisując o podróżach i jedzeniu dla niemieckiego „Süddeutsche Zeitung” czy francuskiego „Fricotte”. Ale przede wszystkim prowadzi Breadexchange – blog o pieczeniu chleba. Już sama nazwa doskonale oddaje koncepcję, którą Malin wymyśliła i konsekwentnie wdraża w życie od kilkunastu miesięcy.

Zacząła od stworzenia swojego własnego zakwasu. Pierwszy powstał kilka lat temu w Berlinie wyhodowany na bazie wody, mąki i jabłek. Drugi, na bazie zakwasu, który podarowali jej znajomi z Londynu, połączyła z mąką i rabarbarem. Trzeci powstał podczas podróży przez pustynię Synaj – tym razem dodatkiem były syryjskie jabłka. – Nie jest tajemnicą, że przepis na chleb jest banalnie prosty, potrzeba tylko trzech składników: mąki, wody i soli. No i oczywiście zakwasu. To, co najważniejsze, to jakość produktów, jeśli one są dobre, nie ma potrzeby dodawania drożdży czy innych dodatków, które sprawiają, że chleb będzie rósł. Potrzebny jest po prostu czas – opowiada Malin. A nawet bardzo dużo czasu. Wypiek chleba zajmuje jej co najmniej 20 godzin. Malin zaczyna od wyrobienia ciasta, potem odstawia je do wyrośnięcia, kilkakrotnie przekłada, napowietrza, aż w końcu jest gotowe do wypieku.

– Z chlebem nie ma reguł – dodaje. – Za każdym razem jest trochę inaczej, wszystko zależy od nastroju zakwasu (tak tak, są takie dni, w których zakwas jest bardziej energiczny, w innych działa leniwie), od pogody, od temperatury (jeśli jest kilka stopni więcej, warto skrócić czas leżakowania ciasta – gdy wyrośnie za szybko, chleb może się nie udać), od jakości mąki. Doświadczony piekarz umie obserwować swoje ciasto. Nie nauczy cię tego żadna lektura, zostaje żmudna praktyka. Drożdże czynią cały proces dużo bardziej przewidywalnym, ale za to mniej ciekawym. No i smak! Chleb na zakwasie smakuje sto razy lepiej!

Ostatni rok w życiu Malin był wypełniony eksperymentowaniem z różnymi rodzajami chleba i konsystencjami ciasta. – Trochę przesadziłam – wyznaje Malin – zaczęłam funkcjonować jak mała fabryka chleba. Nie nadążałam z jedzeniem tego, co upieklam, więc zaczęłam karmić znajomych, sąsiadów, ale wciąż miałam nadwyżki. Wtedy wpadłam na pomysł, by wymieniać chleb na inne produkty, usługi albo nawet na informacje, których potrzebowałam. To nadało zupełnie nowy wymiar mojej chlebowej przygodzie.

Na co wymienia się Malin? Na jajka i warzywa, na nocleg w innym mieście. Czasem dostaje zupełnie nieoczekiwane propozycje. Do wymiany używa grupy na Facebooku, a czasem, gdy trzeba działać szybko, Twittera (znajdziecie ją jako Elmlid). Na swojej stronie spisała rzeczy, na które chętnie się wymieni. Brzmi to mniej więcej tak: możliwość pojeżdżenia na koniu lub popływania na żaglówce, miejsce na liście gości, książka, którą czytałeś i naprawdę ci się podobała, mąka, pomidory lub zioła z własnej uprawy, pasty do chleba, oliwa z oliwek, pomoc, twój najlepszy sos sałatkowy (+ przepis), coś z waszego rodzinnego miasta, coś historycznego, coś z Prowansji, wysokiej jakości sól morską. I coś, czego nie wiem, że potrzebuję.

Ale to nie wszystko. Malin organizuje także jednodniowe piekarnie (pop-up bakery). Pierwszą, trzy lata temu, w firmowym berlińskim sklepie Wood Wood. Wśród półek z ubraniami ustawiła swoje stoisko z chlebem i częstowała nim gości butiku. Wcześniej nieraz piekla chleb dla kolegów z branży. – Policzyłam, że co najmniej 18 razy zabierałam zakwas na pokład samolotu, lecąc do Paryża, a potem z moim brytyjskim kolegą Peterem Jensenem piekliśmy chleb i urządzaliśmy chlebowe uczty w pięknym showroomie Wood Wood w paryskiej dzielnicy Le Marais. Myślę, że wyrafinowane pieczywo niczym nie różni się od wyrafinowanych ubrań. W pieczeniu też najważniejsze są doskonale składniki i wykorzystanie jako inspiracji tego wszystkiego, co spotyka cię w życiu. Dla Wood Wood bardzo ważne były wzory i printy, Breadexchange zbudowały historie, które wydarzały się podczas pieczenia kolejnych bochenków, na przykład czyjś letni dom na Sardynii czy własna sól suszona na klifie. Kiedy jem chleb z tą solą, automatycznie myślę o dzieciach zbierających jej ziarna na plaży. Takie historie to tajny składnik moich wypieków. Zawsze używam trzech podstawowych składników i zostawiam miejsce na jakąś historię. Mogą to być po prostu pomidory z przydomowego ogródka polane oliwą, którą przyjaciel przywiózł z wakacji. Czasem nie ma nic lepszego. Jedno jest pewne: jeśli robisz coś tak prostego jak chleb, musisz zrobić to najlepiej, jak się da. ●●●