



HÄLSINGEGÅRDEN
LAMMKATEDRALEN I LÅNGHED



ARRENDERA ETT SOMMARBAGERI!

På Hälsingegården Per-Anders i byn Långhed, strax utanför Alfta, efter den brunskyltade turistvägen "Stora Hälsingegårdars Väg" ligger den vackra Hälsingegården Per Anders "Lammkatedralen".

Inför sommaren 2018 (juli) söker vi en trevlig och engagerad bagare som vill arrendera bageriet och arbeta självständigt. En perfekt arbetssemester på en idyllisk plats och fina omgivningar, som erbjuder stora natur- och kulturupplevelser.

Hälsingegården är anrik och vacker hälsingegård dit turisterna kommit för att njuta av miljön, Bo på Hälsingegård, gå på kurser, fika i trädgården och se gårdens unika lantrasdjur. I byn finns även två UNESCO Världsarvs gårdar som på sommaren drar en hel del turister.

På gården bor Nina Östman, författare och fotograf samt kulturjordbrukare. Hälsingegården drivs ideellt som ett kulturarvsprojekt med fokus på hållbar livsstil, hälsa, biologisk mångfald och bevarande av starkt utrotningshotade lantraser.

Fakta om bageriet

Bageriet består av en äldre bageristuga byggd 1847 med en vedeldad traditionellt byggd stenugn. Så som bagarstugorna byggdes och fungerade förr. Bageriet har fungerat som sommarbageri i 5 års tid.

Här har vi bakat surdegsbröd, haft kurser i surdegsbakning, bakat traditionellt tunnbröd och äckligt goda kardemummabullar. Ett hantverk som ska värderas och inte kan jämföras med industriellt bakat bröd. Något som har uppskattats av både turister och lokalbefolkning.

Vi har även odlat egen råg på gården samt använt oss av äldre svenska lantsorter. Här finns även några lokala kvarnar som säljer lokalt odlade mjölsorter. Något som stämmer överens med gårdens inriktning och vårt intresse för ekologisk odling och biologisk mångfald.

I bageriet finns en bra degblandare, 2 brödvagnar, professionell våg, äldre bakbord, jäskorgar mm tillbehör, samt tillgång till ett enklare kök.

På gården finns även tre vanliga el-ugnar.

Gården har även en originalmålad bröllopsstuga som används som café och en liten brödbutik med försäljningsdisk och hyllor.

Önskemål

För sommaren 2018 söks en engagerad och självständig bagare som tycker att det skulle vara kul att driva bageriet. Du får gärna ha lite erfarenhet antingen som amatör eller professionell bagare.

Du bör kunna hantera en vedeldad stenugn (utan termometer) eller vilja lära dig – och även ta stort ansvar för eldning i en k-märkt miljö.

- Du bör kunna sätta degar och planera all bakning i egen regi.
(Tillgång till jordkällare finns för kalljäsning). Både matbröd och sötebröd.
- Försäljning genom gårdens butik samt möjlighet att sälja själv från eget marknadsbord i Alfta, Edsbyn och Bollnäs. Det finns även några restauranger i området som kanske skulle vara intresserade.
- Du bör vara ordningsam och noggrann, samt ansvara för disk och städning.
- Du måste själv arbeta med marknadsföring via Facebook, Instagram mm i olika FB-grupper.
- Det finns även möjlighet att ha bagerikurser på gården under juli.
Besöksantal i juli är svårt att uppskatta men det finns ett gediget evenemangs- och kursprogram samt erbjudande om boende så vi hoppas på många turister i sommar.

Boende på gården eller i byn kan ordnas för en person (ej familj).
Ev. framtida delägarskap i gårdens verksamhet.

www.halsingegarden.se (ny hemsida ska göras)

<https://sv-se.facebook.com/thelambcathedral/>

Kontakt och info via: nina@ninae.se

Mobil; 070 666 70 72

Stefan på Vallhallabageriet och numera på sitt eget” Lillebrors Bageri ”på Kungsholmen i Stockholm har varit här och bakat samt haft kurser. Även kocken Melker Andersson har lagat mat och haft kurser här på gården.

Bildgalleri



