

SURDEJ, CUPCAKES OG KÆRLIGHED



"Jeg møder ind imellem nogle af mine kursister, og det er en fornøjelse af høre, at de har fået noget ud af mine kurser. I det hele taget er det jo det, det handler om. Når kursisterne går derfra skal vi jo alle sammen gerne føle, at vi har fået noget med derfra, og jeg vil meget gerne fornemme, at jeg har fået hældt noget faglighed på mine kursusedtagere," siger Rikke Skovhus Engstrøm.

"Surdej er sådan set ikke så svært. Det kræver bare mel, vand og kærlighed".

Det er Rikke Skovhus Engstrøm, der fortæller. Hun var ny underviser i efteråret i FOF Djursland, og hun fortsætter som underviser her i foråret, og så bliver julesmåkagerne erstattet af cupcakes.

Rikke Skovhus Engstrøm er uddannet bager, og er ansat på på restaurant Den gamle Stald på herregårdsmuseet Gl. Estrup. Hun bor på Djursland, men har tidligere arbejdet en del i Århus.

Da coronaen ramte Danmark i begyndelsen af 2020 blev det i en periode umuligt at drive restaurant, og både ejeren, kokken og bageren på Den Gamle Stald måtte finde på nye områder at gå i gang med, og det blev for dem alle blandt andet undervisning og kurser. "Undervisning er absolut et helt nyt felt for mig, men når man lige kommer over den første nervøsitet over at stå overfor kursister, så er det faktisk rigtig hyggeligt og spændende," siger Rikke Skovhus Engstrøm

Og så tilbage til det med surdej. Surdejen passer perfekt til det image, som Den Gamle Stald har, og det viste sig jo også, at under coronaen skulle alle både synge fællessang og forsøge sig med surdej. Men der er det med surdej, at den skal passes. Mange har oplevet, at den dør undervejs i processen, men så er det heller ikke sværere. Den skal bare have lidt kærlighed at leve af.

I efteråret var det surdej med hvede, men Rikke har fået mange opfordringer til også at lave kursus i rugbrød med surdej, så det bliver en del af forårets aktiviteter.

Og når det gælder cupcakes, så kommer pynten i fokus. "Vi skal lave roser, vi skal lave den fineste smørcreme, og vi skal få vores cupcakes til at se fantastiske ud," siger Rikke.

Hendes kurser i efteråret har været en-dags kurser, og det bliver det også her i foråret, men Rikke Skovhus Engstrøm kunne faktisk godt tænke sig længerevarende forløb, hvor man kan følge med i, hvordan kursisterne udvikler sig.

"Jeg møder ind imellem nogle af mine kursister, og det er en fornøjelse af høre, at de har fået noget ud af mine kurser. I det hele taget er det jo det, det handler om. Når kursisterne går derfra skal vi jo alle sammen gerne føle, at vi har fået noget med derfra, og jeg vil meget gerne fornemme, at jeg har fået hældt noget faglighed på mine kursusedtagere," siger Rikke Skovhus Engstrøm.

Der er faktisk nogle mænd, der gerne vil lære at lave godt brød. Men Rikke Skovhus Engstrøm er måske lidt mere tvivlende overfor, om mændene også møder op, når der skal laves cupcakes.

"Men de skal være så hjerteligt velkomne," siger Rikke Skovhus Engstrøm.