



Bakar Jan Eik og brødansvarleg hos SPAR Kari Ljostveit er optimistar framfor lanseringa av Uskedalsbrødet. (Foto. Ola Matti Mathisen)

SPAR slappar ikkje av etter suksessen med sylteflesket til jul. Torsdag lanserer den offensive butikken det spesielle Uskedalsbrødet.

Det er naturleg nok komponert av ein uskedeling – veteranbakar Jan Eik (57).

- Men det var korkje han eller eg som hadde ideen om brødet, det var vår brødansvarlege Kari Ljosnes. Ideen kom ei stund før jul då vi snakka om kva vi kunne finna på utover sylteflesket, fortel dagleg leiar Bente Nilsen til uskedalen.no.

Bente og Kari gjekk sjølvagt til Jan med ideen. Han er ikkje berre uskedeling, han er også ein av dei faste leverandørane til SPAR.

Jan er ein av fleire som starta bakarkarrieren sin i Uskedalen. Det skjedde i 1967 – hos Sætre. To år etter kom han til Sunde Bakeri, som han har dreve sidan 1995 – i Teigen. Det er ei typisk familieverksemd.

Jan tente straks på ideen om Uskedalsbrødet og etter å ha prøvd ut fleire variantar kom han fram til at det skulle innehalda vatn, salt, syrup, vegetabilsk fett, Omegabrødbase, sammalt grov, fin rug, kveitemjøl, sammalt grovt kveitemjøl, kveitekli og sikta havremjøl.

I utgangspunktet er det altså eit grovt brød, men som inneheld finmalt rug og sikta havre.

Jan er sjølv fornøgd med resultatet. Han seier at brødet er saftig og godt men er sjølv sagt spent på kva kundene meiner og tek eit lite atterhald: Det er ikkje sikkert at han er heilt ferdig med brødet.

Han har også eksperimentert litt med formen på brødet og også steikt det i form. Hvis kundene helst vil ha formsteikt Uskedalsbrød, er han sjølvagt open for det. I alle høve er dette ein brødspesialitet som berre vil bli seld på SPAR i Uskedalen, men Jan er førebudd på at det no kan koma ynskje om både Valenbrød og Husnesbrød.

Jan har tidlegare laga eit brød som er "geografisk basert" – det såkalla Mjelkhaugbrødet. Også det er grovt, men mørkare enn Uskedalsbrødet og det er seld ein god del av det.

- No vantar det berre eit godt slagord for det nye brødet. Kven kjem med det, spør bakaren.

Av Ola Matti Mathisen