

*Brynhild Lervang*

## Prosjektet «Tradisjonsbakst fra Østerdalen»

I 1993 fikk Bondekvinnelaget en invitasjon fra OL-Spiskammerset på Lillehammer om å selge tradisjonsbakst en lørdag. Vi fulgte opp invitasjonen, og fikk senere forespørsel om å levere sirupstynnkake, skrivebrød og rosettbakkels under OL-94.

Men noen av kvinnene fortsette å bake, også etter OL.

Kvinneprosjektet Midt-Østerdal laget et forprosjekt på tradisjonsmat, men det nådde ikke målgruppa, som var serveringsstedene i midtdalen. Derfor bestemte de seg for å satse på baksten. Kvinneprosjektet ga tilskudd for å søke om BU-midler til et prosjekt om «Tradisjonsbakst fra Østerdalen» over to år. Målet var å føre tradisjonene videre. Kunne dette bli ei lønnsom næring, kunne det fungere som tilleggsnæring på gardsbruka.

Bakstprosjektet måtte utvikle et samarbeid, som ble formalisert i 1997. Vi er sju kvinner i et nettverk med en av

nettverksmedlemmene som prosjektleder. En er fra Åmot, to fra Stor-Elvdal og fire fra Rendalen. Noen hadde bakt og solgt tradisjonskaker tidligere, andre er nye som bakere for salg. Det er laget ei intensjonsavtale som forteller hvor mye hver enkelt kan bake.

Hittil i prosjektperioden har vi utviklet felles oppskrifter, deltatt på messer og henvendt oss til serveringssteder for å få markedsført kakene. Det er blitt utviklet felles logo og emballasje med merking. Dessuten har vi fått laget en brosjyre, og vi har organisert salg og distribusjon.

Vi har hatt henvendelser om å levere kaker på Nye Gardermoen, men det er ennå ikke helt avklart om vi får leveranse dit. Vi baker og leverer til privatpersoner også. Før jul er det sesong for salg av kakene, og derfor deltar vi på flere julemesser.



*Noen av deltakerne i prosjekt "Tradisjonsbakst fra Østerdalen". F.v. Brynhild Lervang, Britt Hege Undseth og Sigrid Finstad. Foto: Privat, 1995.*