



Anita Nässlander och Hans Hedblad vid Åre by- och turistförening förbereder nu den bakelsetävling som ska leda fram till en officiell Årebakelse. Årebakelsen ska sedan ätas i massupplaga på Åres jubileumsdag i mars.

NJAA, SÅ HÄR KOMMER KNAPPAST ÅREBAKELSEN ATT SE UT

Nu ska Årebakelsen födas. En ny bakelse, komponerad på ett sätt så att den kan ätas i massupplaga på Åres 100-årsdag som vintersportort.

Det är Åre by- och turistförening som nu lanserar idén om en stor bakelsetävling inför det stundande 100-årsjubileet. Vinnarbakelsen blir sedan basen i det stora tårtkalas som by- och turistföreningen vill bjuda Årebor och skidturister på i mars.

– På eftermiddagen 7 mars manifesterar vi jubileet genom att vi gemensamt i byn bjuder gäster och Årebor på den nya Årebakelsen, säger Hans Hed-

blad vid Åre by- och turistförening.

Men by- och turistföreningen tänker inte satsa pengar på att köpa Årebakelser. Det blir i stället det samlade näringslivet i Åre som står för kalaset. Det som förenar är Årebakelsen som ska kunna bakas av såväl proffs som amatörer.

– Varje restaurang och butik som vill och har möjlighet bakar egna bakelser och bjuder på. Kan man inte baka, men

ändå vill bjuda på tårta, så får man fråga om något av byns bagerier kan hjälpa till, fortsätter Hedblad.

Att Årebakelsen ska gå att massproducera är ett annat kriterium som alla bakelsebagare måste beakta.

– Det går alltså inte att göra en snöstjärna med vit glassyr. Tänk dig att stå och göra alla snökrystallerna, säger Anita Nässlander som också arbetar med tävlingens utformning.

tävlingsregler

Tävlingsregler i korthet:

- I. Ingredienserna ska gå att köpa i dagligvarubutiker med standardsortiment. Ingredienslista ska bifogas och det färdiga receptet är fritt att använda. Två stycken bakelser ska lämnas in.
 - II. Bakelsen ska gå att konvertera (baka om) till en tårta. Viktig detalj eftersom Årebakelsen skapas för det stora tårtkalas 7 mars.
 - III. Bakelsen ska lämpa sig för massproduktion.
 - IV. Tävligen är öppen för privatpersoner och företag i Åre Kommun.
- Bedömning: En jury bedömer vilken bakelse som slutligen bli Årebakelsen. Bedömningsgrunder: Utseende och smak.

– Tanken är att alla ska kunna vara med att tävla. Alla som är bakintresserade, fortsätter hon. – Sedan hoppas vi förstås att bagerierna i byn hoppar på det här.

Om ett par veckor räknar Åre by- och turistförening med

att alla tävlande ska kunna lämna sina tävlingsbidrag.

Åreidag återkommer till Årebakelsen och det stora tårtkalas nästa vecka.

TEXT & FOTO:
PATRICK ROSEBERG