

Baker og konditorsvennebrevet

Mitt navn er Terje Skaar, og jeg er utdannet både baker og konditor. Tenkte jeg skulle lage et lite innlegg om dette og vise mine 2 flotte svennebrev. Jeg har tatt altså prøve i begge fagene både baker og konditor. Ekstra gøy er det nå å kunne dele masse fristelser med dere gjennom ulike sosiale medier som facebook, instagram og her på bloggen.

Jeg har alltid ville bli baker, det var min store drøm da jeg var liten. Jeg har alltid likt meg på kjøkkenet sammen med mamma som lærte meg å bake før jeg dro ut i læretiden min for å lære mer om faget. Etter to år som lærling på bakeriet her i vakre Bergen gikk jeg opp til svenneprøven i bakerfaget. Jeg skal se om jeg finner bilder på gamle pc fra mitt svennebrev. Hadde det vært artig å se?

Når man er bakerlærling lager man alt av rundstykker, baguetter, brød, wienerbrød og boller i alle fasonger og størrelser. Produksjonen varierer veldig fra bakeri til bakeri og ikke minst hvor i landet man jobber. I Bergen lager vi mengder av de bergenske skillingsbollene. Du finner min oppskrift her på bloggen. Og vi lager selvfølgelig vannkringler og de deilige løsebrødene.

Skillingsbollen er nok den meste kjente bakverket hos oss. Men hva er kjent i din by av bakevarer? Her ser dere mitt svennebrev jeg fikk etter 2 år som bakerlærling. Veldig flott å ha dette på veggen hjemme.



Men jeg ville lære mer, og fortsatte som konditorlærling. Da var det 18 nye måneder i bakeriet/konditoriet og nå skulle det lages mer av kaker og krem produkter. Alt fra kakebunner i alle størrelser, fra runde til firkantede. Kjevling av butterdeig, til deilige napoleonskaker og koking av vannbakkelse og kremer, som vaniljekrem. Fylling, og trekking

av kaker som vår mest kjente kake. Vår hvite dame, som er en marsipankake, gjerne med sprø makronbunn.

Romboller, og alle typer formkaker med glasurer og deilige terter med mengder av frukter. Hva er det mest kjente konditor bakverket/kaken i din by? Har dere en egen kake som er kjent hos dere slik som vår hvite dame. Vil gjerne høre.

Her er mitt svennebrev da jeg besto min prøve og kunne kalle meg en konditor ☐ Kjempestas



Håper dere liker at jeg også ligger ut litt mer personlig her på bloggen. Og at dette kan være inspirerende for deg som enten bare elsker å bake hjemme eller som skal ut å bli konditor. Hører gjerne fra dere alle. Dere finner meg også på instagram og facebook. Hilsen Terje