

# Bagerne holdt Store Bagedag



Uhmhm, hvad er bedre end én konditorkage – MANGE konditorkager! Torsdag den 8. september var store bagedag på grundforløbsholdet for bagere og konditorer. Første modul afsluttes med en opgave og en praktisk prøve. Eleverne havde op til prøven fået undervisning i de forskellige korntyper, og torsdag var den store dag, hvor teori skulle omsættes til praksis. "Vælg et bagværk med to korntyper", lød opgaven. Opgaven skulle løses individuelt, og det var 11 meget forskellige opskrifter, der var fundet på nettet, i familiearkivet eller i opskriftsbøger. Nogle var modige og sprang ud i opskriften for første gang, andre havde smugtrænet hjemme.

Elevernes underviser Svend Christensen sad roligt midt i infernoet af travle elever, der piskede rundt efter natron, mandler og sprøjteposer. "Se lige her, hvor meget de gør ud af opgaven, og med flot layout og forside", siger Svend veltilfreds, og viser elevernes modul 1 opgaver frem. I dag er de første 11 til prøve, og i morgen er det de resterende 11's opgave at imponere Svend med opgave og blændende bagværk. Det går rigtigt godt i dag!

Passionstærte med marenstoppe, chokoladetoppe med glaserede blåbær, polske Berliner Pfannkuchen og store svulstige gulerodsboller. Der arbejdes hurtigt og selvstændigt ude ved de lyse træborde. Engang imellem høres et "damn" eller stor suk – som da nøddemassen pludselig blev til en havregrødslignende masse, eller da de fine bunde pludselig lever deres eget liv på bagepladen, og vokser godt og grundigt sammen.

Mette Blomsterberg – go home – her kommer UCR's eget sukkersøde-superligahold. "Alle kokke- og konditorprogrammerne påvirker helt sikkert de unge. Størsteparten på dette hold vil gerne være konditor," fortæller Svend, der både kan kalde sig baker, faglærer og levnedsmiddeltekniker. "Her på holdet lærer de alle de vigtige basisting og alt om hygiejne. Det er vigtigt, at de bliver nogle gode håndværkere, der kan deres fag ud til fingerspidserne", understreger Svend, der selv blev færdiguddannet for 30 år siden. "Egentlig ligner bageruddannelsen sig selv fra den gang. Det er stadig vigtigt, at de kan håndælte, rulle en butterdej og finsprøjte en kage. Det er der stadig fokus på til svendepreven, selvom der er kommet en masse hjælpemidler til, siden jeg stod i lære", griner Svend.

Efter en hurtig – og meget let - frokost samles holdet og evaluerer formiddagens udfordring. 11 flotte kager og boller er det blevet til, og gruppen evaluerer sig uhmhm ene igennem hinandens søde og grove kreationer. Hos eleverne eksisterer den søde tand stadig i bedste velgående – hos Svend er den blevet noget mindre. Men når Svend besøger sin barndoms land – som er Vendsyssel – er turen først rigtigt fuldendt, når et stk. brunsviger med flødeskum og ribsgele er nedsvælget. På disse kanter er det noget af det fineste, man kan få.

Svend samler op på læringspunkter undervejs, imens der høres veltilfredse smaskelyde rundt om bordet. Her tages læringspunktet: Man smager altid på produktet – meget alvorligt. Ofte er det nødvendigt med ekstra smagsprøver for at være helt sikker på smagsoplevelsen. Endelig er smagningen ved vejs ende, og Svend kan stolt runde dagen af med beskeden: "I har klaret første test med bravour." Der sukkes lidt rundt omkring. Tanken om rengøring og oprydning virker lidt hård, når maven føles som en boksebold efter lidt for mange smagsprøver.

