

NOVELL

Ny

bagare

Roy Panen

# Noveller

Från:

Vill va me dej : Förförelser

- |    |                  |               |       |
|----|------------------|---------------|-------|
| 1  | Hem till Daniel  | 1-4, 12-29    | 81 s. |
| 2  | Amsterdam        | 5-11          | 32 s. |
| 3  | Hjälpmedel       | 30-34, 38-41  | 40 s. |
| 4  | Komma ut-brevet  | 35-37, 61-76  | 70 s. |
| 5  | Gud eller inte   | 42-49, 55-60  | 50 s. |
| 6  | Skrämselhot      | 50-54         | 28 s. |
| 7  | Ragnar på besök  | 81-94         | 46 s. |
| 8  | Ångest           | 77-80, 95-105 | 57 s. |
| 9  | Utflykt          | 106-116       | 50 s. |
| 10 | Göra slut        | 117-122       | 29 s. |
| 11 | Kul på bibliotek | 123-132       | 49 s. |
| 12 | Hem till Kim     | 133-153       | 79 s. |
| 13 | Grå vardag       | 154-162       | 39 s. |
| 14 | Underbart mys    | 163-181       | 64 s. |
| 15 | Ny bagare        | 182-190       | 40 s. |
| 16 | Problem          | 191-199       | 39 s. |
| 17 | Fängelsemord     | 200-216       | 60 s. |
| 18 | Avslöjandet      | 217-230       | 54 s. |
| 19 | Hämnd            | 231-239       | 35 s. |
| 20 | Taxi hem         | 240-251       | 52 s. |

# Information

## Noveller

Vill va me dej : Förförelser, har gjorts om till tjugo noveller.

Hela boken finns med bland novellerna. Texterna har inte gjorts om och är i sitt original.

Novellerna ligger i en nummerordning som någorlunda följer originalbokens linje av innehåll.

Med hjälp av dessa tjugo noveller kan läsaren få en god inblick över vad originalboken handlar om. Och man kan enkelt välja att läsa fristående delar av boken.



Vill va me dej

Förförelser

Roy Panen

Roy Panen  
Bokförlag

Roy Panen -  
NOVELLER  
FÖRFÖRELSE  
Ny bagare

# Information

NOVELLER FÖRFÖRELSE Ny bagare (15)  
2024

Hämtad från: Vill va me dej : Förförelser (2)

© Roy Panen 2015

Roy Panen Bokförlag, Sollebrunn

[www.panen.se](http://www.panen.se)

[roy@panen.se](mailto:roy@panen.se)

Omslagsfoto: Sol bakom moln, Roy Panen

Omslag: Roy Panen

ISBN 978-91-89909-37-3

Denna bok skyddas av upphovsrättslagen.

# Hej!

Kanske är du en av dem som föredrar kortare berättelser, noveller.

Min romanserie Vill va me dej, är en serie på sju böcker, men som innehåller ett antal kortare och avslutande berättelser. Kanske kan dessa vara ett alternativ för val av läsning, och att du senare vill ge dig på att läsa hela serien i sin fulla längd.

Genom serien får du läsa om massor av händelser, som har en koppling till varandra och med det hänger ihop, med flera röda trådar: kärlek, homosexualitet, synskada, gudstro, och en vilja av stål.

Men serien handlar också om självmordsförsök, självskadebeteende, mord, misshandel, våldtäkt, våldtäktsförsök, mobbning, rasism, homofobi, och mycket mer.

Och hela berättelsen får ett stort och pampigt avslut i bok sju.

I denna novell Ny bagare, följer Daniel med Kim till bageriet. Och Kim lär upp honom att bli bagare. Det blir också lite kul bus.



# Baksidestext

Daniel följer med Kim till bageriet. Och Kim visar honom hur allt ser ut och fungerar.

De bakar bullar och bröd, och de hinner med lite kul bus. Daniel kastar en näve mjöl i luften mot Kim.

Kim förstår hur viktigt detta är för Daniel, att få en intressant och meningsfull sysselsättning. Och det är en hel del av arbetsuppgifter som han kan klara av inne på bageriet.

När de arbetar vid en brödmaskin ställer Kim en stol framför ett nödstopp, ifall om Daniel behöver stanna maskinen. I annat fall behöver han bara ropa till Kim, så stannar han maskinen.

Kim instruerar och visar Daniel med händerna hur han ska göra när han formar bröddegen till bröd och bullar.

Daniel tycker detta med att vara bagare är mycket kul och intressant. Och Kim ska ordna så att han blir anställd på timmar.

# FÖRÄNDRING

## 182 Ensam på främmande mark

Daniel, hos Kim

När Daniel vaknar upptäcker han att han är ensam i sängen. Han ropar halvhögt, men ingen Kim svarar. Det är alldeles tyst i lägenheten. Men ett motorljud hörs och måste komma utifrån. Han letar sig fram till balkongdörren.

Ute på balkongen möter en ljum och behaglig fläkt. Motorljudet låter hela tiden, med ett entonigt, trött och morrande ljud. Det måste vara en gräsklippare, tänker han, och lyfter armarna och viftar stort med dem i luften. Han ser nog ut som en stackare som är strandsatt på någon liten ö. Men ingen båt i sikte hörs tuta,

eller som ens verkar ha vägarna förbi. Motorljudet och gräsklipparen måste helt enkelt komma från någon granträdgård. Och så minns han att Kim ju är på bageriet.

Han går in igen, tar en sväng till toaletten, därefter till köket och häller upp ett glas vatten. Och förvånas över vilket skarpt minne han har. Det känns som han har vandrat omkring länge i denna lägenhet och lärt sig hur allt ser ut, av alla skrymslen och vrår, och alla möbler och saker ...

Någon minut senare sitter han i en av fåtöljerna. Han tänker på vad jobbigt det är när inte Kim kan meddela sig till honom, hur nu det skulle ha gått till. Kim skulle behövt prata in ett meddelande, men hur då och har han någon bandspelare. Han glömde berätta för honom att han kunde låna hans bandspelare, som han har i ryggsäcken. Men nu är det försent med det.

Efter en stunds funderingar minns han att Kims telefon står på byrån i rummet. Han reser sig upp och söker sig fram till telefonen. Slår numret till nummerupplysningen, som han har i minnet.

Det är en man, Anders, som svarar. Han har en så behaglig röst, rent av sexig.

Daniel ber honom ta fram namn på alla bagerier i stan. Anders läser upp och när han kommer till Jönssons bröd hojtar Daniel:

- Ja, så heter de. Tack, men va är numret?
- 10 11 12.
- Men gud, så enkelt! Tack för hjälpen.
- Jo, tack själv, å ha en fortsatt bra da.
- Du me.

## 183 Rínger tíll bageríet

Daniel tar en klunk av vattnet i glaset som han ställt på bordet intill. Slår det enkla numret ... men ingen Kim som svarar, bara en telefonsvarare, med en kvinnlig röst:

Hej å välkommen till Jönssons bröd. De finns ingen för närvarande som kan ta emot ditt samtal, men va vänli å tala in ditt namn å telefonnummer efter pipet som kommer, så ringer vi upp så fort vi kan.

Piiip!

Han tar ett djupt andetag och pratar in:

–Hej, min lille bagare där. Ja undrar bara när du kommer hem? Kommer du snart? Ja kan vänta på dej. Klockan är snart ett på dan. När slutar du jobbet?

Han hinner inte avsluta sitt meddelande när plötsligt Kims röst dyker upp:

–Tjena grabben. Kul att du ringer. Ja hann inte svara förrän nu. Ja slutar om en liten stund. Ja ska bara fixa me ett par saker först ...

Kim lovar vara hemma inom en halvtimme. Daniel erbjuder sig att ha nybryggt kaffe klart till han kommer.

184 Börja jobba  
med Kim

När Kim kommer hem har han med sig nybakade frallor och wienerbröd. Han undrar om Daniel har sovit något.

Daniel svarar att han somnar som en stock vid ettiden, men vaknar vid fyra. Sedan får han lite svårt att somna om. Fast någon timme senare, fram på morgonkvisten, somnar han igen. Och då sover han bra fram till han blir väckt av en motorgräsklippare. Han känner att något fattas ... och säger:

–Får man ingen kram?

–Jo, visst, självklart. Men ja luktar nog lite svett. De har varit ett himla tempo på bageriet ... me mycke stress.

Kim kramar om honom.

–Å en puss ... Nä förresten, en kyss kan ja väl få?

Kim kysser honom. En intensiv, men kort kyss, sedan börjar han prata igen:

–Du saknar väl inte mamma än va? flinar han och stryker honom över ryggen med handen.

–Nä, hur så?

–Som ja nämnt tidiare å lovat dej, tänkte ja att du skulle få börja tjäna lite pengar om en stund, å jobba me mej i bageriet. De är sån jäkla kris nu till å me nästa vecka innan semestern.

–Gärna, du nämnde de i går, att ja skulle få följa me dej i da å att du skulle hjälpa mej in i

bagaryrket.

–Jo, å nu är de på riktigt allvar. Känner du dej redo?

–Absolut. Denna stund har ja väntat länge på.

Kim berättar att det är riktigt krisigt nu. Det har blivit en miss i planeringen, och två i personalen har redan gått på semester. Den ena är i någon stuga i fjällen och den andra är ute på vägarna å kör med sin husvagn. Det går inte att ringa in någon av dem.

De har trott att denna och nästa vecka skulle bli lugnt med ganska lite beställningar, men en av beställningarna har tydligen kommit på avvägar. Kim hittar den i en hög med papper på skrivbordet inne på kontoret i dag. Och nu är det lite av panik ...

Så nu finns det bara två alternativ: att ringa å avboka beställningarna eller att kavla upp ärmarna lite till och köra av bara helvete. Så om Daniel vill hänga me honom till bageriet om en liten stund kan de köra som bara fan.

–Ja, de är klart att ja vill. Kim, ibland svär du lite för mycke. Kan du inte välja lite bättre, trevliare ord – som köra så de ryker.

–Fölåt, ja ska skärpa mej.

–Va vill du att ja ska göra då, i bageriet, som du tror att ja kan klara?

Kim säger att han nog kan klara en hel del, men att han inte får arbeta med farliga maskiner som han kan skada sig på. Det finns maskiner som är rent livsfarliga. Han kan klämma sig, skära sig, ja till och med kapa av fingrar, om det vill sig riktigt illa. Men detta kan de gå igenom bättre när de är inne i bageriet.

Daniel undrar vad som behöver göras.

Kim säger att de behöver baka bröd och bullar plus att hela stället behöver totalstädas före då de går på semester på lördag eftermiddag om en och en halv vecka. Fyra veckor semester ska bli så skönt ... Daniel kan få knåda deg, forma deg till bröd och fläta vetekransar och vetelängder, göra kanelbullar. Annars finns maskiner som gör det mesta av degbearbetningen. Men det finns så klart en hel del som han kan klara av. Dessutom har han en sådan enorm fingerkänsla. Hans händer klarar det mesta ...

Daniel tackar än en gång för Kims snällhet och vänlighet att vilja hjälpa honom in i arbetslivet. Och han undrar om de ska jobba i morgon med, på morgonen.



–Ja, gärna, å kanske också på eftermiddan, kvällen, om de behövs. Din lön blir som minst efter kollektivavtalet. Den blir hyfsat bra.

–Men om ja inte jobbar så bra ...

–Du kan göra ditt bästa, så ser vi om de håller. I annat fall får du gärna bli min hemhjälp.

–Din husa, jo ja tackar ...

–Men förutom pengarna, så ingår också mat å sovplats.

–Å massage ingår väl också?

–Ja, de är klart ... Men först får du prova på å va bagare.

–Oh, hjälp, flinar Daniel roat, va gla ja blir. Inte bara för pengarna, utan också för att få visa att ja duger.

–De är klart att du duger ... Ja kan inte komma på nära större saker som du inte duger till. Okej, om du nån gång får för dej att köra bil – då lovar ja att ja kommer sno nyckeln. Förlåt, förlåt Daniel, de va ett urdumt exempel från mej.

Daniel ger honom ett förlåtande leende och säger:

–När ska vi börja jobba i da då?

–Gärna nu om en liten stund, efter vi har ätit, om de är okej för dej?

–Absolut, till din tjänst, chefen, säger Daniel och slänger sig över honom och börjar pussa på honom.

Innan de båda drar iväg till bageriet ringer Kim till Camilla, men ingen svarar. Han kommer på och drar sig till minnes att hon ju är ute i deras stuga en vecka och kommer inte hem förrän i början på nästa vecka. Han har alltså flera dagar ihop med Daniel, men att de också måste arbeta en hel del.

Daniel lyser upp av lycka och säger att han gärna vill vara med Kim dygnet runt, så läge som möjligt – helst livet ut om det går för sig.

Kim flinar gillande men svarar att så långt fram sträcker sig inte hans planering. Han kan som mest lova ett litet tag i sänder. Men fram till lördag, söndag, sitter Daniel garanterat fast i hans kedja.

# BAGERIET

185

## Lokalvisning

Kim och Daniel, bageri

En timme senare är de inne på bageriet och har bytt om till arbetskläder: vit T-tröja, vita bomullsbyxor och vita arbetsskor. Daniels arbetskläder är nya.

Sedan visar Kim honom runt i lokalerna och berättar i korthet om allt som finns. Först berättar han i stora drag hur det ser ut. Bageriet består av flera rum: bakrum, packningsrum och utlastningsrum, jäsrum, frysrum, kylrum, förråd, lunchrum och kontorsrum. Omklädningsrummet, med skåp, sittbänkar, toalett, dusch, har han redan visat.

I utlastningsrummet finns också mängder med plastbackar och kartonger för packning av bröd och bullar, som sedan skickas ut till

affärerna. Där finns även ett vikbord där de kan vika kartonger till lådor för bröd och bullar.

I bakrummet, som är på runt trehundra kvadratmeter, sitter vitt kakel på väggarna och på golven brun klinker. Detta är för att lättare kunna hålla rent. De kan tvätta väggarna och skura golven.

Där inne finns flera maskiner: knådmaskiner, vispmaskiner, kavelmaskiner, kokplattor, diskbänk med underskåp och skåp och hyllor över, med förvaring av köksredskap som bunkar, slevar, handvispar, skrapor, knivar ... Och där finns en modern bakugn och en av äldre modell.

I den moderna bakugnen cirkulerar ett plåtstick med bakplåtarna på höjden. Där bakas bröd och bullar med en varmluftsånga. I den äldre matas bakplåtarna in för hand på ett rullande band. De ligger på brädden och djupet i ugnen. Där inne är det en glödhet och torr värme. Båda ugnarna kan ta runt fyrtio plåtar per gång.

Han går bakom och håller om Daniels midja. Ibland, när det är något speciellt som han vill att Daniel ska se, styr han honom runt bland maskinerna och inredningen. Han för Daniels

händer över föremålen. Berättar hur det ser ut i form och färg. Visar allt som kan vara av vikt och intresse att se i lokalerna: bakrummet med maskiner, bänkar, bord, ugnar ... jäsrum, frysrum, kylrum, förråd ... packningsrummet och utlastningsrummet ... kontor med skrivbord, stolar, bord, fåtöljer, skåp, bokhylla ... lunchrum med bord, stolar, köksskåp, kylskåp, frysskåp, spis ...

–De är så många saker här inne på bageriet, säger Daniel, så mycke att se, komma ihåg, lära sej ... Men ja tror att ja har en bra överblick över allt nu.

–Vi kan gå den här rundan flera gånger å vid flera tillfällen, om du vill, säger Kim och kramar om honom bakifrån. Men nu behöver vi komma igång me baket. Vi har en lång baklista att ta itu me.

–Absolut, nu kör vi så de ryker.

186 Ny bagare

En stund senare är de i fullt arbete inne i bageriet. De bakar kanelbullar. Kim instruerar

honom med både rösten och händerna. Till en början går det något trögt och långsamt, det stora problemet är att Daniel är så osäker på om det han gör är bra nog. Kim blir tvungen att ”sparka honom i baken” för att få honom att våga göra och ta för sig mer. Han lovar att han har full kontroll på läget, att Daniel inte behöver vara så försiktig.

Det är en stor utmaning att visa honom när han inte ser. De provar alla tänkbara varianter: som att Kim står bakom honom och håller i hans händer. De byter plats och Daniel står bakom honom och håller med sina händer ovanpå hans händer. Och han provar att stå bredvid Kim och känner över hans händer, vad han gör, och samtidigt som han försöker förklara. Kim visar hur han ska rulla ihop den utkavlade och smorda degen, så att den blir till en lång korv på bordet.

Daniel känner över degkorven, flinar gillande och säger:

–De va ingen dåli en, snacka om snabel.

–De blir sju korvar till, säger Kim och flinar tillbaka. Vi får ut femtifyra bullar per degkorv. Beställningarna är på fyrahundra femton bullar.

–Femtifyra gånger åtta, säger Daniel och

koncentrerar sig. De blir fyrahundratrettitvå. Då bör de bli sådär femton, sjutton bullar över.

–Exakt! Va bra du är på matte.

–Tack! Lite har man väl lärt sej i skolan.

–Vi behöver kavla ut sju degar till, bre på kanelmassan me kanel, socker å smör, å rulla ihop till korvar.

–Absolut, varför står vi här å pratar. Kör på, chefen!

En deg räcker till två degkorvar. Kim kör den ena degklumpen i kavelmaskinen, rullar den utkavlade degen på en träpinne, lyfter den till bakbordet och rullar ut den. Han tar sedan och gör det samma med den andra degklumpen.

Det går att gå runt bakbordet som är fyra meter långt och två meter brett. Det är tänkt att vara två arbetsplatser, en på var sida, men att det lätt kan stå fyra man runt bordet och arbeta samtidigt. De kan arbeta med två uppsättningar samtidigt. När Kim får tid över går han och hjälper Daniel att komma ikapp i baket.

Daniel provar att arbeta på egen hand. Han känner efter med ena handen var han har degen och brer, med den andra handen och med spackelspaden, ut kanelmassan på den utkavlade degen.

Spaden har massor med jack utmed kanten, som släpper igenom kanelmassan, för att ge en jämnare yta. Den kanelmassa som blir överflödigt skrapar han med sig. Spackelspaden åker omkring över den utkavlade degen och gör ett upphöjt krattliknande spår efter sig. Och framför spaden kan han med ett finger känna om han behöver fylla på mer kanelmassa.

Samtidigt som han kör runt spackelspaden känner han med ett finger, på den andra handen, vart han har ytterkanten på den utkavlade degen.

Det här går hur bra som helst och Daniel känner sig nöjd och stolt.

När han är klar frågar han Kim om det ser bra ut.

Vilket det gör.

Då fortsätter Daniel att rulla ihop degen till en lång korv. Kim hjälper honom och de lägger den intill den förra korven i mitten på bordet.

–Känn på korvarna ... De är bra om dom är ungefär lika jämt tjocka å långa – annars blir de svårt att få ut femtifyra bullar på vardera.

–Kim, de här va riktigt kul. Får man smaka på en bulle sen?

–Ja, i morron. Dom ska in i frysrummet när



vi är klara me alla plåtarna. Dom ska inte gräd-  
das förrän i morron bitti, å sen ska dom packas  
i påsar å köras ut till affärerna.

–Kim, tack för att du tog me mej hit.

–Ingen orsak. De är inte bra för dej att gå  
sysslolös.

–Ja hatar att gå å känna att ja inte duger, å att  
va sysslolös.

–Nä, ingen mår bra av de. Ingen ska behöva  
känna så. Å visst är de en jäkla skillnad att göra  
det här mot att sortera spik?

–Absolut. Här känns de mer som att man  
skapar något ... något som någon annan,  
kunden, verkligen vill ha.

Kim håller med. Han hämtar ännu en kavlad  
deg som han lägger ut på bordet, och ger sedan  
Daniel klartecken att breda ut kanelmassan.  
Och medan han sysslar med detta gör Kim en  
ny deg, som han sedan kör i kavelmaskinen. Då  
och då går han till Daniel, uppmuntrar honom  
med en puss på kinden, nacken, och klappar  
honom på rumpan. Daniel svarar med en puss  
tillbaka, och en klapp på Kims rumpa, men  
säger bestämt att de inte har tid för några  
parenteser. Det är bråttom med bullarna.

Kim tycker han börjar låta som en fulländad

bagare.

–Men en liten puss kan vi väl hinna me emellanåt, säger han och flinar.

–Först bullar, sen pussar – kanske, säger Daniel strängt och pekar med hela handen på baket.

–Okej, ska bli, säger Kim och vänder sig om och går bort till degmaskinen och sin tredje deg i ordningen.

187 Lite  
bagarbus

När den fjärde degklumpen, av åtta, är klar att köras i kavelmaskinen hojtar Daniel till honom. Kim vänder sig om lite hastigt, tittar på honom, men vänder sig tillbaka mot maskinen igen, och väntar samtidigt på att han ska säga något. Daniel känner för lite bus, sträcker handen mot mjölskålen på bakkbordet, tar mjöl i båda händer och ropar på honom. Och när Kim svarar mättar han in honom och säger:

–Tar du emot?

–Ja visst, men va är de? Ja vill inte ha nån degbit, så du vet de.

–Nä då, de är ingen deg, ta emot.

Kim håller upp sina händer för att fånga det Daniel tänker kasta till honom. Men allt han får är ett stort vitt moln av mjöl mot sig. Han blir vit av mjöl såväl i ansiktet som på huvudet, och även på kläderna.

–Himla kul. Den va bra. Tack Daniel, precis va ja behövde nu.

Daniel ångrar sig, känner sig dum, barnslig, att han gått över gränsen för vad som är kul. Han trevar fram till Kim, ber om förlåt, säger att det var himla knäppt av honom. Och egentligen borde han väl få sparken nu.

–Okej, du ska få en chans att gottgöra de hela. Gillar du russin?

–Ja om ...! De är godis.

Kim går och hämtar ett paket russin i kylrummet. Släpper ner en näve russin i mjölskålen, ber Daniel att plocka upp dem med munnen. Han får absolut inte ta hjälp med händerna.

–Men då får ja ju mjöl över hela ansiktet, konstaterar Daniel.

–Ja, men va tror du ja fick förut då, när du slängde mjöl rakt i fejsen på mej.

Daniel känner att han nog inte har något val. Dessutom är russin himla gott.

–Okej, kör till, säger han och följer Kims instruktioner.

Han kör ner hela ansiktet i skålen och bökar efter russinen. Får tag i några stycken, men efter en stund ger han upp.

Det ligger mer mjöl utanför, runt om skålen och på golvet, än i skålen. Och Daniel är helt vit i ansiktet och håret av allt mjöl.

–De va minsann snålt, ler han, tre eller max fyra russin fick ja tag i. Så mycke slit för så lite

...

–Okej, gapa stort, så ska du få ...

Daniel öppnar munnen och blir matad med russin. Kim håller i en hel näve russin i hans mun.

–Mm, va gott, så ska de se ut. Ja älskar russin.

–Ja älskar dej.

–Å ja dej. Ja vill va me dej, Kim.

–Å ja me dej.

–Tänk om nån kommer å får se oss så här, me hela ansiktet fullt me mjöl.

–Ja, å håret.

–Å kläderna.

–Å golvet.

Kim tittar saligt på honom. Han är så söt där han står, med mjöl i ansiktet och håret. Det ser ut som han är sminkad för att spela upp en roll i ett teaterstycke.

–Spelar vi teater eller va gör vi? säger han med ett leende.

–Ja vet inte. Från min sida kan de inte bli mera på riktigt – äkta. Fast de är som taget ur en dröm, en saga.

–Du, om chefen skulle komma å få se oss nu

...

–Ja, då har vi ingen bra ursäkt, å han kommer kasta ut oss bägge två, me huvet före, ögonblickligen, flinar Daniel.

–Men han kommer inte. De vet ja, för han är på sjukhuset. Han har problem me ena njuren, njursten å nåt mer – typ dålia värden som behöver behandlas. Å hans fru är nog hos honom nu.

–Så nu vilar bageriets å bullarnas vara eller icke vara i våra händer.

–Ja, så skulle man kunna uttrycka de. Me andra ord så har vi mycke att göra å vi har en

tung börda vilandes på våra axlar.

–Ja ... men va står vi här å pratar för då?

Kim sträcker sig efter en liten bordborste och börjar borsta av mjölet från honom. Sedan borstar han av sig. Och de pussar på varandra en stund innan de återgår till arbetet med baket.

Daniel flinar och säger:

–Sånt här plus lite bus måste få ingå i ett sånt här tufft arbete.

–Ja, å me så stort ansvar.

# 188 Bullbaket

## fortsätter

Fyra degkorvar, halva beställningen, ligger fint intill varandra på bakkbordet. Kim tar fram en två meter och tjugofem centimeter lång bräda med jämt fördelade spikar, med fyra centimeters mellanrum mellan varje spik, som sticker ut från ena långsidan. Han håller brädan ovanför den borte degkorven och drar brädan över de fyra degkorvarna, mot sig, och rispar

skärmarkeringar i varje degkorv. När han sedan skär upp degkorvarna vid markeringarna blir alla bullbitar lika stora.

Daniel undrar varför det ska vara just femtiofyra bullar på degkorven, och inte femtio. Men så avbryter han sig själv och säger att det väl har blivit just femtiofyra för att det är vad de får ut från halva degen, som Kim gör i degmaskinen. Ska de få ut ett annat antal av degkorven måste de ju ändra om mängden i hela degreceptet.

Och Kim ler och nickar. Men så kommer han på sig själv, ger då Daniel en puss på kinden och säger att exakt så är det.

Sedan skär han upp degkorvarna med en annan, bredare spackelspade, som har en rak och fin kant, som skär lätt i deg. Han skär igenom alla fyra degkorvar samtidigt.

Eftersom Daniel missar mycket när han inte själv ser, så talar Kim om att det som blir över från varje degkorv brukar motsvara två, tre bullar.

Snart har de femtiofyra bullbitar på rad och gånger fyra rader, alltså tvåhundra sexton bitar.

Stumparna som blir kvar ute i ändarna slänger han i en särskild soptunna med lock. Här i får bara rester från deg slängas.

En grisbonde kommer varannan dag, ibland varje dag, och hämtar det som har slängts i degtunnan. Han ger grisarna detta, tillsammans med annat grisfoder. De blir vilda av glädje när de känner doften från degavfallet.

Daniel ler och säger att det väl måste bli rena efterrätten för dem. De måste ju också få bli lite glada.

–De kanske också blir goare kött då, flinar Kim.

–Du, de där hörde ja inte.

–Fölåt, ja tar tillbaks de sista.

Kim drar fram ett plåtstick, hämtar en hög med bakplåtar som han lägger ner på bakbordets ena hörn. Han lägger också en bunt med bakplåtspapper intill högen med plåtar. Samtidigt hjälper han Daniel att känna och orientera sig runt bland alltsammans. Sedan förklarar han arbetsgången för honom. Han lägger ett bakplåtspapper på en bakplåt. Därefter lägger han sexton bullar på plåten, fördelar dem med fyra bullar i rad och i fyra förskjutna rader. Han sätter in plåten med bullar i plåtsticket. Sedan startar han om med en ny plåt.



# 189 Daniels

## bullar

–De här va ju inte heller särskilt svårt, säger Daniel stolt. Inte är de monotont heller. Men de kanske inte går så snabbt å ...

–Öh öh, sluta nu, avbryter Kim. Vet du, i början måste de få ta längre tid. Sen drar du upp farten efter som ju säkrare du blir.

–Ja, å är de nåt, som inte är så bra, så justerar väl du upp de. Du som ser.

–Ja, de är klart. Vet du, seriöst, va säger du om att skriva på bullpåsen att de är gjorda av Daniel som är blind?

–Ja, varför inte?

–Ja kan lova att bullarna skulle bli än mera populära då.

Daniel börjar skratta och säger:

–Å sen skulle vi få stå hela dagana å nätterna å baka bullar – Daniels bullar.

–Ja så kunde dom heta – Daniels bullar, dom som du är involverad i å har varit me å gjort.

–Ja! Fast att bullarna då egentligen smakar

som dom andra, att de är samma recept.

–Ja, fast i Daniels bullar innehåller de lite mer – ditt arbete, ditt engagemang, din känsla – din kärlek.

–Ja, du är skön du.

Kim säger att han inte skojar. Han menar på fullt allvar vartenda ord.

Och hittills så har Daniel gjort allting med stor glans. Nu börjar hans självförtroende med självkänsla få fart. Innan kvällen är slut har hans tro på sig själv rusat i taket. Daniel säger att så här bra har han inte mått på mycket länge och detta har han Kim att tacka. Allt är hans förtänst. Kim ler och säger att det nog är han själv med sin vilja, lust, glädje, mod, envishet, tålamod ... som ska ha en stjärna för sin insats. Kim är ju bara där och handleder, hjälper och stöttar honom.

–Tack, du är bäst, säger Daniel.

–Nä, du är bäst.

–Okej, men då säger vi att vi är bäst.

Daniel lägger på bullar på bakplåtar. Han kommenterar att de är ganska stora kanelbullar som de gör. Kim nickar mot honom och säger att de är mycket goda och populära hos kunderna.

Medan Daniel lägger ut bullarna på plåtar sätter Kim igång med resterande degar. De lägger på ett extra kol och försöker hålla ett högt tempo. Och snart rullar Kim ut den åttonde och sista kavlade degen på bordet. När Daniel har smort färdigt den rullar de ihop den tillsammans. Och samtidigt med att Kim skär upp de resterande fyra degkorvarna i tvåhundra-sexton bitar, lägger Daniel upp dem på plåtar.

Och snart, under tiden som Daniel är i fullt arbete med kanelbullarna, hinner Kim göra deg till hamburgerbröd, korvbröd och skorpbröd.

När Daniel är klar och alla fyrahundra-tre-tio-två kanelbullar ligger på plåtar, som de satt i ett plåtstick, rullar de alltsammans in i frysrummet.

Sedan är Daniel med när Kim gör degbitar till det andra brödbaket som han för en stund sedan satt igång.

## 190 Bakmaskin

Daniel blir nyfiken och vill se hur det ser ut och går till med bröddegmaskinen. Kim hjälper

honom. Först försöker han ge honom en bild av hela maskinen.

Den är tre meter lång, en och en halv meter på brädden som på höjden. Och man kan gå runt den.

Processen går från en degtratt som matar ut degbitarna på ett rullande band från höger till vänster. Sedan matas bakplåtarna fram från vänster, där de tar emot degbitarna som trillar ner på plåten. Och slutligen rullar plåtarna iväg åt höger för att snart bli upplockade av en arbetare som sätter in dem i ett plåtstick.

Sedan för han hans hand över maskinen och plåtarna med degklumparna, och förklarar processen. Daniel kan nu själv känna och se hur det på ett ungefär ser ut och går till i produktionen.

Kim berättar för honom om hela arbetsprocessen, att det är en maskin som trycker ut alla degklumpar i en prydlig ordning på plåten. Och de som ska bli hamburgerbröd plattas slutligen till försiktigt.

Men om det är korbbröd eller skorpor som görs i maskinen plattas degklumparna till ännu mera, än hamburgerbröden. Därefter rullas de automatiskt ihop till en korb, av en hängande

och släpande matta med lite tyngd i. Den tar tag i degen så att den dras runt till en liten degrulle. Och slutligen under sin färd åker den vidare på ett rullande band mot att trilla ner på bakplåten. Bakplåten flyttar sig ett steg efter vart som den tar emot en ny rad av fem färdigformade degklumpar.

När plåten är full med tjugo degklumpar, i vissa fall sexton, beroende på storlek på bröden, bullarna, åker den vidare för att snart bli upplockad av en arbetare som står bredvid och sätter in den i plåtsticket.

Daniel får uppgiften att ta emot plåtarna och sätta dem i plåtsticket. Kim säger att om man gör allt detta ensam får man med jämna intervaller stanna maskinen för att arbeta ikapp sig med plåtarna.

Innan de sätter igång visar Kim honom var nödstoppen finns, ifall om olyckan är framme. Han sätter en stol med ryggen mitt framför nödstoppknappen, strax intill där som Daniel ska stå och ta emot plåtarna. Utifrån stolsryggen kan Daniel känna sig fram till nödstoppknappen utan att själv riskera att fastna i något och med det göra sig illa. Han får också ett par hörselkåpor för att dämpa ljudet från maskinen.

De lovar att ropa, så att den andre hör, ifall om de vill varandra något.

Innan de sätter igång maskinen frågar Daniel hur plåtarna kommer fram innan degklumparna trillar ner på dem.

Kim säger att det finns en särskild del i maskinen som matar fram plåtarna. Men han har tidigare lagt bakplåtspapper på plåtarna, innan han satte dit plåthögen.

Daniel undrar vad Kim ska göra när han tar emot plåtarna, för att sätta dem i plåtsticket.

Kim säger att han matar i degen i en tratt och ser till att degen flyter på ner i ett litet fack i botten på tratten. Detta fack stansar och trycker fram en bestämd mängd deg som sedan åker fram i hela processen i maskinen. Men han behöver också springa lite fram och tillbaka, på baksidan av maskinen, och justera upp och se till att allt flyter på.

–Okej, men då förstår ja å har en bra bild av allt, säger Daniel. Du kan sätta igång när du vill. Ja är redo.

–Lova mej Daniel, om nåt händer, så va inte minsta rädd för att trycka på nödstoppet. Eller om du ropar stanna, så stannar ja maskinen direkt.

Det hela flyter på bra, så bra att de glömmert ta rast. Och Daniel är superduktig på att ta emot plåtar och sätta dem i plåtsticket. Och när plåtsticket är fullt rullar han det lite åt sidan och drar sedan fram ett nytt som han sätter plåtar i.

Två timmar senare har de gjort mängder med degklumpar för hamburgerbröd, korvbröd och skorpbröd. De rullar in alla plåtsticken i frysrummet, städar upp lite snabbt där som de har sölat och skräpat ner, går till omklädningsrummet och byter om, släcker ner, låser dörren och ger sig av hem till Kim.

Nu är de klara för kvällen, efter fem timmar med både bakning och städning. Båda känner sig mycket nöjda och glada, men framförallt trötta och hungriga. På hemvägen stannar de vid en pizzeria och köper med sig pizzor.

De sätter sig i köket och äter. Sedan sätter de sig i var sin fåtölj i rummet. Arbetet i bageriet tog musten ur Daniel som somnar i fåtöljen. Kim låter honom sova sittandes en stund, tills han har druckit ur sitt kaffe.

När han ska lyfta upp Daniel, för att bära honom till sängen, vaknar han. Daniel flinar och säger att han är för tung för honom att bära. Men Kim ler bara och lyfter bestämt upp honom

och bär iväg med honom till sängen.