



Øverst til venstre: Marit har fått dreisen på lefsebaking. Nederst til venstre: Liv holder kustus på bakstehuset. Det store bildet: God stemning på kjøkkenet. Fra venstre Sissel Ekseth Haugen, Torbjørn Hansen, Marit Lie Olsen og Liv Gruven Hansen.

Lefser til jul

I et lite gult hus på Fåberg holder Laagen Bygdekvinne­lag til. Her holdes lefse- og flatbrødkurs, de baker julekaker og lager tradisjonsmat.

Av Åse Kari Gravråk

Det er lukter fersk lefse i gangen. Inne på kjøkkenet er det kjevling og steiking, småprat og latter.

Marit Lie Olsen har meldt seg på kurs og baker lefse for første gang.

– Jeg synes det er mye teknikk, det er mye å passe på, sier hun. – Når lefsa er stekt ferdig skal vi brette den sammen på en spesiell måte. Vi må passe på at alle kanter blir dekket så ikke lefsa blir tørr og hard. Til slutt må det dekkes til med klede og plast så ikke dampen går ut.

Lefsebakere fra fjern og nær

Liv Gruven Hansen er nestleder i Laagen Bygdekvinne­lag og husstyrer på bakstehuset. Hun baker ikke mye til seg sjøl lenge, men synes det er moro å lære andre. Folk kommer fra fjern og nær. Liv har kursdeltakere både fra Lillehammer og Øyer, Vinstra og Brumunddal.

– Noen ganger holder jeg kurs både på dag- og kveldstid, sier Liv. – Jeg er pensjonist og har mulighet til å være her. Det er langt

flere yngre som vil lære å bake lefse i dag enn det var før. Det er moro at interessen er så stor. Det er bare maks fire lefsebakere om gangen på kurs.

For Sissel Ekseth Haugen er det tredje året hun er med på lefsebaking. Hun har nærmest blitt proff. Når lefsa begynner «å boble» er den ferdig stekt. Det gjelder å passe godt på for den kan fort bli brent. Den ene leiven etter den andre blir bretta sammen. Liv står på sidelinja og passer på at alt går riktig for seg. .

Potetene skal ikke skrelles

Torbjørn Hansen, mannen til Liv, er potetkoker. Han koker, skreller og maler potetene kvelden før det skal bakes. Liv lager deigen. Potetene skal ikke skrelles før de kokes for da går stivelsen ut. Hun bruker Asterix, men mandelpoteter kan også brukes. Det går fint å bruke samme deig til lomper, men de må bakes tjukkere enn lefse.

Lefser, julemat og julebakst

Laagen Bygdekvinne­lag driver ikke bare med lefse- og flatbrødkurs, men julemat og julebakst hører også med. Har du tid og lyst er det bare å melde seg på. Du vil garantert bli tatt deg godt imot!

GODE LEFSER

Du trenger:

- 2 kg poteter (Asterix)
- 2 ts salt
- 2 dl siktet rugmjøl
- ca. 2 dl hvitemjøl

Slik gjør du:

Potetene kokes med skallet på, skrelles og males når de er varme. La det stå kaldt til dagen etter. Bland i mjøl og salt, rør deigen til den slipper kanten på røre­bollen. Kjevles ut til tynne lefser, eller til tjukkere lomper. Takka bør stå på ca. 7.

