



Matilda Asserholt och Fia Lindstedt gör sitt fjärde, respektive tredje, år i caféet. Foto: Ida Lindkvist

Hembakat och ekologiskt hos S:t Mary

Publicerad: 2 juni 2015

Författare: Ida Lindkvist

S:t Mary, caféet med det perfekta läget utemot sjön, har slagit upp portarna för den här säsongen och kör nu på under hela sommaren. Det är hembakat för hela slanten, ekologiskt och Fairtrade är något som prioriteras, och tjejerna bakom disken, Fia Lindstedt och Matilda Asserholt, berättar om nyheterna för i år.

Bakom flera sorters glass, hembakade pajer, kladdkaka och chokladbollar står tjugoåttåriga Matilda Asserholt med förklädet på. Hon har varit med sedan starten, första gången för fyra år sedan, och det är hon tillsammans med tre andra tjejer som kommer vara ansvariga för S:t Mary under sommaren, däribland Fia Lindstedt som gör sin tredje säsong.

– Det är Anna Andersson som driver S:t Mary, hon är diakon i församlingen. S:t Mary ger många möjlighet att få jobb, berättar Matilda och fortsätter:

- Det började i Café Oscar och var där i två år, när Egeryds sedan köpte det så testade vi att ha det här. Det är ett gammalt ungdomsrum som vi gjorde om, det används fortfarande för ungdomar men när det bli sommar kickar vi ut de och in med vårt istället, ler Matilda.

I sortimentet vill man ha så mycket Fairtrade och ekologiskt som möjligt, därför har man bland annat tagit in Fairtrade-märkta läskedrycker. De drivande tjejerna har också gått in för att förbättra sådant som de uppmärksammat inte varit helt bra, och också utvecklat konceptet med exempelvis ett roligare salladsutbud.

- Vi försöker förändra och förbättra bakverken också. Vi har funderat hur vi ska kunna locka alla målgrupper för det är ändå så att det är ganska hög medelålder. I år ska vi också försöka baka allt laktosfritt, allt kan inte bli laktosfritt men i alla fall så mycket som möjligt. Vi ska försöka att ha något alternativ utan gluten också, det blir ju inte 100% eftersom vi bakar allt därinne, säger Fia.

- Vi ska försöka ha något att erbjuda de som äter LCHF också, senast idag fick vi ett recept på chokladmousse som vi ska testa. Alla ska kunna komma hit och fika, konstaterar Matilda.



Storfavoriten ananaspaj tillsammans med Fairtradeläsk.

Inför öppningen har tjejerna förberett, bakat och stått i. I disken finns det allt möjligt att välja på så det är ingenting man åstadkommer i en handvändning.

- Vi bakar allt själva, allt är hembakat. Vi har ingen utbildning inom sådant så det blir en hemma- och myskänsla, säger Matilda.

- Alla bakar, det gör inte något om man bränner en plåt, det är okej att göra fel. Alla kanske kan baka en kladdkaka eller chokladboll, medan andra kan tänka sig att göra marängpaj och biskvier, tillägger Fia.

Det kommer under sommaren vara 14 olika ungdomar som arbetar i caféet uppdelat i olika perioder, från niondeklassare till dryga tjugoåringar.

- Vi försöker blanda upp. Det brukar vara dominerat av tjejer men i år är det en kille som ska vara med, han kommer tillbaka för andra året. Förra året jobbade en döv tjej

här också, berättar Fia.

Matilda och Fia är överens om att det finns en anledning till att de finns här varje sommar, de stortrivs verkligen.

- Vi tycker att det här är jätteroligt. Man blir ett kul gäng och man trivs ihop, summerar Fia.

S:t Mary har öppet vardagar 10-17.30 och under helgen 11-17.

Under sommarlovet håller man öppet en timme extra på vardagskvällarna och stänger då istället 18.30.

Då SHRA anordnar Motorträffar några torsdagskvällar under sommaren vid Lindessjön, kommer caféet vara extraöppet till 21.30.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/hembakat-och-ekologiskt-hos-st-mary/>