

BÆRUMSAVISEN

Tett på – der du bor!

7. årgang – Nr. 16 – 4. mai 2016



Fikk smaken på arbeidslivet

Emma Bogilovic Jahre (14) fikk ikke bare arbeidserfaring gjennom prosjektet «Lærling i arbeidslivet». Hun fikk også bakt kranssekake til sin egen konfirmasjon hos Grini Hjemmebakeri. Side 14–15



Stedet for smakfulle opplevelser om det skal være lunsj, middag eller selskap

Værtshuset Bærums Verk

Værtshusveien 10,
1353 Bærums Verk
T: 67 800 200 - F: 67 800 201
www.vaertshusetbaerum.no

Morgenbadet



Foto: Amine Guttubakken Byles

Berit Inger Øen (f.v.), Cecilie Due og Paal Alme ønsker velkommen til en dag med Fornebu i sentrum. «Vårt Fornebu – fra flyplass til møteplass»

starter med et forfriskende morgenbad 12. mai. – Alle er velkommen. Ikke glem badehettekonkurransen, oppfordrer de. Side 6–7

Fra gammelt og slitt til flunkende nytt på en dag!

Vi monterer skreddersydde skapdører (bygger til tak), skuffer, sidevegger og beslag på kjøkkenet ditt i løpet av en dag. Du får et nytt, stilrent og mer praktisk kjøkken raskt og rimelig uten å måtte gjøre noe arbeid selv.

Vi gir deg en fast pris når vi kommer hjem til deg.

www.nkfas.no

MONTERING
PÅ 1 DAG

Spar tusenlapper på vår annonsekampanje du også!

Ring distriktssjef Bjørn Langli på tlf 93 43 56 95 for avtale om et uforpliktende hjembesøk!



Selger tonnevis med

Hos Grini Hjemmebakeri produseres kransekakene på spreng før 17. mai. Nå har 9.-klassinger prøvd seg som kransekakebakere i utplassering.

Daglig leder, Kate Günther Ellefsen, forteller at Grini Hjemmebakeri stadig er i vekst.

– Vi solgte 12 tonn med kransekake i 2015. Nå har vi sagt ja til å være en Ja bedrift, og har gjennom noen uker hatt elever utplassert fra 9. klasse. Prosjektet heter «Lærling i arbeidslivet», forteller Kate.

Prosjektet er et samarbeid med Bærums næringsråd og Bærum kommune, hvor elevene får tre dager i bedriften. Prosjektet er knyttet til det obligatoriske faget «utdanningsvalg» for elever på 9.-trinn.

– Jeg husker selv hvor jeg var på utplassering da jeg gikk på skolen. Derfor er det er fint å gi elever et godt inntrykk av arbeidslivet, sier Kate som var spent på hvem som ville komme.

– De er så flinke. Jeg ser at de blir slitne, men det er ingen som går og setter seg. De jobber på. En av elevene ble for eksempel litt lenger en dag – hun ville så gjerne bli ferdig. Jeg er imponert over arbeidsviljen, smiler Kate som selv er nyvalgt i styret «Kvinner i business», var nominert til Årets gründer og vant 1. pris for nøtterose i en matkonkurranse under Pultostfestivalen i Løten.

BAKT TIL KONFIRMASJON

Emma Bogilovic Jahre (14) er en av elevene som har vært på utplassering. Hun er elev ved Mølladammen skole, og nå har hun ikke bare lært litt om det å være baker, men hun har også bakt sin egen kransekake til sin egen konfirmasjon.

– Det blir veldig stas å servere kransekake som jeg har laget selv, smiler Emma som konfirmeres 28. mai.

– Det har vært veldig gøy og lærerikt å være her. Dette var én av 16 jobber jeg kunne velge mellom, og det var denne jeg syntes virket mest interessant, forteller Emma.

Selv om Grini Hjemmebakeri er en liten bedrift, får elevene god forståelse for at det er mye som må gjøres. De har fått seg en liten a-ha opplevelse når de ser hvor mye arbeid som kreves før en pose med kransekakestenger er ferdig.

– Det er mye som skal gjøres. Det skal bakes, dyppes, veies, pakkes og så skal det klistres på etiketter og stiftes poser. Det er ikke bare baking, sier Emma.

Litt kos mellom slagene med prøvesmaking blir det. Kate synes det er fint å se at yngre også vil ha kransekake – både elever og kunder.

Selv er hun oppvokst på gården, og hadde hest i den ene enden av

bakeriet da hun var liten. Gården har vært i familien i seks generasjoner.

– Vi hadde kuer da jeg var liten, men det var dessverre lite gårdsproduksjon igjen da jeg plukket opp min mors gamle kunst med hjemmelagde kransekaker. Det var etter at jeg fikk kokkefagbrevet i 1994 at jeg tok opp igjen denne tradisjonen på hobbybasis. Ved siden av bakingen utdannet jeg meg som helikopterpilot. Så begynte litt smått med bakeriet, og i 2005 fikk jeg godkjenning på kjøkkenet av Mattilsynet og registrerte et eget selskap. Nå har det vokst veldig, smiler hun, og legger til at høysesongen er fra høsten frem mot jul og før 17. mai.

NY ERFARING

Andreas Myrene Vågernes (14) fra Mølladammen skole synes det er morsomt å jobbe med kransekakebaking.

– Jeg får jo prøvd ut noe jeg aldri har prøvd før, og jobben er litt annerledes enn jeg hadde tenkt, sier Andreas mens han kverner haugevis med mandler.

– Man kan kjøpe ferdigmalte mandler som både er lettere og billigere, men da blir ikke smaken like god. Det blir litt som med kaffe der det smaker best om du kverner bønnene selv. Når vi lager deigen med en gang, holdes dessuten aromaene inne. Eggehviten er fra frittstående høner og deigen er fri for konserveringsmidler og E-stoffer. I tillegg er den glutenfri, påpeker Kate.

Hun ser at elevene blomstrer når de får tilbakemeldinger.

– Dette er en fysisk bedrift som krever at du står oppreist. Lærerne har vært innom og sett til elevene. Etter de tre dagene her, skal de holde fremføring for klassen om utplasseringen, forklarer Kate.

Selv om de ikke ender som bakere etter oppholdet, håper Kate at de forteller hvordan opplevelsen var og at det kanskje vil få andre til å tenke seg en karriere som baker.

– Kransekakebakere er en utdøende generasjon. I dag blir mange kransekaker som selges i butikker laget av kransekakemasse fra Pals. Vi baker dem sånn som folk ville ha bakt dem hjemme. Vi kunne sikkert ha gjort det mye enklere, men vi vil beholde den hjemmelagde smaken, avslutter Kate.

FAKTA

Læring i arbeidslivet

- ▶ Prosjektet er et samarbeid med Bærum kommune og Veiledningscenteret i Asker og Bærum.
- ▶ «Læring i arbeidslivet» innebærer at alle elever på 9.-trinn i Bærumsskolen skal få muligheten til et tre dagers besøk i en bedrift hvor det faglige opplegget er skissert på forhånd, og hvor det stilles krav til at elevene forbereder seg grundig før sitt bedriftsbesøk.
- ▶ Formålet med prosjektet er å gi elevene kjennskap til næringslivet i kommunen, og dermed bedre forutsetninger knyttet til egne utdannings- og yrkesvalg senere i livet.
- ▶ Bedriftene som er med kalles «Ja bedrifter».

Tekst og foto: Anine Gutubakken Byles
anine@ab-avisene.no



VANT PRIS: Tidligere het Mandelrosene Nøtterose. De vant Kate pris for under Pultostfestivalen i Løten.



MANDELROSER: Kransekakedeig godt kamouflert av sjokolade.



DYPPES I SJOKOLADE: Det er tidkrevende arbeid som ligger bak produksjonen.



KRANSEKAKESTENGER: Etter steking dyppes hver ende i sjokolade. Kjekt å ha i fryseren.



KRANSEKAKER: Til 17. mai er det mange som har kransekake med flagg på dessertbordet. Kate Günther Ellefsen har drevet Grini Hjemmebakeri siden 2005.

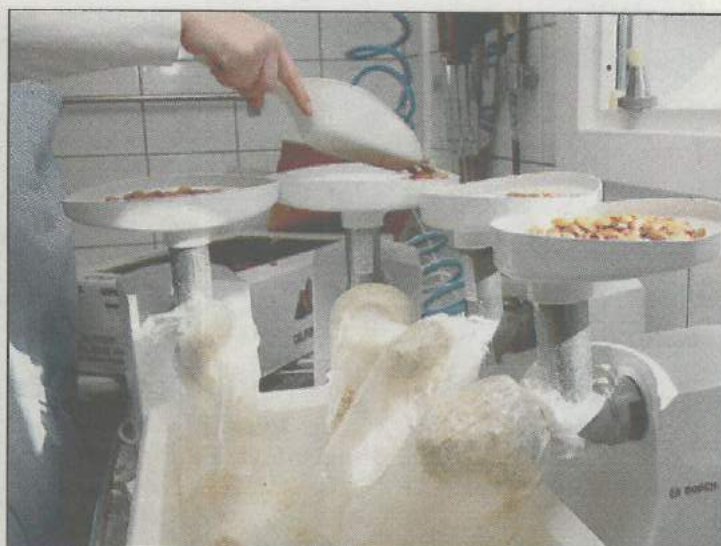


KVERNER MANDLER: Andreas Myrene Vågernes: kverner mandler som skal brukes i kransekakedeigen. Han synes arbeidserfaringen hos Grini Hjemmebakeri har vært interessant.

d kransekakedeig



KRANSEKAKE TIL KONFIRMASJON: Emma Bogilovic Jahre gleder seg til å servere kransekaken hun har bakt selv. Kransekakene må fryses slik at de ikke blir tørre



MANDLER: Det kvernes mandler til kransekakedeigen. Det ville vært både lettere og billigere å kjøpe ferdigkvernet, men da ville ikke smake vært like god, ifølge Kate.



TRIVES: Camilla Bøhn har jobbet hos Kate siden hun var 16 år. – Jeg jobber fulltid og trives godt, smiler Camilla.



I FULL GANG: Emma Bogilovic Jahre har hendene fulle med å dypper kransekakestengene i sjokolade.

Velkommen til folkefest!

Det er 10 år siden Fornebuerklæringen ble nedskrevet og vedtatt.

12. mai 2016 markerer vi dagen med en folkefest for alle!

Fullt program og mer info finner du på [facebook/vartfornebu](https://www.facebook.com/vartfornebu)

