



Kultursamarbete. Gunilla Dovsten och Anna-Lena Karlsson smakar - Daniyar Amirdenov bakar. Foto: Hans Andersson

Tosca i Linde: En upplevelse för gommen och örat

Publicerad: 25 januari 2018

Författare: Hans Andersson

Aldrig kommer väl en opera i Lindesberg att smaka så gott som nu på lördag. Direktsänd från den absoluta världsscenen Metropolitan i New York hörs en av musikhistoriens höjdpunkter - Tosca. I pausen på Folkets Hus bjuds publiken på kulinarisk toscatårta - bakad av elever på Lindeskolan - ett mat- och musikkulturellt samarbete.

- Det är roligt att vi fått göra det här, att det är på allvar med en beställning utifrån och inte bara för oss på Lindeskolan, säger Linnea Aronsson, Daniyar Amirdenov och Rana Haffar Habal - de tre elever som tagit sig an uppdraget.



Pierre Fell gillar uppdraget när eleverna Rana, Linnea och Daniyar får baka Tosca-tårter. Foto: Hans Andersson

Det var ingen tvekan när kontakten togs med Pierre Fell – som samordnar utbildningen på Restaurang- och livsmedelsprogrammet – ett yrkesprogram för dem som tycker om att laga och servera mat, möta människor, ta ansvar och samarbeta.

Det blev – ett roligt undantag – en del i utbildningen och han understryker att skolan inte ska konkurrera med restauranger och kök med t ex catering.

Tvärtom är det så att han någon gång varje vecka får något näringsställe i luren, för de ”skriker efter” kockar och annan restaurangpersonal. Alla som gått här kan få jobb. Det är en positiv sida av att plugga här. Inte riktigt lika rolig är den nedgång i antalet sökande de senaste åren.

– Det går väl i vågor och vad det beror på nu vet jag inte, men vi skulle kunna ta emot dubbelt så många som de 30-tal som går här nu, säger Pierre Fell.

Samarbetet med Opera på bio i Lindesberg renderade i några ”prova-på-biljetter” och de som tog chansen att prova på opera ser fram emot upplevelsen för ”...om man inte provar, så vet man ju inte om man gillar det...”, säger de förväntansfullt.



Veronica Andersson och Ann-Marie Tolonen kollar när Rana Haffar Habbal bakar Tosca och på lördag kollar de Tosca på bio. Foto: Hans Andersson

Just Tosca, skriven av Pucini för drygt hundra år sedan, är bra att börja med för den som vill prova på, för det är bra musik som man känner igen, säger Anna-Lena Karlsson och Gunilla Dovsten, volontärer i Lindesbergs Filmstudios operasektion. Båda reflekterar över hur operakonsten lever med och utvecklas i tiden:

- I dessa Me too-tider kan man se Tosca med sin handling om makt - med en kvinna som tar saken i egna händer, säger Anna-Lena och Gunilla fyller på en operaföreställning aldrig är sig lik utan tolkas olika under olika tider - vad sångarna gör med rollen.

Också på Kulinaren får eleverna några gånger per termin ha olika roller:

-Det roligaste här, är när vi bjuder in till en komplett måltid, när vi tar emot gäster och får återskapa en upplevelse, säger Pierre Fell.

Fotnot: *"Enligt "Vår Bakbok", Kds provkök, är Tosca namnet på en opera av Puccini som hade premiär vid sekelskiftet. Operan har troligen gett namnet åt den Toscakaka/Toscatårta som finns i svenska kokböcker från 1930-talet. Den rådande avskalade funkisstilen satte sin prägel också på bakverken. Att koka en smet av mandel, smör och grädde har orientaliskt ursprung. I mitten av 1800-talet förekom mandelsmeten även i Schweiz. Cirka 50 år senare introducerades den i vårt land, även om det dröjde innan tårtan fick sitt nuvarande namn."*

Fakta: Hembakningsrådet

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/tosca-i-linde-en-upplevelse-for-gommen-och-orat/>