



ALT KAN SPISES, bortsett fra lyset nederst i høyre hjørne av denne bursdagskaken Ann-Kristin laget på bestilling tidligere i vinter.



MYE UTSTYR må til når kakekunst står på agendaen.



ROSER i marsipan tar form i hendene til en konsentrert Ann-Kristin.



ROSA PRINSESSEKAKE klar for levering. Ann-Kristin Jacobsen har her bokstavelig sagt.

Kaker er **trendy**. Tradisjonelle så vel som kunstneriske kaker, ofte med overraskende detaljer. Og ikke minst smaken. Fellesnevner er at kaker er gøy, uansett ståsted.

Leder oss inn i fristelsen

SONJA E. ANDERSEN
sea@fd.no

EN KREATIV AVSKJEDSKAKE på jobben for drøyt ett år siden, ble for Ann Kristin Jacobsen i Havøysund inngangen til hennes store hobbylidenskap, kaker. I dag er fritiden hennes fulltegnet og vel så det, med kakebestillinger fra fjern og nær. Hovedsakelig fra hjembygda, men også fra kommunene Alta, Porsanger og Lebesby har hun fått bestillinger.

– Det startet med at jeg laget en avskjedskake i februar i fjor, til vikarlegen og to turnusleger som samtidig avsluttet tjenesten hos oss. Jeg jobber på laben, og vi ville vise at vi satte pris på dem, forteller hun med glød i stemmen. En langpannekake ble trukket med marsipan for å likne fronten på en lege kledd i hvit frakk. Spiselig stetoskop, plaster, saks og annet legerelalert utstyr ble så livaktig plassert på "legebrystet".

– Da oppdaget jeg at kaker var veldig artig, sier hun. Av ulike grunner måtte Ann Kristin en stund seinere roe ned. Fordi hun kjedet seg kikket hun mye på nett, og begynte å lese kakeblogger. Der fikk hun flere ideer som hun prøvde ut, og lyktes. Og da var det gjort.

SKAL OGSÅ SMAKE GODT. Ann Kristin lager alt selv, både bunner, kremer og all pynten.

– Jeg lager alt selv, for jeg er veldig opptatt av at kakene skal smake like godt som dem ser ut. Det er veldig viktig for meg. Jeg er helt selvlært på det her, jeg har aldri gått på kurs, forteller hun. For øvrig har damen alltid vært kreativ. Tidligere har hun sydd lappeteknikk, strikket og drevet med hånd-



att kronen på verket, etter mange timers nitidig arbeid.

Alle foto: privat

arbeid generelt, men hun hadde aldri før prøvd modellering. Noe som er en vesentlig del av kakene hun leverer.

– Jeg har prøvd mye, men dette er utrolig artig og skiller seg fra andre hobbyer jeg har hatt. Dette er en lidenskap, rett og slett. Jeg glemmer tid, sted og rom når jeg sitter med det. Jeg kjøper marsipan som jeg farger selv. Og fondant, sukker-masse som blir litt stivere enn marsipan. Fordi jeg er litt sånn detaljfrik, skal kakene være gjennomført fra A til Å. Det er detaljene som skaper en helhet. Jeg har alltid et lager av ferdiglaget pynt, og ofte setter jeg meg ned for å lage pynt når jeg får en idé. Fondant holder seg i månedvis ved riktig lagring, legger hun forklarende til.

TEMA OG FARGER er ofte vedlagt kakebestillingene som Ann Kristin mottar. Noe som trolig bidrar til å gi henne de utfordringene som skiller denne hobbyen fra de andre hun har prøvd.

– Mange bestiller burdsdagkaker med tema og fargeønsker, men de gir meg ellers stor grad av fritt spillerom derfra. Personlig synes jeg det er vanskeligere å pynte én stor kake enn to mindre, røper hun. Da FD tar kontakt er hun i full gang med en treetasjes bryllupskake til påfølgende lørdag i hjembygda, og har akkurat satt den tredje bunnen i steikovnen. Samme dag skal også en bestilling fra Alta hentes. Hun har brukt alt fra 6 til 25 timer på én kake. Type pynt avgjør ofte tiden. Ann Kristin har erfart at sukkermassen tar lengst tid.

Det er bare fantasien som setter grenser for hva man kan sette på ei kake. Det hevder hobbybakeren fra Havøysund, som opplevde at etterspørselen tok helt av da hun sommeren

2013 la ut bilder av noen av sine bakverk på nettet. Da hadde hun nylig levert en rikt dekorert kake til et jubileum i en lokal caravanklubb.

– Da tok det helt av, rett og slett. Jeg har imidlertid erfart at det er viktig å ikke påta seg for mange oppdrag samtidig. Dette er tidkrevende arbeid med ferske varer, så i støyten går all fritiden til kakeproduksjon, erkjenner hun.

SKAPENE BUGNER av kakeformer og pynteutstyr på kjøkkenet hjemme hos Ann Kristin, og alt blir flittig brukt. I tillegg byttelåner hun utstyr med ei venninne.

– Jeg har en tålmodig familie. Dem synes det er veldig artig det jeg gjør og synes jeg er flink, men av og til tror jeg de er litt lei og vil at jeg skal gjøre mer sammen med dem. Nå når jeg er blitt mer rutinert er det lettere å sette av tid til familien, sier hun ærlig. Ann Kristin har samboer og to barn, der den yngste er hjemmeboende og konfirmant i år. Derfor blir familien prioritert denne våren. Gjestene i sønnens konfirmasjonsselskap vil kanskje studere kakebordet litt ekstra nøye før de forsyner seg. Men først skal familien feire påsken på hytta i Kunes, der mor også i stor grad vil ta fri fra baking.

– Jo da, det hender jeg baker på hytta også av og til, men da mest brød og boller, medgir hun smilende. Venninner har oppfordret Ann Kristin til å dreie kakehobbyen i mer profesjonell retning, men det har hun ikke tatt stilling til ennå.

– Greit at jeg har evner til å lage ting, men det er ikke sagt at jeg kan drive dette profesjonelt. Jeg har full timeplan fram til sommeren. Så tidligst til høsten kan jeg vurdere videre, sier hun før hun må tilbake til bryllupskaken. >>>

Håper folk vil betale for kakekunsten



KAKEKRIGEN: Solveig Jensens bakelidenskap har gitt henne både TV-erfaring og nye venner for livet. Foto: Kim Gaare

Interessen for kaker førte Solveig Jensen fra Alta til deltakelse i programmet Kakekrigen på TV Norges kanal FEM i fjor.

Selv om konseptet ikke ble noen suksess for verken henne eller TV-kanalen, har hun ikke angret ett sekund på stuntet.

– Det var veldig artig å være med på TV-innspillingen og alt som skjer rundt det. I tillegg var det veldig god kjemi i gruppa. Vi fem holder kontakten fortsatt, og Ed Aarstad fra min gruppe vant hele konkurransen. Han er utdannet designer og kakeblogger, og bruker mye design i kakene sine. Internasjonalt anerkjent er han også. Desiderer det artigste jeg har vært med på i mitt voksne liv, fastslår Solveig, og gjentar det hun sa til FD etter konkurransen om at TV-innspillingen var en tier på morsomhetsskalaen og en toer på viktighetskalaen.

– FOLK VIL GJERNE HA DET, men er ikke villig til å betale for det. Baking er litt kostbart fordi det trengs mye utstyr og ingredienser. Personlig synes jeg ikke det er verdt bryet, for folk er ikke villig til å betale for kunstverket. De vil bare betale for ingrediensene. Kanskje fordi kaker er noe som skal spises. Men lavt prisnivå gjelder all slags håndverk, ikke bare baking, sier Solveig. Hennes erfaring er at 600 kroner er liksom maks folk vil betale for en kake, men da går hun i minus. Minimum tusen kroner for en stor kake til 20 personer mener hun er en akseptabel pris.

– Mange bakere er veldig flinke, så dette er kunst jeg mener folk bør være villig til å betale for. Hobbybakere som vil selge så billig må gjerne gjøre det, men da undergraver de for dem som trenger litt ekstraintekt. Med full jobb er ikke jeg avhengig av det. Jeg vil fortsette å ta imot bestillinger, men jeg priser kakene mine til det jeg mener de er verdt, sier hun.

SIDEN BARNESKOLEALDER har Solveig likt å holde på med kaker, men først i 2002 ble det en hobby. Da hun meldte seg på til Kakekrigen holdt hun egentlig på med eksamen. I juni dro hun på TV-innspilling, og programmet ble sendt i oktober.

– Jeg har aldri hatt som ambisjon å leve av kakebaking, jeg har jo jobb. TV-programmet var en fin ting å være med på. Det ga meg nye venner, som kanskje er enda mer lidenskapelig opptatt av kaker enn jeg er, smiler hun. Solveig ser at veldig mange holder på med kakepynting.

– Jeg har holdt på så lenge at jeg føler jeg har vært der mange er nå. Nå er kaker litt tiltak, men jeg vil bake når det er gøy. Og jeg vil ta betalt det jeg mener kakene er verdt, sier hobbybakeren fra Alta avslutningsvis.