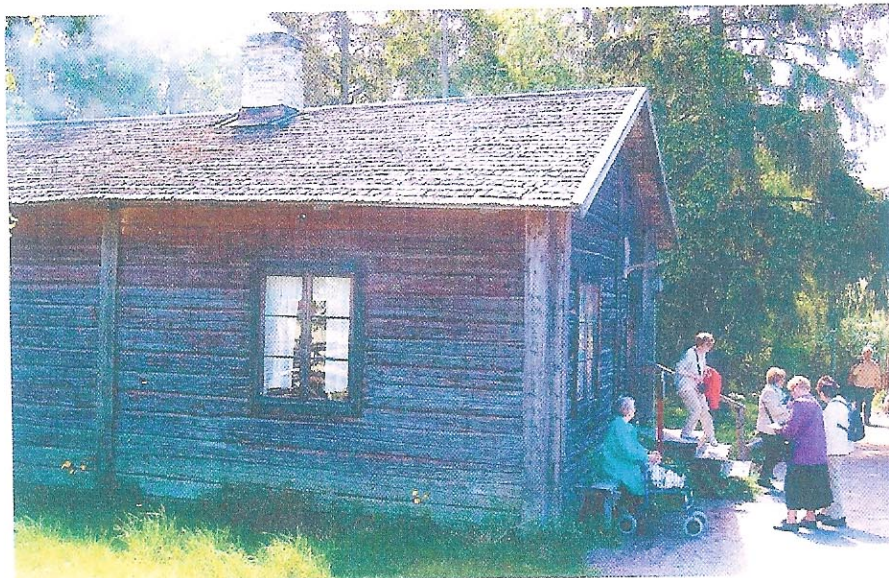


Skansenhuset: Bagarstugan på Skansen bakar igen

Intervju med Nik Mäarak, lärare i brödbakning samt konditor



I bagarstugan från Offerdal i Jämtland bakas det tunnbröd på gammaldags vis. Foton: Marie Andersson, Skansen

Skansen är en plats med många möten och många kärlekshistorier. Hit kommer de som brinner för kulturen, för historien, för hus, för trä, för djur, för natur, för barnkulturen, musiken, folkdansen....

En av de som förälskat sig i Skansen är Nik Mäarak, och då i ett speciellt hus, Bagarstugan.

-Jag brukade gå förbi när jag jobbade som museipedagog på samvistet, tittade in genom fönstren, klappade lite på väggen och undrade vad som skulle hända med det, berättar hon.

Och så frågade jag alla på kulturen. "Ja, vi vet att du vill baka" sa de och så hände inte så mycket. Tyckte jag.



Nik Mäarak, bakkunnig museipedagog

Sommaren 2010 kom Bagarstugan igång igen efter en period av sporadisk verksamhet. Ken Eklund fick i uppdrag att se till att bakandet kom igång och en av de som fick möjlighet att baka och berätta om bröd var Nik.



Tunnbrödet bakas här med det populära dinkelmjölet.

Nu är hon inte någon nykomling. Snarare har hon Skansen i blodet. Mamma Gunborg Mellegård har jobbat i många år i Ordenshuset Brofästet och pappa prästen Johan Mäarak har hållit många gudstjänster och berättat många sagor på Skansen.

-Det är så härligt att få vara i detta hus, säger Nik. Det har en så vänlig själ och man känner hur hela huset lever upp när det kommer folk och börjar arbeta och ta det i bruk. Till vardags är Nik lärare i brödbak på Medborgarskolan och hennes specialitet är surdegsbröd. Syster Nilla är konditor och tillsammans har de också chokladkaféet Systerrarna Mäarak och Pirak i Jokkmokk. Den som kommer dit kan både få en chokladeclair, gott kaffe och musikalisk underhållning av systerrarna.



Besök bagarstugan och smaka varmt tunnbröd.

Nik är också engagerad i slowfoodrörelsen i Sverige och Slowfood Sapmi. Hon är ett typiskt exempel på hur alla de som kommer och går på Skansen tillför kontakter och fungerar som brobyggare. I det här fallet mellan det samiska, mathistoriska och pedagogiska.

Bagarstugan på Skansen kommer från Offerdal i Jämtland. Den ligger strax öster om Älvrosgården. I bagarstugorna bakades framför allt tunnbröd på kornmjöl, som var den vanligaste brödsorten i norra Sverige. Här arbetar ett lag bestående av fem bakkunniga museipedagoger, och Bagarstugan har öppet maj - september 2011. Stängt på måndagar.

Christina Hamnqvist



ARTUR

Medlemsblad för Nordiska museets & Skansen vänner