

*”Att göra något ideellt tillsammans skapar glädje i livet”*

**De som menar och säger detta är tre goå gubbar som varje år samlas och bakar bröd till missionsauktionen i Hjortsberga.**



## Brödbak och välgörenhet

En gång om året samlas Ingvar, Gösta och Ingemar hemma på Ingemars gård för att baka bröd till missionsauktionen i Hjortsberga. Första året fick de in över 2500 kr för sina tio brödkakor, vilket förvånade Ingemar så pass att han lite skämtsamt funderade på att sluta med uppfödning av tjuvar och i stället börja med brödbak...

– Om det vi gör blir bra och folk har roligt ger det oss glädje tillbaka i livet, säger Ingemar. Tack vare alla bybors gemensamma gåvor till auktionen kan vi ge en rejäl slant till olika goda ändamål i samhället. Pengarna har bland annat gått till Öppna dörren i Växjö, Kristen närradio, Individuell människohjälp, Svenska kyrkans Internationella arbete, Hjälmseryd stiftelsen.

Att de har roligt när de träffas går det inte att ta miste på. Skämten och skratten duggar tätt i Ingemars kök.

– Vi blir vänner för livet! säger de samstämt och berättar ivrigt i munnen på varandra hur de i dagarna två samlas för det goda ändamålet.

– Första dagen skållar vi mjölet och senare på kvällen slås jästen i, förklarar Ingvar. Det är viktigt att bakugnen eldas upp en första gång redan kvällen innan. Allt för att skapa så jämn värme som möjligt då kakorna skall bakas nästa dag.

Andra dagen börjar de redan klockan sju på morgonen. Det eldas på nytt upp i ugnen och så sötas de degen, kryddar och slutligen arbetas mer mjöl in.

– Förr använde vi händerna men nu har vi en ”tvet”, det vill säga en brödspade till hjälp. Det går mycket lättare och så blir det inte så kladdigt, menar Gösta.

Under tiden brödet jäser på nytt vankas det glögg och pepparkakor. Sedan är det dags att baka ut brödet.

– Varje kaka väger cirka ett kilo och skall vara i ugnen i ungefär en timme, förklarar Ingvar.

– Ingvar vänder på brödkakan och knackar på undersidan för att se om de verkligen är färdigbakat, säger Ingemar med ett finurligt leende.

Och det verkar vara en mindre vetenskap att baka bröd i stenugn.

–Vi räknar vedträden för att beräkna den rätta värmen. Det gäller att ha uppsikt hela tiden, berättar Ingemar. Ingvar slänger då och då in en näve med mjöl i ugnen. Blir det för svart, ja då är det för varmt. Ibland blir vi tvungna att svalna ner ugnen med vatten eller öppna spjället.

–Det gäller också att hålla sig borta då brödet tas in och ut ur ugnen, skrattar Ingvar. Den långa ”brödgrisslan” behöver en hel del svängrum.

Lördag 23 november är det åter dags för missionsauktion i Hjortsberga församlingshem. Precis som det alltid har varit, det vill säga så länge som gubbarna kan minnas. Gösta håller som vanligt i klubban. Han har ryktet om sig att ”slå fort”. Ingvar och Ingemar planerar att gå runt med brickor och bjuda på provsmakning av det ljusa och det mörka stenugnsbakade rågrödet.

När jag lämnar de goå gubbarna fortätter de sin planering i Ingemars kök och skratten hörs ända ut på gårdsplanen.

Text: Marie Fransson Foto: Marie Fransson, Linda Waldén

