



INGEN NÆR BUTIKK: Det vesle eldhuset "Steingodt" ligg heilt nede ved sjøen i Sandvika i Gursken.

Mjølkebonden Ingunn Sandvik Bols (43) gjer bakar av seg kvar onsdag i sitt eige vesle bakeri i eldhuset "Steingodt" i Gursken.

Klokka nærmar seg 14.00 og opningstid onsdag. Inne i eldhuset "Steingodt" duftar det vidunderleg av ferske brød. Sidan 06.00 om morgonen har Ingunn Sandvik Bols (43) vore i sving og baka nærare 70 brød av fem forskjellige typar, samt 80 bollar og kanel-svingar. No stressar ho med å bli ferdig med pakking og rydding for opning.

– Per skal ha to brød, Randi skal ha eitt....

Halvparten av brøda er allereie bestilt over sms eller epost. Ho må vite omtrent kor mange brød det skal steikast. I dag var det hovudsakleg grovbrød som fekk seg ei runde i steinommen.

– Det er mest lokale folk som handlar her og det er dei grove og sunne brøda det går mest av, seier bakaren og pakkar dei varme og runde brøda inn i papirposar.

Ingen "nærbutikk"

– Eg bakar som regel mellom 60 og 70 brød kvar onsdag. Vi veit aldri kor mange som kjem innom for å kjøpe brød eller berre skal ha seg ein kopp kaffi med nokre brødskiver attåt. Det er ikkje moro for verken kundane eller oss sjølve om vi går tome før alle som vil ha har fått. Nokre kjem langvegsfrå, vi er jo ikkje akkurat ein nærbutikk, skratrar Ingunn.

Eldhuset i Sandvika, eller "Steingodt" som det vert kalla, ligg nemlig heilt nede ved sjøen i enden av ein lang grusveg ved Sandvika i Gursken.

Det ser mest ut som ei lita hytte eller eit stabbur, men har sidan opninga i april blitt eit populært lite bakeri for lokalbefolkninga.

– Nokre kjem jo innom for å slarve litt over kaffien. Det er jo kjekt å snakke med folk, legg ho til.

På gamlemåten

Brøda vert steikte utelukkande i

steinomn, eller på gamlemåten som Ingunn kallar det.

– Når brøda steikast i steinomn får dei er hardare skorpe, somme seier dei også blir betre på smak. Det er ikkje noko fiksfakseri med desse brøda, det er mjøl, vatn, salt og gjær.

Eg brukar lite gjær som då krev lengre hevetid, forklarar bakaren som først og fremst er mjølkebonde med åtte kyr og nokre kalvar.

Ingunn flytta tilbake til Sandvikgarden for fire år sidan etter fleire år i Stavanger. Ho bestemte seg for å byggje eit lite bakeri på den gamle heimstaden, at det skulle vere steinomn i bakeriet var ho klar på. Den vart laga av ein ekspert frå Trøndelag.

– Eg har jo alltid likt å bake og det let til at folk likar steinomsbakte brød like godt som eg sjølv. Eg har i alle fall ikkje fått klager på brøda enno, smiler Ingunn som innrømmer at steinomn kanskje ikkje er det mest praktiske.

– Det går med rundt 60 kilo med ved for kvar steiking. Omnen treng også tre timar med fyring før temperaturen er riktig, 260 gradar er ideelt, forklarar ho medan klokka slår 14.00.

Pizzabakar?

– Heldigvis får eg av og til litt hjelp av mannen min. Vi har leika med tanken på å utvide sortimentet litt. Kanskje begynne med pizzabaking her også, eg får sjå, seier ho og skjer brødskiver av dei store brøda.

Kundane let ikkje vente på seg. To venninner frå Larsnes kjem innom, ein trufast kunde og ein ny gjest.

– Eg har høyrte så mykje bra om desse brøda, no måtte eg berre smake på dei, seier Ragnild Dalen.

– Eg handlar som regel brød her kvar onsdag, det er verdens beste brød, meiner Solgunn Kvalen, også frå Larsnes.

– No gjeld det å sjå om eg blir utselt denne onsdagen også, smiler Ingunn.

TEKST OG FOTO:
ROGER OLDEIDE

Steingodt

