BERLIN

Brödbytandet som blev en bok

Malin Elmlids hobby blev till en besatthet

Allt började med ett misslyckat försök att sluta äta bröd. Nu har Malin Elmlids brödbytarprojekt växt sig så stort att The Bread Exchange blivit bok.

– Det här projektet handlar egentligen inte om bröd. Brödet är bara en dörröppnare. Det handlar om människor och om vad som inspirerar oss, säger Malin Elmlid när vi träffas i hemma i sekelskiftesvåningen i norra Berlin, många mil från Skellefteå där hon växte upp fram tills åtta års ålder.

– Jag har otroligt bra minnen därifrån. Det var en kreativ uppväxt och jag hade ett jättebra dagis, det var väldigt fritt och jag älskade både snön och de långa sommarnätterna där man knappt kom ihåg att man skulle gå hem. Det var många barn i min egen ålder att leka med och man gick liksom bara hem till varann, det var härligt. Jag gillar ärligheten som finns där uppe, säger hon och skär upp ett rykande färskt bröd.

Det är tidig förmiddag men Malin har redan varit uppe i flera timmar, den tyska dagstidningen Die Zeit har varit på besök för en intervju och givetvis också fått ett smakprov på hennes hantverk, omsorgsfullt tillverkade surdegsbröd som vart och ett tar 24 timmar att baka och som Malin aldrig säljer utan bara byter bort.

Startade av en slump

Brödbytarprojektet, som fått namnet ”The Bread Exchange”, började som en slump.

– Det var egentligen inget särskilt med bröd som tilltalade mig, nästan tvärtom faktiskt. Jag arbetade i modebranschen och slutade äta bröd för att hålla vikten, men jag bara insåg att jag inte kunde vara utan det, berättar Malin Elmlid.

I stället gav hon sig själv en regel: Att bara äta bra bröd.

– Men det var problematiskt att få tag på i Berlin. Så jag började researcha. Hur gör man ett bröd utan jäst, hur bakar man en vetesurdeg? Och så började jag att baka.

Blev en besatthet

Det som började som en hobby blev snart nära nog en besatthet. Under jobbresor runt om i Europa passade Malin på att träffa de bästa bagarna i varje stad och lära sig från dem. När vänner och familj inte längre orkade äta upp alla bröd hon producerade började hon i stället att skänka bort dem.

– Det var så jag började, jag ville ju inte ha någonting. Jag hade för mycket bröd och gav bort det och en dag började folk ge mig saker tillbaka. Jag är ju ekonom i grunden och blev först förvånad. Jag tänkte väl att människor är opportunister, det är klart att man inte bara ger. Men så insåg jag att ”Men Malin, du har ju faktiskt också gett i två års tid, så uppenbarligen gör folk det”.

TAGIT INTRYCK. Människor som Malin Elmlid mött genom åren har varit inspiration till Malins bok.

FOTO: MALIN ELMLID

Byter bröd på heltid

För sex år sedan beslöt hon sig för att göra ”The Bread Exchange” officiellt. Via en Facebooksida och blogg annonseras var och när byten kan ske. I dag är brödbytandet hennes heltidssysselsättning och hon har bytt mot allt från konsertbiljetter till hotellnätter – eller en burk hemlagad marmelad.

De människor hon mött under åren har också varit inspirationen bakom Malins bok, som just har kommit ut på svenska.

– För mig är berättelser kring det jag äter minst lika viktigt som VAD jag äter, så det är en storytelling-kokbok. Den gör nedslag i platser där jag bytt bröd, från Sinaiöknen till Berlin, Belgien, New York, Kalifornien och Afghanistan och presenterar recept från människorna jag mött. Men vi har varit tvungna att begränsa dem till 45 stycken – jag har ju bytt bort 1400 bröd hittills så det hade kunnat bli fler! säger hon.

Roadtrip

Under skrivandet gjorde Malin och hennes grafiker en tre veckors roadtrip i Kalifornien utan pengar.

– Vi bytte till oss sovplatser på hotell och allt möjligt. Jag stannade upp en gång och tänkte: ”Här reser jag runt med en surdeg i baksätet och byter bort bröd. det här är ju helt bisarrt!”. Det är så otroligt vart det här projektet har tagit mig.

Projektet har förändrat hennes grundläggande syn på hur människor fungerar, menar Malin.

– Ett tag hade jag nästan dåligt samvete – hur har jag kommit in i denna otroligt privilegierade rollen? Men jag gav jättelänge utan att förvänta mig någonting. Jag tror att det bevisar tesen att om du går in någonting med en intention att bara ge och inte att få, så sker någonting. Jag får ju tusenfalt tillbaka i dag.

Eva Paulsen

Recept

Päron och ingefärsmarmelad

Bidrag från Sasha Gora.
GER 570 G
Till skillnad från blodapelsincurden med rosmarin så fångar den här päron- och ingefärsmarmeladen vinterns andra sida perfekt – mysig, varm och mörk. Den tillfredsställer längtan efter kryddor och generösa smaker och fångar den där vinterreflexen att krypa in under en filt och titta på när snön faller. Den här marmeladen är bastant och kraftig – en blandning mellan en tjock fruktkompott med bitar av frukt och en slät fruktsås – vilket gör att den passar lika bra till att röra ner i en skål med havregrynsgröt som till att äta på en bit rostat surdegsbröd med en skiva lagrad cheddar.

Ingredienser:
1 kg päron (7–8 stycken), skalade, urkärnade och delade i bitar
300 g strösocker
60 ml nypressad citronsaft
3 msk skalad och finriven färsk ingefära
1 vaniljstång

Så gör du:
▶Använd dina favoritpäron eller de som är lättast att få tag på. På Rösler Haus använde Sasha williamspäron. Om de är ekologiska behöver du inte skala dem.
▶I en vid och tjockbottnad gryta, blanda päron med socker, citronsaft och ingefära. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna ner i grytan, lägg stången i grytan och ställ undan för att dra ur smakerna 15 min. Ställ en liten tallrik i frysen (för att senare kunna testa om marmeladen är färdig).
▶Låt päronen koka på medelhög värme. Rör om då och då och koka tills frukten börjar falla sönder och det blir möjligt att mosa päronen med änden på en träsked. Ta av grytan från spisen, kasta vaniljstången och använd en potatisstöt för att purea päronen.
Ställ tillbaka grytan på spisen och fortsätt att koka på låg värme tills blandningen får marmeladkonsistens.
▶För att prova om marmeladen är klar, ta ut tallriken ur frysen och lägg lite marmelad på den med en sked. Låt marmeladen ligga ett par minuter och kontrollera sedan om marmeladen har blivit fast. Den blir inte till gelé , men kommer att bli fast. Om mar- menaden fortfarande är lite rinnig, fortsätt att koka och upprepa tallriksprovet tills den får godkänt. Använd en slev för att fylla burkarna med varm marmelad, men lämna lite luft överst.
▶Torka av kanterna på burkarna med en blöt pappershandduk för att fånga upp eventuella marmeladdroppar. Sätt på locken. Låt kallna. När burkarna är helt svala, förvara dem i kylskåpet och använd marmeladen inom 2 veckor.

Fakta

Malin Elmlid

Familj: Mamma, pappa, bror och pojkvän
Ålder: 35
Bor: I Berlin
Aktuell: Med boken om brödbytarprojektet ”The Bread Exchange“
Karriär: Arbetar på heltid med The Bread Exchange, föreläsare och skribent på deltid.
Intressen: Att gå på promenad i nya kvarter och marker. Historia, arkitektur, att spendera tid med de jag älskar.
Gör helst en ledig dag: Rör på mig. Och tar det lugnt.
Lyssnar på: Just nu Max Richters ”Vivaldi Re:composed”.

INTRESSET VÄXTE. Malin Elmlids