



Kerstin Birath och Zoé Mauger laddar inför Sveriges nationaldag. Foto: Jennie Einarsson

Svenska nationaldagen firas med franska bakverk från Ramsberg

Publicerad: 5 juni 2023

Författare: Jennie Einarsson

Som så många år tidigare anordnas byaloppis och marknad med ett stort varierande utbud när Kerstin Birath anordnar nationaldagsfirande i Gusselby. Dessutom blir det stor premiär för Zoé Mauger som debuterar med sina franska bakverk. - Det är första gången som jag står och säljer på ett event. Jag känner mig väldigt förväntansfull inför dagen, säger Zoé glatt.

Det var när Kerstin fick höra att bekanta köpt franska bakverk i Ramsberg som hon fick idén att bjuda in Zoé till nationaldagsfirandet i Gusselby.

- Jag letar alltid efter nya som kommer hit och säljer sina produkter och jag vill ge Zoé en chans att få visa upp sig, speciellt som hon är ny i Sverige, så jag bjöd hit henne, förklarar Kerstin.



Chocolate Cruffin och Kanelbullar. Foto:
Privat

I samband med att Zoés pojkvän fick arbete på Grimsö forskningsstation bestämde sig paret för att ta chansen att uppleva ett nytt land och träffa nya människor. I Oktober gick flyttlasset från Frankrike till Ramsberg där Zoe trivs väldigt bra.

- Vi har ett litet hus ute i skogen, det är perfekt. Mina grannar är rådjuren och fåglarna. Jag är van att bo på landet, mina föräldrar hade en farm utanför Paris där jag bodde när jag var liten, berättar Zoé.

Zoé som har studerat terapi och konst i Paris har alltid haft en passion för att baka. Men det var först när hon kom till Sverige som hon tog steget fullt ut och startade upp ett eget företag - ZAM - där hennes specialitet är franska bakverk.

- Jag gör bakverk som croissanter, kex, citronpaj, tårtor till exempelvis födelsedagar. Jag bakar även kanelbullar, berättar Zoé.



Croissanter. Foto: Privat

Att baka en croissant är ingen enkel uppgift, förberedelserna startar redan flera dagar innan.

- Det tar lång tid att baka croissanter, smöret ska ha rätt konsistens och det tar tid att forma degen. Det är mycket väntetider mellan de olika momenten, men sedan går de att lägga i frysen innan de ska bakas, förklarar Zoé och tillägger:

- På tisdag så planerar jag att ställa väckarklockan på tre på morgonen för att hinna plocka fram croissanterna ur frysen. Efter det gäller att vänta till croissanten har vuxit och det är mycket beroende av vädret. En varm dag går det snabbt och på vintern så tar det väldigt lång tid. Sedan ska man ställa in dem i ugnen i precis rätt tid så de blir frasiga, annars blir det en brioche och det vill vi inte ha. Man vill ha de vackra fina lagren av smör och deg i en croissant.



Tarte au citron meringuée och tarte caramel chocolat Foto: Privat

På Sveriges nationaldag gör Zoé sin bagardebut vid Kerstin Biraths lilla gårdsbutik i Gusselby. Dagen till ära kommer Zoé baka delikatesser som bland annat: Tarte au citron meringuée (Citronpaj med maräng), Tarte caramel chocolat (Karamell- och chokladpaj), Croissant och Pains au chocolat.

- Det är första gången som jag står och säljer på ett event och jag hört att det kan komma mycket folk, så jag behöver förbereda mig ordentligt. Jag känner mig väldigt förväntansfull inför dagen, säger Zoé glatt.

Övriga som ställer ut på nationaldagsfirandet är bland annat: Ställbergs Rökeri, Grythyttans mjöl och bröd, Kallernäs getost, Bromanders, Godisvagnen, Trädgårdscenter. Det blir försäljning av träsniderier, kläder, skor, hamburgare, fika, glass och loppis m.m.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/svenska-nationaldagen-firas-med-franska-bakverk-fran-ramsberg/>