



Gunilla Borensjö och Ywonne Lindberg gillar att göra praliner tillsammans. Foto: Hans Andersson

Nu blir det mer praliner från Stripa

Publicerad: 23 juni 2015

Författare: Hans Andersson

Nu satsar Gunilla Borensjö och Ywonne Lindberg helhjärtat på pralinerna. Bergslagspraliner får en ansiktslyftning, investerar i tillverkningen och försäljningen. "Pralin-gjutarna" är tjänstlediga från lärarjobben för att vara heltid på plats i Stripa gruvmiljö.

Det här är första veckan som Ywonne Lindberg och Gunilla Borensjö har gått ner till heltid. Under de tre uppstartsåren har de jobbat på Björkhagaskolan och Storåskolan samtidigt som de ägnat sig åt hantverket i Stripa. De känner att de vågar satsa, när cheferna på skolan var välvilliga med tjänstledighet, när fastighetsägaren Falab ställer upp så de kan få det finare och bättre för arbetsmiljön i den gamla bruksbyggnaden i Stripa.

– Vi kommer att investera i en tempereringsmaskin som underlättar produktionen och vi behöver inte hålla på att sätta in och ta ut ur mikrovågsugnen. Så kommer vi att få en bättre höjd på den gamla diskbänken, säger de.



Gunilla Borensjö och Ywonne Lindberg
frestar med ett urval läckerheter.
Foto: Hans Andersson

Den här veckan sätter också hantverkare in bättre belysning i Stripas gamla matsal, där de brukar ha bokade sittningar – t ex företagsevenemang eller möhippor (se bilden). Här berättar de om produktionen och förstås om produkterna. Vid möhippa får den blivande bruden komma fram och prova på en del av hantverket genom att gjuta praliner.

– Det vi säljer härifrån är verkligen färskvara, så pralinerna hinner aldrig i närheten av bäst före datum. Och det händer att vi säljer slut innan marknaden är avslutad och det är ju inte roligt att behöva packa ihop redan innan, säger Ywonne Lindberg och Gunilla Borensjö. Nu kan vi öka produktionen.

De har marknaden här i Bergslagen och åker också på marknader i närheten. Idag har de två återförsäljare, men nu, när de trappar upp, så söker de fler som kan sälja pralinerna. De gör verkligen skäl för namnet. I sortimentet finns Bergslagspralinen, Rom, Russin, Pecan, Jordgubb eller Whiskey för att nämna några. Naturligtvis måste man nämna den med kola och lingon. Den heter Stripapralin och ser med sin rödsprängda, buktiga form och mörka choklad precis ut som en malmbit från gruvhålet något 100 meter från pralinköket. Det är den randiga blodstensmalmen som gjort att brytning har ägt rum här sedan medeltiden.

Allt det här.....”bara för det är gott” (det är företagets devis). Pralinerna görs i proffsformer från chokladlandet Belgien och formerna är många – som de ska vara i en chokladask. Askarna från Bergslagspraliner brukar innehålla 12 praliner.

– Vi säljer laktosfritt, delvis ekologiskt och närproducerat. När vi har blåbärs smak, så är

det riktiga blåbär plockade här, som vi köpt i Guldsmedshyttan, säger Gunilla Borensjö.



Med en skrivare, laddad med chokladfärg, skapas praliner som är smaskens för ögat också. Foto: Hans Andersson

Det är verkligen ett hantverk med kanske tio olika handgrepp – från arbetet i bakbunken till avrinningen av chokladen ur de uppochnervända formarna för att få fram chokladskalet som ska omsluta de olika fyllningarna. Det är också ett "pill-jobb", som de båda gillar, när pralinen får sin slutliga form. Det ska spritsas och skedas i havtorn eller Baily's.

"Vi är esteter. Det ska bli vackert", säger de med ett skratt – och det goda humöret verkar vara en del av arbetsmiljön på företaget Bergslagspraliner.

Man kan också beställa hur pralinen ska göras – för privat konsumtion eller som de där pralinerna med ett lindlöv på som ju marknadsför företaget med "kraft från Bergslagen" – ja, ni vet ju vilket det är. Populärt just nu är praliner med foton(!) på. Det kan vara till dop, bröllop eller studenten. Personliga och litet dyrare. Gunilla Borensjö framställer dem med en skrivare för matlagning som har matlagningspatroner med chokladfärg. Beställaren mejlar bilden, vilken smak som ska vara på tryffeln och om det ska vara 70 procent, ljus eller vit choklad. Minst 16 praliner får man beställa och de levereras 14 dagar efter beställning.

Helgen 27 – 28 juni kan man köpa olika varianter av bergslagspralinerna på Bäcktorps gård strax norr om Löa för då är det årets upplaga av Kulturglimtar – från kl 11.00.

Källa: [LindeNytt.com](https://lindenytt.com)

<https://lindenytt.com/nyheter/nu-blir-det-mer-praliner-fran-stripa/>