

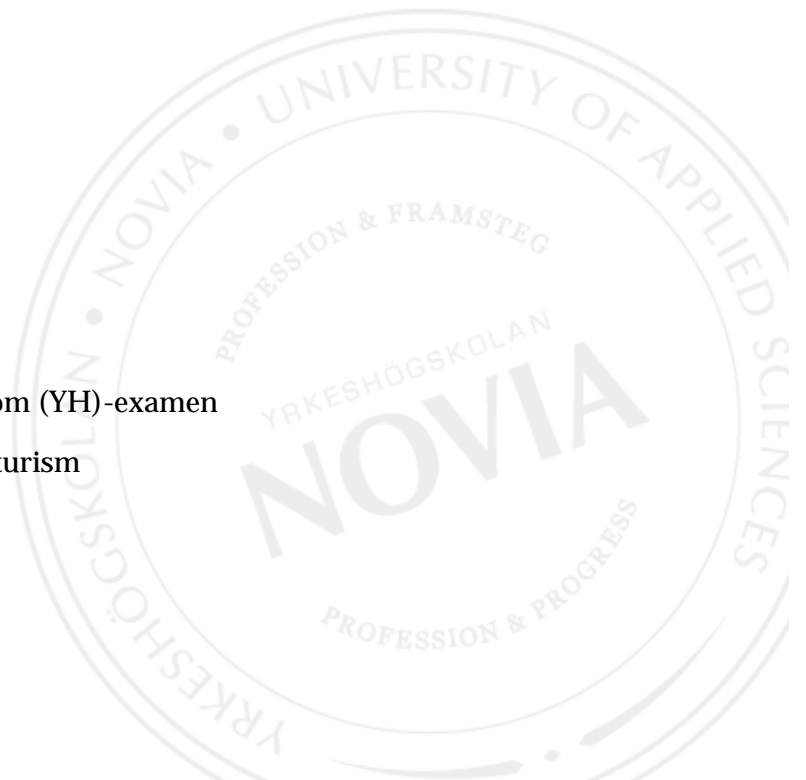
Café Lebell i Kristinestad

– en kopp kulturhistoria

Introduktionshandbok för nyanställda

Sandra Lundell

Examensarbete för restonom (YH)-examen
Utbildningsprogrammet i turism
Åbo 2015



EXAMENSARBETE

Författare: Sandra Lundell
Utbildning och ort: Utbildningen för turism, Åbo
Handledare: Maria Engberg

Titel: Café Lebell i Kristinestad – en kopp kulturhistoria.
Introduktionshandbok för nyanställda

Datum 17.4.2015

Sidantal 29

Bilagor 1

Abstrakt

Det här examensarbetet handlar om hur det är att driva ett café på ett museiområde, närmare bestämt Lebellska köpmansgården i Kristinestad. Arbetet behandlar också matkultur i början av 1900-talet med fokus på kaffekalas och tejudning.

Syftet med mitt examensarbete är att sammanställa en introduktionshandbok för framtida anställda i Café Lebell. Introduktionshandboken beskriver hur ett café drivs på detta museiområde, hur vardagsrutinerna ser ut för en anställd, samt hur evenemangsdagarna är uppbyggda i jämförelse. I handboken finns det också fakta om Felénska huset och Lebellska köpmansgården, så att den som jobbar där är förberedd och kan svara på eventuella frågor som gästerna kan ha.

För att uppnå mitt syfte har jag fört anteckningar om mitt arbete och mina rutiner under min arbetstid i Café Lebell sommaren 2014. Jag har intervjuat styrelsen i Stiftelsen Lebellska Köpmansgården och fördjupat mig i kulturturism i allmänhet och med fokus på Kristinestad, samt studerat olika introduktionshandböcker. Jag har också läst gamla receptböcker och sökt information om matkultur på 1920-talet i både böcker och på nätet, detta inför mitt sommarjobb samt inför examensarbetet.

Språk: Svenska Nyckelord: Café, introduktionshandbok, kulturturism

BACHELOR'S THESIS

Author: Sandra Lundell

Degree Programme: Tourism, Turku

Supervisors: Maria Engberg

Title: Café Lebell in Kristiinankaupunki – a cup of cultural history.
An introduction manual for new employees

Date 17.4.2015

Number of pages 29

Appendices 1

Summary

This Bachelor's thesis deals with Café Lebell on Lebellska köpmansgården in Kristiinankaupunki – a historical café in connection with a museum. I have also written about food culture at the beginning of the 20th century, with focus on coffee and tea parties.

The purpose of my bachelor's thesis is to compile an introduction manual for future employees at Café Lebell. The manual describes how a café is run in this merchant's house and what the daily routines are compared to chores when there is an event in town. There are also useful facts about Felén house and Lebell merchant's house in the manual, this will help employees find answers to questions the customers might have.

To reach my purpose, I have been taking notes about my routines and about the work I have been doing during my work at the café. I have interviewed the board in Stiftelsen Lebellska Köpmansgården and studied cultural tourism both overall and with focus on Kristiinankaupunki. I also compared introduction manuals. Both for my work and for my thesis I read old recipe books and researched food culture from the early 20th century.

Language: Swedish Key words: Café, introduction manual, cultural tourism

Innehållsförteckning

1	Inledning	1
1.1	Arbetets syfte och metod	1
1.2	Bakgrund till examensarbetet	2
2	Kulturturism	3
2.1	Kulturturism i Kristinestad.....	4
2.2	Lebellska köpmansgården.....	6
2.3	Felénska huset.....	8
3	Café Lebell i Kristinestad	10
3.1	Café Lebell med 1920-tals tema.....	12
4	Matkultur i början av 1900-talet	13
4.1	Tebjudning	15
4.2	Kaffekalas.....	18
5	Att arbeta på ett café	19
5.1	Upptredande och kundbetjäning.....	19
5.2	Livsmedelshygien	20
6	Introduktionsprocessen.....	22
6.1	Handledaren.....	23
6.2	Den handledda	24
6.3	Introduktionshandboken.....	24
6.4	Innehåll.....	24
6.5	Layout.....	25
6.6	Användning och uppdatering.....	25
7	Utvärdering av arbetsprocessen.....	25
7.1	Sammanställning av introduktionshandboken	26
7.2	Uppdragsgivarens utvärdering	27
8	Sammanfattning	28
	Källförteckning	29

Bilagor

Bilaga 1 Introduktionshandbok för nyanställda i Café Lebell

1 Inledning

Kristinestad erbjuder många möjligheter till upplevelser inom kulturturism. En sådan är t.ex. evenemanget Öppna Portar, som går av stapeln under en helg i juni. Under evenemanget får besökarna uppleva och se byggnadskultur, konstutställningar, musik, dansföreläsningar m.m. Utöver evenemang finns det också kulturella besöksobjekt som lockar turister i Kristinestad, så som museer, kyrkor och andra anrika byggnader t.ex. rådhuset. Ett av dessa kulturhistoriska besöksobjekt är också Café Lebell.

Café Lebell är beläget på Lebellska köpmansgården i Kristinestad som drivs av Stiftelsen Lebellska Köpmansgården sedan år 1940. Cafédet inryms i Felénska huset, vilket också hör till museihelheten. Caféverksamheten har byggts upp sedan år 2000. Cafédet har öppettider under sommarmånaderna juni, juli samt augusti och då finns det en sommaranställd på plats sex dagar i veckan. Jag har själv jobbat där somrarna 2013 och 2014. Arbetet är till stor del självständigt och eget initiativtagande värdesätts. Det är också bra om den anställda är kreativ, serviceinriktad och språkkunnig, kökskunskaper och hygienpass är förstås ett kriterium. Jag har trivts mycket bra i Café Lebell eftersom arbetet till stor del är självständigt och omväxlande.

Ett nytt koncept för sommaren 2014 var att ge besökarna en upplevelse i form av ett kaffekalas eller tejudning i 1910- och 1920-talsanda, precis som i ett dåtida borgarhem. Innan jag började min andra sommar i Café Lebell fanns idén att tematisera cafédet till ett specifikt årtionde med servering utformad som vid dåtida kaffekalas och med tejudning på eftermiddagen. Jag såg fram emot att ha ännu mer variation i försäljningsutbudet och tejudningen förverkligades en gång i veckan, på onsdag eftermiddag.

1.1 Arbetets syfte och metod

Syftet med mitt examensarbete är att sammanställa en introduktionshandbok för framtida anställda i Café Lebell. Introduktionshandboken beskriver hur ett café drivs på detta museiområde och hur vardagsrutinerna ser ut för en anställd, samt hur evenemangsdagarna fungerar i jämförelse med vardagsförsäljningen. I handboken finns det också fakta om Felénska huset och Lebellska köpmansgården, så att den som jobbar där är förberedd och kan svara på eventuella frågor som gästerna kan ha.

För att uppnå mitt syfte har jag fört anteckningar om mitt arbete och mina rutiner under min arbetstid i Café Lebell sommaren 2014. Jag har intervjuat styrelsen i Stiftelsen Lebellska Köpmansgården och läst in mig på kulturturism i allmänhet och speciellt på Kristinestad. Utöver det har jag studerat olika introduktionshandböcker för att få en bild av hur de ska vara strukturerade. Jag har också läst gamla receptböcker och sökt information om matkultur på 1920-talet i både böcker och på nätet, detta både inför mitt sommarjobb samt inför examensarbetet.

1.2 Bakgrund till examensarbetet

Eftersom jag jobbat som ensam anställd i Café Lebell somrarna 2013 och 2014 och flera av gästerna haft en hel del frågor angående museiområdet, har jag helt enkelt fått besvara dem enligt bästa förmåga. För att underlätta för framtida anställda beslöt jag mig för att skriva en introduktionshandbok som kan hjälpa dem att komma in i rutinerna snabbare och att lättare få information om Lebellska köpmansgården och Felénska huset. Min uppdragsgivare är Ines Sjöblom, sekreterare i Stiftelsen Lebellska Köpmansgårdens styrelse.

Stiftelsen grundades 1940 och har till uppgift att "upprätthålla den Lebellska gården som ett musealt inrett minnesmärke över gammaldags köpmansliv i Kristinestad..." (Stiftelsen Lebellska Köpmansgårdens stadgar). Stiftelsens angelägenheter handlas av en styrelse. Ines Sjöblom var med mig i köket under mina första arbetsdagar i caféet. Vi städade hela köket innan vi öppnade och handlade tillsammans, på så sätt blev jag introducerad till arbetet. Det som jag kände att jag hade bristande kunskap om när jag började arbeta var fakta om Felénska husets inredning, föremål och tillbehör, därför ville jag sammanställa den informationen i en handbok för att framtida anställda lätt ska kunna ta reda på fakta.

Eftersom turism på museiområden som Lebellska köpmansgården kan definieras som kulturturism (Länsstyrelsen & Länsmuseum på Gotland m.fl. 2003, s. 3), inleder jag mitt examensarbete med att presentera kulturturism i allmänhet och definiera hur jag ser på begreppet. Min syn på kulturturism har definitivt vidgats under min arbetsprocess. Innan jag påbörjade mitt slutarbete förknippade jag kulturturism med museum, konstgallerier, teaterbesök och historiska byggnader. Nu funderar jag mer på motivet en person har under sin resa och inser att även en resa i hemstaden kan innebära kulturturism.

2 Kulturturism

Det finns många olika definitioner av kulturturism och definitionerna varierar från källa till källa. Ofta har definitionerna sin grund i de motiv som turisterna har inför små resor. Här har jag kursiverat de begrepp som kan förknippas med Lebelliska köpmansgården. Enligt Länsstyrelsen & Länsmuseum på Gotland m.fl. (2003, s. 3) utgår kulturturism från lokala och regionala kulturer och *kulturarv* som innebär *kulturella traditioner, historiska miljöer, arkeologiska kulturminnen, industriminnen, museer, kulturaktiviteter, kulturlandskap* m.m. Tack vare turismen blir kulturen *objekt* som man kan visa upp och besöka (Dicks 2003, s. 41). Eftersom turism handlar om produktkonsumtion involverar kulturturism konsumtionen av *kulturella produkter* (Mckercher & du Cros, 2002: 102-103).

Bengt Sahlberg (2001) anser att motivet bakom turismen är en möjlighet att *upptäcka något nytt* och oväntat, att man reser för att lära känna sig själv och andra kulturer. Ett av Peter Murphys (1985) fyra motiv för resande är kopplat till kultur, nämligen en önskan om att *få lära sig mer* om resmålets kultur, konst, religion, musik, traditioner och vanor. Enligt Bruno Jansson (1994) är kulturmotivet individens önskan att med sin resa få närmare *kontakt med kulturen* inom andra områden. Maria Larsson (1995) å sin sida påstår att kulturturismen hör till turister som har för avsikt att utbilda sig och öka sin förståelse för resmålet. Slutligen definieras kulturturism enligt FN-organet World Tourism Organisation på följande sätt:

Cultural tourism includes movements of persons for essentially cultural motivations such as study tours, performing arts and cultural tours, travel to festivals and other cultural events, visits to sites and monuments, travel to study nature, folklore or art, and pilgrimages (Talwar 2006, s. 6).

Jag anser att citatet sammanfattar de övriga definitionerna ganska bra, WTOs definition är väldigt bred och den omfattar allt jag förknippar med kultur. En sak som jag dock skulle tillägga är arv.

Arv är inte detsamma som historia. Enligt Kapiti Coast District Council 1993:30 är "arv en naturlig eller människobyggt plats, *område* eller *byggnad* som är betydande för folket". Richards anser att arv är *någonting som folk värdesätter*, något att identifiera sig med eller minnas något genom (Richards 2007, s 170).

I Kristinestad finns det gott om arv och kultur. Ett exempel är det populära evenemanget Öppna Portar, där besökarna får ta del av bl.a. byggnadskultur, konstutställningar, musik- och

dansframträdanden. I staden finns flera museer och historiska byggnader, t.ex. kyrkan Ulrika Eleonora som är byggd år 1700 (personlig kommunikation med Kari 28.10.2014). Fördjupande information och statistik om Kristinestads kulturturism finns i följande kapitel.

2.1 Kulturturism i Kristinestad

De flesta turisterna kommer till Kristinestad i juli; detta anpassar sig en del företagare till genom att t.ex. förlänga sina öppethållningstider. Turismen i staden är mycket säsongsbetonad, på vintern syns knappt några besökare, medan tusentals turister söker sig hit under perioden juni-augusti (se figur 1).

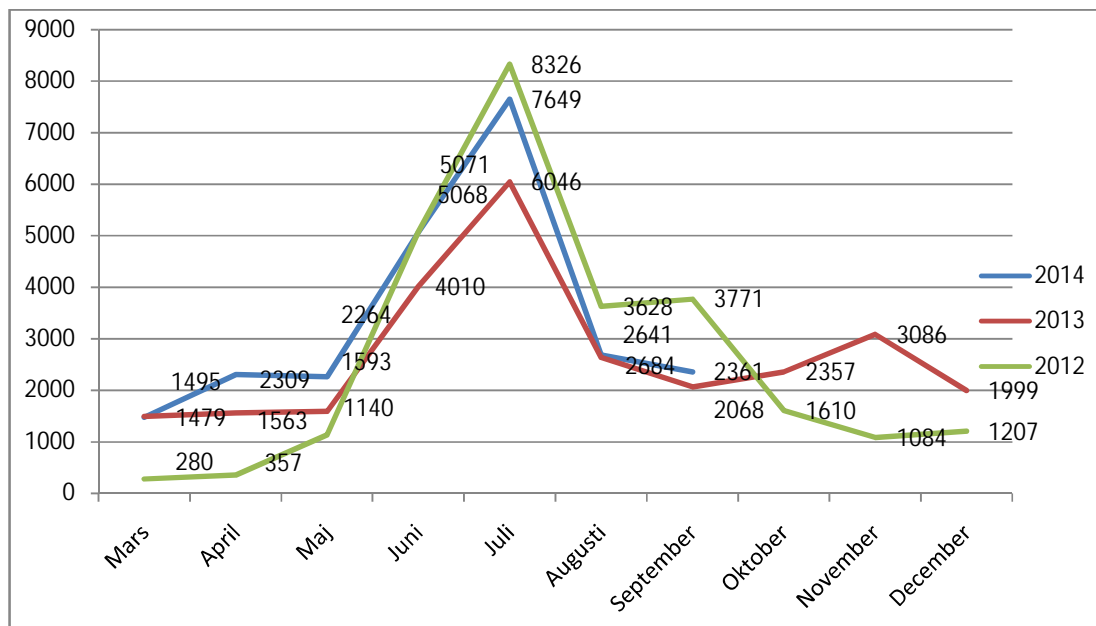
Sommarmånadernas besökarantal 2004-2012

År	Maj	Juni	Juli	Augusti
2012	1140	5068	8326	3771
2011	283	462	1574	614
2010	315	876	2964	1022
2009	175	1351	2443	878
2008	198	662	2034	691
2007	173	657	2192	684
2006	55	346	1585	575
2005	45	388	1416	496
2004	92	381	1510	584

Figur 1. Tabell över sommarmånadernas besökarantal i Kristinestad 2004 — 2012 (tabell från Turistinfon i Kristinestad, Kari).

Orsaken till att flest besökare kommer till Kristinestad i juli tror jag är att de flesta har semester då, dessutom är det den månaden det ordnas flest evenemang i staden. Under högsäsongen ordnas den årliga sommarmarknaden, som är ett mycket populärt besöksmål. Orsaken till den stora ökningen av besökare i Kristinestad 2012 tror jag var att staden anslöt

sig till nätverket Cittaslow 2011 och satsade stort på marknadsföring och turism under hela året (se figur 2).



Figur 2. Besökarantal 2012-2014 (tabell från Turistinfon i Kristinestad, Kari).

Kristinestad är en av de bäst bevarade trähusstäderna i Finland. Eftersom staden aldrig varit utsatt för en stor brand, har de flera hundra år gamla trähusen bevarats och är än i dag i gott skick (Visit Kristinestad, historia). Kristinestad är en gammal hamnstad belägen i Sydösterbotten. Staden grundades på Koppön 1649 av Per Brahe, som då var generalguvernör över Finland. Den dåvarande regenten, Drottning Christina, undertecknade stadens privilegiebrev och enligt vissa källor har Kristinestad fått sitt namn efter drottningen. Stadens areal är 809 kvadratkilometer och invånarantalet i kommunen är ca 7000 (31.1.2014), varav 55,8 % talar svenska och 41,6 % finska, övriga språk utgör 2,6 % av invånarantalet (Det goda livet, arbete och näringslivet).

Med en kustlinje på 370 km, inklusive öar, hade Kristinestad en av de livligaste hamnarna på 1800-talet och stadens handelsflotta var en av de största i landet (Visit Kristinestad, historia). Näringslivet i kommunen utgörs numera till 12 % av skogs- och lantbruk, till 20 % av industri samt till 65 % av service och turism (Det goda livet, arbete och näringslivet).

Kristinestad har sedan april 2011 varit Finlands första och enda Cittaslow-stad. Idag är medlemskapet en del av stadens varumärkesuppbyggnad. För att få Cittaslow-medlemskap krävs det att man uppfyller 52 kriterier. Kristinestads nya strategi och dessa kriterier ligger

varandra mycket nära, därför var det naturligt att stadsstyrelsen beslöt att skicka in en ansökan om medlemskap (Vistikristinestad, cittaslow).

Kristinestad lockar många besökare under de årliga marknaderna på sommaren, hösten och vintern. Marknadstraditionen har sina rötter i 1700-talet. Mest folk kommer till sommarmarknaden, som besöks av 50 000 besökare per år. De andra marknaderna är Mikaelimarknaden på hösten och Kyndelmässomarknaden på vintern. Den första lördagen i september ordnas Gammaldags torgdag, då klär sig försäljarna tidsenligt och mycket hantverk och hembakt finns till salu på samma torg som stadsborna handlade på för 350 år sedan (det goda livet, för besökare). Förutom torgförsäljning ordnas olika program och upplevelser som hela familjen kan delta i. Lebellska köpmansgården deltar i evenemanget genom att hålla både caféet och museet öppet för gäster. I trädgården brukar det ordnas programpunkter som t.ex. hantverk och musikuppträdanden.

Evenemanget "*Öppna Portar – gårdarnas och trädgårdarnas kulturevenemang*" ordnas under ett veckoslut i juni. Då öppnar privatpersoner och föreningar sina dörrar och trädgårdar för besökare. På en del gårdar ordnas underhållning i form av dans och musik och vissa gårdar erbjuder lopptorg, mat och kaffeförsäljning. Det är Bildnings- och fritidscentralen, i samarbete med gamla trähusstadens gårdsägare och Öppna Portar-arbetsgruppen, som står för arrangemangen (det goda livet, öppna portar). Evenemanget Öppna Portar ordnades för första gången 2008, sedan dess har evenemanget expanderat. År 2014 ordnades Öppna Portar för sjätte gången i Kristinestad, 1805 inträdesbiljetter såldes och 57 gårdar deltog (Bergvik, K., Barnen i fokus på årets Öppna portar, 2014).

Under ovan nämnda evenemang har även Lebellska köpmansgården öppet, och även om caféet inte öppnat på heltid ännu i mitten av juni så serveras kaffe med dopp i Felénska huset hela helgen då Öppna Portar pågår. Det är en fartfylld helg med många gäster och även en del uppträdanden på Lebellska köpmansgårdens gårdsplan (se bild 1). I följande kapitel berättar jag mer om historien bakom köpmansgården.

2.2 Lebellska köpmansgården

Museet Lebellska köpmansgården visar hur en köpmanfamilj i sjöfartsstaden Kristinestad levde och bodde för över 200 år sedan. Den första köpmansgården byggdes på 1720-talet av Casper Lebell, en frigiven krigsfånge ursprungligen från Polen. Han fick rätt att bedriva handel och i slutet av 1700-talet, under de senare generationerna Lebells tid, representerade

det Lebellska hemmet rikedom och lyx (Museer i Österbotten, Lebellska köpmansgården). En del av föremålen i museet har troligtvis tillhört familjerna Lebell och Holmström, vilka bodde i huset från 1760-talet fram till 1840-talet (personlig kommunikation med Sjöblom 7.12.2015). En stor del av museiföremålen har tillhört andra köpmanna- och skeppsredarsläkter från trakten (Lundberg, C-A., Lebellska köpmansgården). Huvudbyggnaden och den tillhörande stora gårdsplanen med omgivande uthusbyggnader som syns på planen nedan bildar en museal helhet.

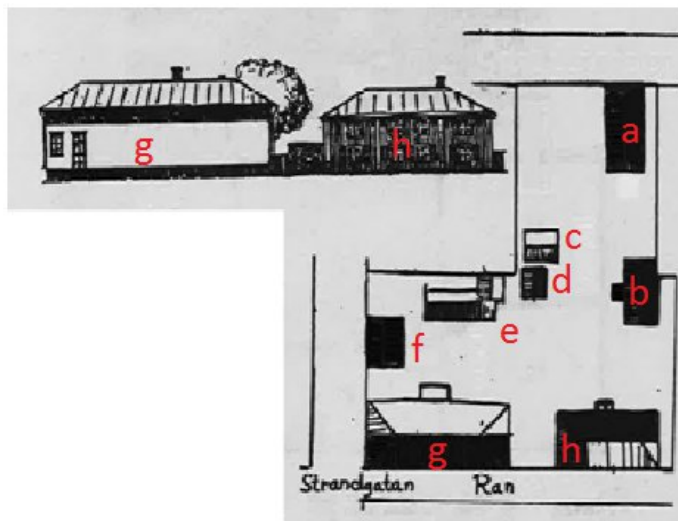


Bild 1. Karta över Lebellska köpmansgårdens gårdsplan

Lebellska museet (h) är öppet för besökare i juni, juli och augusti. Under öppethållningstiderna är porten till Strandgatan öppen, porten är belägen mellan Felén'ska huset (g) och Lebellska museet. Saltmagasinet (a) och boden (härbrät) (c) är öppna för museibesökarna. Bagar- eller drängstugan (b) har fungerat som bostad de senaste åren. Mellan saltmagasinet och drängstugan finns ett kryddland med användbara kryddor. Bredvid växer körsbärs-, äppel- och päronträd. Uthuset (e) fungerar som förråd för t.ex. utemöblerna och trädgårdsredskap. Övriga byggnader på gården är ytterligare ett härbre med den gamla källaren (d) och pannrummet (f) (Personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

Till Lebellska köpmansgården hör numera också en vitrappad empirebyggnad från 1842 vid namn Felén'ska huset. Byggnaden köptes till museet 1995 och invigdes 1999 (Museer i Österbotten, Lebellska köpmansgården). I följande kapitel finns mera information om huset och verksamheten där.

2.3 Felénska huset

Tidigare har Felénska huset fungerat som handelsbod, bostad och tidningstryckeri. Möblerna i huset är testamenterade, donerade och deponerade, interiörerna härstammar från slutet av 1800-talet och början av 1900-talet. I huset visas även glassamlingar donerade av Carl Sjöblom, Jacob Seela och Marina Donner. Idag används huset som samlingslokal och utrymme för specialutställningar av olika slag (Lundberg, C-A., Lebellska köpmansgården).

Från midsommar till mitten av augusti har Felénska huset öppet som Café Lebell sex dagar i veckan. På vardagarna öppnar caféet kl. 11.00 och stänger 17.00, på lördagarna stänger det 14.00. Ca 40 gäster får sittplats i caféet samtidigt. Felénska huset och dess inredning har en stark karaktär av ett borgarhem i slutet av 1800- och början av 1900-talet i Kristinestad. Så såg det ut i många sjökaptens-, handelsmans- och skeppsredarhem på den tiden (personlig kommunikation med Sjöblom 7.1.2015).

I Felénska huset kan gästerna välja mellan flera olika sittgrupper att sitta i. Det finns två sittgrupper av sengustaviansk stil, en i nybarock stil, en i nyrokostil och en i nyrenässansstil. Möblerna kommer mestadels från kända familjer under stadens blomstringstid (personlig kommunikation med Sjöblom 7.1.2015).



Bild 2. Planritning över bottenvåningen i Felénka huset

Kaffeförsäljningen äger rum i gula rummet (se bild 2), där finns ett långbord från Pjelax som används vid bokningar till kalas och bröllop, stolarna är från svenska gymnasiet. I blåa rummet sitter de flesta gästerna, där finns två sittgrupper i gustaviansk stil och ett lite längre bord (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

Salen är det första rum gästerna ser när de kommer in genom hallen. Där finns två sittgrupper. Soffan, stolarna, soffbordet i nybarock stil och skrivbordet är inköpta från en av familjerna Wendelin av Matilda Berg, och testamenterade till stiftelsen av Carl Sjöblom. Den stora golvmattan, bord och stolar i nyrokoko är deponerade av Carl-Anders Lundberg (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

Stolarna och föremålen i Hydéns arbetsrum har tillhört Gustaf Hydén. På skrivbordet som är inropat på en auktion efter Åke Weckström står sedan sommaren 2014 en miniatyr av Hydéns brigg Carl-Gustaf, den är en gåva av T. Haaronen (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

I handelsboden finns det utrymme för konstutställningar, där står också ett dockskåp från Wijkbergs auktion. I handelsboden finns en dörr som leder ut till gatan (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

Marina Donner och Jacob Seelas glassamlingar är utställda i glasrummet som gränsar till köket, där finns också ett stort ovalt bord för gruppbokningar. Bordet och stolarna är deponerade av Carl-Anders Lundberg. I det mindre glasrummet finns Carl Sjöbloms glassamling att beskåda (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

Möblerna i ryska rummet är från De Gamlas Hem eller gåvor av Ove och Mona Grönroos, stilen är nyrenässans i olika tappning. Här finns sittplatser för ganska många gäster (personlig kommunikation med Lundberg 14.3.2015).

3 Café Lebell i Kristinestad

Café Lebell skiljer sig från andra caféer i trakten för att det är ett gammaldags café på ett museiområde. Trädgården är charmig och lugn för dem som vill avnjuta sitt kaffe utomhus. Ibland kan gästerna få sällskap av en av stadens katter, vilket uppskattas av de flesta, speciellt barn. Inne i Felénska huset möts gästerna av museilika möblemang, en flicka iklädd en dräkt enligt mönster från 1800-talet och allt som oftast doftar det nybakt kaffebröd och nybryggt kaffe. I stora salen står ett piano mot väggen, det händer att gästerna frågar om de får spela på det och då sprids nästan en feststämning i huset.

I caféet kan gästerna köpa kaffe/te/saft med något sött eller salt som tilltugg, som sagt får ca 40 gäster plats i caféet. Ett lite större café med många sittplatser utnyttjas bättre om utbudet även täcker något salt och inte endast bullar och kakor (Björkman, C.,. Så lyckas du bäst med ditt café).

I verksamhetsberättelsen för år 2000 sägs att serveringen på gammaldags torgdagen var välbesökt och att en caféverksamhet ska ordnas kommande sommar. 2001 skrevs det att caféet var öppet i juli och att "caféverksamheten börjar vara etablerad" (personlig kommunikation med Sjöblom 7.1.2015). Café Lebell har, förutom ett antal evenemang under hösten och vintern, endast haft öppet under sommaren och många sommaranställda har fått arbeta där under åren.

Arbetsuppgifterna är i huvudsak att koka kaffe och brygga te, inhandla livsmedel, baka kakor, bullar och småbröd och eftersom det alltid finns något salt till försäljning görs endera smörgåsar eller salta piroger. Städning av alla utrymmen samt plocka och arrangera blommor görs ungefär en gång i veckan. I trädgården finns även hallonbuskar vars hallon tas till vara

och används i bakningen. Försäljningen och serveringen prioriteras alltid över andra uppgifter medan det finns gäster i caféet. Efter stängning bokförs dagens gästantal och inkomsterna. Priserna på bakverken sätts enligt vad ingredienserna kostat. För att verksamheten ska vara så hållbar som möjligt gäller det att planera inköpen och recepten bra för att undvika att kasta bort något. I Lebellska köpmansgårdens trädgård växer hallon, körsbär och päron som allt används vid bakning. Hallon, jordgubbar, äpplen, vinbär och blåbär fås närodlat till ett bra pris under högsäsongerna.

I Café Lebell finns många olika kaffekoppar i olika storlekar och olika stilar. En del har donerats eller lånats ut medan en del är köpta. Porslinskopparna dukas fram med servetter som passar till (se bild 3).



Bild 3. Olika kaffekoppar i Café Lebell

Jag har observerat att det finns gäster som föredrar att dricka kaffe i de största kopparna som finns tillgängliga i caféet och så finns det gäster som hellre dricker ur de finaste kopparna som finns. Den senare nämnda typen tillbringar ofta mer tid i huset och uppskattar omgivningen mer. I nästa kapitel berättar jag om Café Lebell och vilka dagar som drar flest gäster.

Tidigare nämnde jag att caféets anställda ska inneha ett giltigt hygienpass. I kapitel 3.2.2 följer några allmänna råd om livsmedelshygien.

Det är endast en person som har anställning i caféet, men om en grupp har bokat på förhand brukar Ines Sjöblom eller andra frivilliga hjälpa till med kaffeserveringen. Många arrangemang skulle inte gå att genomföra utan frivilliga medarbetare från t.ex. Svenska Odlingens Vänner, som är en av de tre organisationer med uppdraget att utse var sin styrelsemedlem och suppleant till Stiftelsen Lebellska Köpmansgårdens styrelse. Föreningen Svenska Odlingens Vänner fungerar som en slags inofficiell understödsförening (personlig kommunikation med Ines Sjöblom 7.1.2015).

Innan de olika evenemangen, som t.ex. Öppna portar i juni, sommarknaden i juli och gammaldags torgdagen i september, krävs mycket planering, förberedelser och även extra personal. Under evenemangsdagarna är caféet fullt av gäster och det gäller att göra ett bra intryck så att de vill besöka caféet igen och förhoppningsvis sprider ett gott rykte till familj och vänner.

Sommaren 2014 lanserades ett nytt koncept. Caféverksamheten fokuserad på 1920-talet, vilket betyder att alla recept som användes härstammar från början av 1900-talet och nya arbetskläder syddes upp enligt tidsenligt mönster. I följande kapitel skriver jag mer om matkulturen under 1900-talets början och även om tejudningar och kaffekalas på den tiden. Detta vill jag skriva om eftersom det hade en stor inverkan på mitt jobb under sommaren 2014 då konceptet i caféet fokuserades på 1920-talet.

3.1 Café Lebell med 1920-tals tema

Miljön är den faktor som i huvudsak skiljer Café Lebell från andra caféer, omgivningen är en förutsättning för att skapa 1910- och 1920-talsanda i caféet. Tack vare gåvor, så som textilier och porslin, har serveringen också fått en alltmer tidstypisk karaktär. Miljön är hemtrevlig och Ines Sjöblom säger att hon noterat att gästerna trivs i den atmosfär som caféet ger upphov till. Gästerna säger sig uppskatta atmosfären och lugnet. Familjegrupper, gamla vänner som har stämt möte sitter gärna länge och umgås i den trivsamma miljön.

Dräkten som syddes upp inför sommaren 2014 är sydd enligt ett mönster från 1870-1880-talet av Ann-Christine Lundell, mönstret kommer från samlingarna Maijan Puku i Satakunnan Museo. Dräkten består av en figursydd jacka med rundat skört baktill, den har inga sidesömmar utan framstycket fortsätter en bit in på bakstycket. Den tillhörande kjolen är vid och hellång i sex stycken våder. Framstycket är platt och bakstycket delvis veckat och delvis rynkat (se bild 4).



Bild 4. Tidsenliga arbetskläder, sommaren 2014

För dukningen och serveringen i 1920-talsanda används handbroderade eller knypplade brickdukar, smådukar och större damast- och andra linnedukar. Också tidsenliga serveringsförkläden, silverkaffekanna, ett antal tunna fina kaffekoppar, gräddkannor och sockerskålar i pressglas, nickelbrickor och målade brickor i olika storlekar, ryska tekannor och tekoppar från tiden m.m. finns numera tillgängliga. Samtliga föremål har Café Lebell fått som gåva, som lån eller tagit ur tidigare förråd (personlig kommunikation med Sjöblom 7.1.2015). Kaffet serveras ofta på bricka ur panna och personalen serverar alltid i kopporna också då gästerna är många och förser sig vid det dukade långbordet.

I Café Lebell betraktas alla kunder som gäster och kundbetjäningen är en viktig del av arbetet. I kapitel 5.1 har jag listat olika tips på hur en anställd ska uppträda inför gästerna.

4 Matkultur i början av 1900-talet

Eftersom Café Lebell har satsat på att specialisera sig på kaffekalas och tejudningar, så som de såg ut på 1920-talet, har jag läst in mig på matkulturen under tidigt 1900-tal. Detta för att veta vad som serverades, hur det åts och historien bakom rätterna, för att kunna svara på gästernas eventuella frågor om årtiondet.

Det är en gammal svensk tradition att äta något rejält, i form av exempelvis en smörgås, innan kaffebrödet och kakorna på kaffejudningen. Eftersom husmor bakade bröd ungefär var tredje månad blev brödet hårt och torrt, därför doppades smörgåsen eller brödet i buljong, soppa

eller kaffe för att mjukas upp och lättare kunna ätas (Lager 2008, s.150). Ofta dracks pååren på bit, vilket innebär att en sockerbit stoppas i munnen och kaffe sörplas från ett fat. Nuförtiden betraktas dessa traditioner nästan som dåligt bordsskick (Östlund 1994, s.140-141).

Att ha kaffebjudningar med sju sorters kakor var ett sätt för kvinnorna att umgås, på samma sätt som tejudningarna fungerade som ett sätt att umgås på i Storbritannien (Östlund 1994, s. 141). Tejudningarna har sin grund redan på 1800-talet, då fotogenlampor introducerades i de rikare hemmen och att äta en sen middag runt kl. 20 eller 21 blev fashionabelt. Vid den här tiden serverades endast två måltider per dag, en frukostaktig måltid och en sen middag (Lemm, E., *English Afternoon Tea-A Great British Custom*).

Teet är nationaldrycken i både Storbritannien och Irland (Lemm,E., *Tea-Tea in Britain*). I Storbritannien dricks det dagligen 165 miljoner koppar te. En brittisk tradition är eftermiddagste som serveras mellan kl. 15 och 17, det är en måltid bestående av starkt te med tillhörande socker och mjölk, små smörgåsar, scones och kakor (LondonSwedes, *Brittisk matkultur*).

Traditionen med eftermiddagste startade i Storbritannien tack vare Anna, den sjunde grevinnan av Bedford, som blev småhungrig mellan måltiderna och beställde in kakor, smörgåsar och te till sitt hotell då hon var på resa. Hon fortsatte med sitt eftermiddagste när hon återvänt hem, då bjöd hon in sina väninnor. Konversationer och skvaller var en del av tejudningen och ibland bjöds det också på underhållning (Lemm, E., *English Afternoon Tea-A Great British Custom*). Idén om en samling runt eftermiddagste spreds och blev allt vanligare bland andra socioekonomiska grupper, som en favoritsysselsättning hos kvinnorna. (Goodwin, L., *Afternoon Tea vs. High Tea*).

Tejudningarna blev en stor del av Café Lebells nya koncept, varje onsdag eftermiddag serverades te med tilltugg. På tejudningen dukades te, scones och s.k. tea sandwiches fram. Även marmelader, clotted cream och smör till sconesen fanns framdukat, samt ryska thebröd (som det stavats i gammalt recept), havrekakor och petit chouxer som variation. I den bifogade handboken har jag förklarat hur jag bryggde teet och tillredde tilltuggen. Jag har också sammanfattat olika sorters tejudningar tillsammans med deras historia, eftersom det kan vara bra att ha lite kunskap om bjudningarna innan gästerna kommer. Detta finns att läsas om i följande kapitel.

4.1 Tejudning

Te i England och Irland är näst intill en form av konst. Tepåsen godkänns i dagens läge men det traditionella bladteet är oftast mera uppskattat (Lemm, E., Everything stops for tea-afternoon tea recipes).

Det är endast svart te som räknas som "riktigt" te för britterna och de föredrar bladte framför påsarna och pulverte. I Storbritannien bryggs te genom att först koka vatten i en vattenkokare och samtidigt värma tekannen genom att tappa hett vatten i den en stund, för att sedan hälla ut det. En tesked teblad per kopp plus en sked för tekannen mäts upp och sätts i botten på kannan. Kokhett vatten hälls över bladen i den varma kannan och sedan får teet stå och dra ett par minuter innan det serveras. I Storbritannien dricks te med mjölk, förr hälldes mjölken i koppen innan teet för att förhindra att koppen sprack. (Elaine Lemm, Tea-Tea in Britain). Det här sättet blev också jag lärd inför sommaren 2014 av engelsmannen Mike Roddis, teet var uppskattat bland kunderna. I Café Lebell användes en gammal rysk tekanna i porslin, den täcktes med en broderad tehuv för att hålla teet varmt.

Det finns flera stunder på dagen då te serveras och det finns flera olika sätt att dricka den heta drycken på. Måltiden innehåller smårätter, så som scones, kakor och småbröd. Både män och kvinnor avnjuter eftermiddagste i England och ofta fungerar det som underhållning för företagskunder. Idag serveras te i en stor del av brittiska måltider, så som frukost, elevenses (en kort paus vid 11-tiden), eftermiddagste och High tea (Goodwin, L., Tea Time).

I många delar av världen är tedrickande en hyllad elegant tradition. Vid ett teparty, vare sig det är en fin tillställning eller bara för nöjes skull, ska teet serveras i det finaste porslin man har (Pilato, D., How to host an afternoon tea party).

Eftermiddagste som serveras mellan kl. 14 och 16 är även känt som *Low tea*. Ett traditionellt eftermiddagste börjar med smörgåsar i fingerstorlek, därefter följer scones med smör, marmelad och/eller grädde och slutligen avnjuts olika söta kakor. Historiskt sett var eftermiddagste ett sätt för kvinnor att umgås, det traditionella eftermiddagsteet serverades vid låga, bekväma, salongsstolar eller i trädgården och därav fick det sitt smeknamn Low Tea (Lemm, E., What is the difference between Afternoon Tea and High Tea?) (se figur 3).

	Tidpunkt	Meny	Dukning	Övrigt
Eleverages	11-tiden	te och en kakskiva eller kex	ofta på arbetsplatsen	som finländarnas kaffepaus
Eftermiddags-te	mellan 14.00 och 16.00	te, smörgåsar, scones och kakor	låga, bekväma salongsstolar	även kallat Low Tea
High Tea	efter 17.00	kött, fisk, grönsaker, bönor och te	serveras vid ett högt matbord	ämnat för arbetarna efter dagens slut

Figur 3 . Tabell över olika tillfällen för engelskt tedrickande

De små smörgåsarna är vanligtvis gjorda av tunt skivat bröd med kanterna bortskurna. Det borde alltid finnas en blandning av mörkt och vitt bröd på tejudningen. Traditionella fyllningar är smör tillsammans med väldigt tunna gurkskivor eller skinka tillsammans med senap. Ofta finns också ägg och majonnäs eller fiskfyllning som alternativ (Lemm, E., Everything stops for tea-afternoon tea recipes).

Brittiska scones utgör en viktig del av eftermiddagsteet. De kan göras som vanliga, eller med t.ex. frukt eller med ost i degen. Tillbehören är traditionellt marmelader, smör och/eller grädde. Sötsakerna som serveras till eftermiddagsteet är kakskivor, småbröd, cupcakes, små glaserade bakelser och/eller fruktpajer (Lemm, E., Everything stops for tea-afternoon tea recipes).

Typ av te	Vad
cream tea	te, scones och grädde
strawberry tea	cream tea med jordgubbar
light tea	cream tea med mera sötsaker

full tea	cream tea med aptitretare
champagne tea	cream tea med champagne till
teddy bear tea	teparty för barn med dockor och kramdjur

Figur 4. olika typer av eftermiddagste

Den enklaste varianten av eftermiddagste är *cream tea*, en måltid bestående av te, scones och grädde (Goodwin, L., Afternoon Tea vs. High Tea). Det är den här varianten som serverades i Café Lebell, sommaren 2014. Om man tillsätter jordgubbar till *cream tea* blir det istället *strawberry te*, alternativt om det serveras mera sötsaker till *cream tea* kallas det för *light tea*. Den senare sortens tebudning blir i sin tur *full tea* om aptitretare adderas. Den här sortens tebudning tänker kanske de flesta på när de hör frasen eftermiddagste. En del hotell och terum erbjuder även andra variationer av eftermiddagste, så som *champagne tea*, vilket är ett eftermiddagste serverat med ett glas champagne. Även *teddy bear tea*, ett teparty för barn där teddybjörnar och dockor får delta, serveras på sådana ställen (Goodwin, L., Afternoon Tea vs. High Tea) (se figur 4).

High tea, som är en vardaglig familjemåltid, serveras efter kl. 17.00. Traditionellt serverades High tea åt arbetarklassen, på ett högt bord, efter arbetsdagens slut. Arbetarna behövde rikligt med näring, så måltiden var ofta en varm och mättande måltid bestående av kött, fisk, grönsaker och bönor och maten avnjöts med en kanna starkt te. Namnet High tea härstammar troligtvis från typen av möblemang arbetarna satt i, deras temåltid serverades nämligen vid matbordet i högryggade matsalsstolar (Elaine Lemm, What is the difference between Afternoon Tea and High Tea?)

I Finland dricks det dock, till skillnad från Storbritannien, betydligt mera kaffe än te. Årligen förbrukar en finländare i medeltal 12 kilogram råkaffe (Ziemann, M., Kaffepannan värms ofta i Finland). Trots att det serveras te på onsdagseftermiddagarna i Café Lebell finns det naturligtvis alltid kaffe med dopp att fås. I nästa kapitel fokuserar jag på kaffekalas och kaffetraditioner.

4.2 Kaffekalas

Kaffet är en viktig del av Finlands kultur och kaffetraditionerna är många. Café Lebell har anpassats till kaffekalastraditionen först och främst genom att bjuda på vetebullar varje dag, samt ett utbud av småkakor och bakelser, vid utvalda tillfällen kan gästerna även välja att avnjuta gräddtårta. I Café Lebell dukas borden dagligen med broderade dukar och spetsdukar, kaffet serveras i gamla porslinskoppar med olika mönster. Serveringen sker på ett gammaldags sirligt sätt. Man vet att det ofta hölls kaffekalas av olika anledningar i borgarhemmen i Kristinestad i början av 1900-talet. Detta är dokumenterat i fotografier i familjealbum och i många handskrivna recepthäften, där recepten till kaffebrödet hänvisar till bekanta värdinnor som nämns vid namn (personlig kommunikation med Sjöblom 15.4.2015).

Redan på 1700-talet fick kaffet sin spridning i Sverige. Då serverades kaffet som en måltidsdryck, men senare utvecklades det till ett nytt sätt att umgås på i högreståndskretsarna. Seden med kaffekalas i borgarhemmen i Finland stämmer i stort sett överens med den i Sverige. Det var främst män som drack kaffe på kaffehus på 1700-talet, det var först i mitten av 1800-talet som kvinnorna började dricka kaffe. På den tiden liknade kaffebjudningarna ett knytkalas med kaffe och kaffebröd, eftersom kvinnorna tog med sig de kaffeböner de fick tag på för att koka sitt kaffe. Traditionen med sju sorters kakor uppkom troligen till följd av att kvinnorna tävlade sinsemellan om hur många bakverk de hade att bidra med. Kvinnorna skvallrade om allt möjligt och ofta satt de och handarbetade tillsammans. (Kaffetraditioner, Göteborgs-sju sorters kakor och Göteborgs-en söt historia).

Under 1900-talet utvecklades kaffekalaset av bondesamhället, ju dyrare och flottare kalaset var, desto högre status fick gården. Det var vanligt att det ordnades ett kaffekalas när det firades födelsedagar, namnsdagar och liknande under 1900-talet. Än idag firar vi med kaffe och tårta, även om det inte bjuds på lika stor mängd kakor som förr. Det traditionella kaffekalaset består av sju sorters kakor, minst ett par mjuka kakor, vetebullar och gräddtårtan som avslutning. Enligt tradition ska kaffebröden ätas i rätt ordning, först bjuds det på vetebullar, därefter ljus sockerkaka, följt av mörk sockerkaka. Efter det serverades ljus och mörk, torr småkaka, fylld småkaka, bakelse och avslutningsvis gräddtårtan. Det var först på 1920-talet som gräddtårtan fick plats på kaffebordet, tidigare hörde den till festmiddagen (Göteborgs-en söt historia och Arbetarbladet).

Som tidigare nämnt stämmer kaffebordet i Café Lebell långt överens med kaffekalaset enligt gammal tradition. Även om det inte alltid finns sju sorters kakor så består ändå utbudet alltid

av vetebröd, torra kakor och småbröd. Kaffet serveras alltid i finporslin och borden dukas med vackra gamla dukar (Åkerman, Kaffekultur med djupa rötter).

Jag ville göra en introduktionshandbok för nyanställda på Café Lebell för att underlätta framtida sommaranställda jobb i caféet. Med hjälp av denna ska de hitta rutinerna snabbare och lära sig om Felénska husets historia, samt ha snabb tillgång till omtyckta recept. Handboken skulle även innebära ett färre antal lösa papper och mera ordning och reda bland recepten. För att kunna sammanställa handboken har jag själv samlat den information som behövs om bl.a. recept och lokalen. Introduktionshandbokens funktion är beskriven i följande kapitel.

5 Att arbeta på ett café

Eftersom Café Lebell finns i ett hus från 1840-talet är det naturligt att tematisera hela caféet enligt gammaldags stil. Interiören och möblerna är från slutet av 1800- och början av 1900-talet, så varför inte anpassa även arbetskläderna och recepten?

Museet på Lebellska köpmansgården har också öppet under sommaren, gästerna uppmuntras av de anställda att besöka både caféet och museet. Gruppbokningar till museet erbjuds ibland en grupprabatt om de på förhand reserverar plats i caféet. Gästerna är mycket välkomna att titta på glassamlingarna, eventuella konstutställningar och för att beundra den gamla miljön och antikviteterna, även om de inte köper något i caféet. I kapitlet som följer har jag jämfört Lebell med ett liknande café i Åbo.

5.1 Uppträdande och kundbetjäning

Det här kapitlet handlar om kundbetjäning och hur anställda ska uppträda inför gäster. Det är bra att komma ihåg att bra service är bättre än snabb service. Den gyllene regeln är att alltid ha ett *leende* på läpparna, ibland kan det vara svårt men det hjälper i de flesta situationerna. En tangerande regel är att *hålla lugnet* och inte brusa upp inför gästerna (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

För det första krävs det att den anställda har *tålmod* när gästerna ställer samma frågor den ena efter den andra och ibland händer det att de själva börjar berätta om sin bakgrund. Det gäller också att vara *uppmärksam* på vad gästerna har att säga. Om flera gäster har samma

frågor/problem kan det finnas skäl att förändra eller förbättra något (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

Att vara *hjälp* och göra sitt bästa för att tillfredsställa gästen är den viktigaste egenskapen inom kundbetjäning. Kunden måste känna sig välkommen tillbaka och på detta sätt sprids ett gott rykte (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

Var *påläst* och *förberedd*. Att kunna svara på gästernas frågor hör till bra kundbetjäning. Du ska veta vad balverken som säljs innehåller för att kunna svara på eventuella frågor om specialdieter utan att tveka (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

Använd ett *positivt språk* och en positiv ton även om du har något mindre trevligt att säga. Exempelvis istället för att kort säga: kaffet är inte klart ännu. Säg med ett leende: du får nybryggt kaffe om 5 minuter, får det vara en kaka medan du väntar? (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

Inom kundbetjäning är det viktigt att kunna *improvisera* och *kompromissa* med gäster/kunder och ibland även kunna *övertala* dem till att gå med på det du vill på ett obemärkt sätt. Överraskande problem kan uppstå och en snabb *problemlösning* behövs (Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs).

En viktig del av kundservice inom cafébranschen är naturligtvis att hålla god livsmedelshygien. Därför har jag i nästa kapitel skrivit om hur man ska handskas med livsmedel på rätt sätt.

5.2 Livsmedelshygien

Den viktigaste faktorn vid hanteringen av livsmedel i offentliga miljöer är hygien. Livsmedelshygien omfattar alla åtgärder som garanterar rena, säkra och hälsosamma livsmedel från produktion till konsumtion men även de förutsättningar som krävs för att ha kontroll över de faror som kan uppstå i samband med livsmedelshantering (Laukkanen, 2009, s. 3).

Det finns tre huvudsakliga riskfaktorer när det gäller att handskas med livsmedel, dessa är kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska riskfaktorer (Laukkanen, 2009, s. 8). Mikroberna är osynliga för ögat och förekommer i jorden, på människans hud, på djur, i vatten och i damm.

Livsmedel innehåller mikrober, en del förstör livsmedlen och kan orsaka sjukdomar medan vissa mikrober är harmlösa. I varje mikrobgrupp finns det arter som är nyttiga och viktiga för livsmedelsindustrin. Mikroberna förökar sig genom delning (Laukkanen, 2009, s. 13).

Näringsämnen, fukt, temperatur, surhet och syre inverkar på mikrobernas förökning. Livsmedel innehåller näringsämnen för alla mikrober och genom rengöring av kärl, arbetsytor, redskap, utrustning och lokalen avlägsnar man näring som är till nytta för mikroberna. Mikroberna kan inte föröka sig i ämnen som är mycket salta, söta eller torra. Alla mikrober behöver även fukt för att kunna föröka sig, ämnen som löser sig i vatten minskar den vattenmängd som mikroberna kan utnyttja. (Laukkanen, 2009, s. 16).

Mikroberna grupperas enligt idealtemperaturer i vilka de förökar sig bäst. De bakterier som trivs bäst i kall omgivning hör till förskämningbakterierna, deras optimala temperatur är rumstemperatur men de kan även föröka sig i kylskåpstemperatur. Att använda tillräckligt höga eller låga temperaturer är det viktigaste sättet att förhindra och fördröja att mikrober förökar sig i livsmedel. Temperaturområdet mellan +6 och +60 grader Celsius kallas för riskzon och bör undvikas helt, upphettning dödar mikrober (Laukkanen, 2009, s. 17). Under de varmaste sommardagarna och i den s.k. röt månaden är det viktigt att se till att förvara bakverken i kylskåpet och sedan ta fram dem endast då de ska serveras.

Livsmedlen kan förorenas av allt som finns i omgivningen: luften, lokalen, vatten, råvaror, förpackningar, kärl, apparater och människor (Laukkanen, 2009, s. 8). För att förhindra att främmande föremål kommer in i livsmedlen är det viktigt med noggrannhet och uppmärksamhet vid arbete, god ordning och skötsel av maskiner, apparater, kärl och utrymmen samt hygieniska arbetsmetoder under behandlingsprocessen (Laukkanen, 2009, s. 10).

Skärbräden används flitigt i Café Lebell, både till att skära grönsaker och kakor på och till att förvara t.ex. smörgåsar på. Det är viktigt att rengöra dem noggrant mellan varje användning. Eftersom all disk diskas för hand är det viktigt att diskborsten är fräsch och att byta diskvatten då det behövs. Viktigt är det också att lagra livsmedlen i hela öppnade förpackningar, väl slutna öppnade förpackningar eller täcka produkterna noga. Livsmedel ska förvaras på hyllor och inte på golvet (Laukkanen, 2009, s. 10).

Att arbeta hygieniskt förutsätts vid arbete med livsmedel, detta betyder att livsmedlen inte ska vidröras i onödan, användning av arbetsredskap, användning av rena bestick vid avsmakning, arbetsprocessen planeras så att livsmedlen inte utsätts för risktemperaturzonen mer än

nödvändigt. Vissa saker kan låta självklara, så som att inte vidröra hår, näsa osv. i arbetet, att tvätta händerna med oparfymerad tvål innan arbete påbörjas och att inte snyta sig i närheten av livsmedlen, att inte röka i livsmedelslokalen (Laukkanen, 2009, s. 22-24). I Café Lebell handskas den anställda med pengar och det är viktigt att tvätta händerna ofta.

Vid hantering av livsmedel får inga smycken bäras på händerna. Sår på händer eller armar ska skyddas med vattentäta plåster och gärna plasthandskar ovanpå för att undvika att plåstret faller av (Laukkanen, 2009, s. 24).

Under varma sommardagar hålls dörren öppen till Café Lebell, det innebär attflugor kommer in och då är det viktigt att hålla alla bakverk täckta med t.ex. nät eller glaskupor. I köket täcks allt ätbart med plastfolie och kärl ställs undan i skåpet för att undvika attflugor sätter sig på dem.

Djupfrysta livsmedel är lika känsliga som innan djupfrysningen och förskäms ännu lättare. Rå fisk och rått kött ska tinats upp i en temperatur på +4 grader Celsius. (Laukkanen, 2009, s. 37). En vara som tinats upp från djupfrysning en gång får inte frysas ner igen.

Hygienen började tas på allvar i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet för att förhindra spridandet av olika sjukdomar. I kapitlet som följer har jag skrivit om matkulturen med fokus på början av 1900-talet.

6 Introduktionsprocessen

Café Lebell är en liten verksamhet som fungerar under samma stiftelse och på samma gård som museet Lebellska köpmansgården. Jag, som enda anställd, blev handledd individuellt under ett par dagar innan jag öppnade caféet på egen hand. Jag blev introducerad i hur jag skulle handla och hur allt fungerar rent praktiskt i cafélokalen, samt hur jag skulle bokföra gästantalet, inkomster och utgifter.

Handledningens syfte i arbetslivet är bl.a. att bevara och vidareutveckla yrkeskunnandet, att stärka och utveckla yrkesrollen, att överföra praktiska yrkesfärdigheter till den nyanställda (Holmberg, U., 2001, s. 29-30). Problem på arbetsplatsen uppkommer konstant och för att lösa dem krävs förståelse för relationer, ledarskap och förändringsprocesser. Handledning kan främja den anställdas förmåga att hitta lösningar, bearbeta och utveckla sina kunskaper och erfarenheter (Holmberg, U., 2001, s.18).

Längden på handledningen är varierande, i större företag tar den vanliga handledningsperioden ett år (Holmberg, U., 2001, s. 63). Jag jobbade sammanlagt två månader på caféet, så min handledning sträckte sig egentligen över hela arbetstiden. Det som hjälpte mig då jag började jobba var att jag städade köket och gick igenom alla skåp, på så sätt visste jag var allt förvarades.

Innan caféet öppnade på heltid tillbringade jag en dag med min arbetsgivare, vi handlade tillsammans och hon visade statistik från tidigare år och förklarade hur allt går till. Under min arbetstid har Ines Sjöblom hälsat på då och då för att se till så att allt gått bra och det, vilket jag tycker kan betraktas som uppföljning av handledningen.

Utvärdering är också en viktig del av handledningen, både för den som blir handledd och för den som handleder. Under utvärderingen kan frågor som, ”vad har fungerat bra?” och ”vad kan vi göra bättre nästa gång?”, besvaras tillsammans med handledaren, det viktiga är att tänka tillbaka och reflektera över det man åstadkommit (Holmberg, U., 2001, s. 48-49). Dessa frågor gick jag igenom med min handledare Ines Sjöblom efter speciella tillfällen och i slutet av arbetsperioden.

6.1 Handledaren

På en del arbetsplatser får de nyanställda en s.k. fadder, vars uppgift är att hjälpa och handleda (Holmberg, U., 2001, s. 15). I mitt fall fungerade min arbetsgivare som min "fadder" eftersom jag var den enda anställda i caféet under min arbetstid. Handledning behövs för att utveckla de nyanställdas professionalitet, personliga utveckling, effektivitet och säkerhet i arbetet. Extra viktigt är det med handledning i serviceinriktade yrken, handledningen kan ske individuellt eller i grupp (Holmberg, U., 2001, s. 17). Det är förmannen som har huvudansvaret om att de nya anställda blir inskolade när de börjar på en ny arbetsplats även om den utsedda ”faddern” även har ett stort ansvar när det gäller att lära upp de nya anställda. Det är viktigt att komma ihåg att anvisningarna för uppgifter ska vara klara för att undvika missförstånd. De nyanställda ska lära sig att arbeta på ett tryggt och säkert sätt. Uppmuntra dem till initiativtagande och problemlösning, led dem mot ett produktivt och högklassigt arbete. Feedback är en viktig del av handledningen (Liski et al, 2007).

6.2 Den handledda

Ansvar för att få en effektiv introduktion ligger inte endast hos förmannen och den s.k. fadder, även den handledda bär ett ansvar. Att vara initiativrik och aktiv under inläringen är mycket viktigt. Den nyanställde måste veta vilka arbetsuppgifter som hör till jobbet och vad som förväntas av arbetstagarna (Liski et al, 2007).

6.3 Introduktionshandboken

Den första tiden på en ny arbetsplats är avgörande för hur arbetet fortskrider, introduktionen ger en nyanställd möjlighet att snabbt komma in i arbetet och tidigt få information om regler, rutiner och risker. Arbetsgivaren har därför mycket att vinna på att skapa en bra introduktion för nyanställda. Introduktionen är ett sätt att ge den nyanställda den information och kunskapen behöver för att utföra jobbet på ett säkert sätt och även för att känna sig välkommen i organisationen och få förståelse för sin uppgift. Checklistor används ofta som ett stöd för att inte missa någon del av introduktionen (Hedström. C, 2014).

6.4 Innehåll

Introduktionshandboken har skapats för att underlätta arbetet för de nyanställda, främst när det gäller att hitta recept och att få kunskap om Felénska huset. En stor del av handbokens innehåll består av historik kring Lebellska köpmansgården samt användbara och gamla recept som jag anpassat till dagens måttskalor. Självklart finns det en beskrivning över alla arbetsuppgifter och tips på hur de lättast utförs. Jag har också samlat kontaktuppgifter som de nyanställda kommer att behöva och svar på de vanligaste frågorna om Kristinestad, eftersom caféet besöks av många turister under sommaren.

Jag har kort tagit upp grundläggande information kring livsmedelshygien, uppträdande och serviceinriktning. Jag har även gjort en lokalbeskrivning med lite information om de olika utrymmena i Felénska huset.

Under min arbetstid har jag skrivit ner mina dagliga arbetsrutiner för att de nyanställda enkelt ska hitta sina rutiner. Jag har även antecknat en hel del om de helger då många gäster besöker Felénska huset, till exempel under sommarmarknaden. Jag har skrivit ner information om hur kaffekalas och tejudningar såg ut på 1920-talet och vad som serverades för att temat snabbt ska kunna tas i bruk utan mycket efterforskning av framtida anställda.

6.5 Layout

Introduktionshandboken har en pärmbild och en innehållsförteckning, den är lättläst i och med att jag har delat in texten i tydliga kapitel, samt gjort en checklista över mina dagliga rutiner och arbetsuppgifter. Handboken innehåller bilder som jag tagit under min arbetstid och kopior ur ett gammalt recepthäfte från början av 1900-talet.

6.6 Användning och uppdatering

Introduktionshandboken ska skrivas ut och ges till Felénska huset, så att Café Lebells anställda har tillgång till den vid behov. Längst bak i handboken kommer det att finnas några tomma blad för anteckningar och uppdateringar som de anställda kan göra. Jag kommer även att skicka en elektronisk version av handboken till Ines Sjöblom så att hon lätt kan uppdatera handboken om det behövs i framtiden. Uppdateringar kan vara t.ex. information om nya föremål som kommer till Felénska huset, ändringar i öppettiderna m.m.

7 Utvärdering av arbetsprocessen

I detta kapitel kommer jag att gå igenom arbetsprocessen under mitt examensarbete, hur jag har uppnått mitt syfte samt hur jag har sammanställt introduktionshandboken för Café Lebell.

Som jag tidigare nämnt så jobbade jag själv på Café Lebell sommaren 2013 och 2014, jag ansåg själv att det fanns ett behov av en introduktionshandbok eftersom jag saknade en samling av information om Lebellska köpmansgården och Felénska huset. Min uppdragsgivare Ines Sjöblom tyckte det var en bra idé att sammanställa en introduktionshandbok för framtida anställda. Informationen som jag behövt om Lebellska köpmansgården och Felénska huset har jag fått genom personlig kommunikation med styrelsemedlemmar från Stiftelsen Lebellska Köpmansgården.

Sommaren 2014 lanserades ett nytt koncept och jag var tvungen att göra mycket förarbete och läsa mig in på 1920-talet eftersom caféverksamheten fokuserades på 1920-talet. Det betyder att alla recept som användes härstammar från början av 1900-talet och nya arbetskläder syddes upp enligt tidsenligt mönster. Jag sökte information på nätet och läste böcker om matkulturen under 1900-talets början och lade speciellt fokus på tejudningar och kaffekalas på den tiden.

Ines Sjöblom är en bra handledare och hon har varit ett stort stöd för mig både i arbetsprocessen och i caféet. Hon för fram sina åsikter men är också lyhörd för nya idéer, vilket gör det lätt att samarbeta med henne.

7.1 Sammanställning av introduktionshandboken

Under min arbetstid sommaren 2014 gjorde jag många anteckningar om vardagliga rutiner, iakttagelser och utvärderingar efter evenemang, recept, m.m. Redan i september renskrev jag mina anteckningar och sammanställde dem i ett dokument som sedan blev introduktionshandboken.

Jag satte ner mycket tid på att gå igenom gamla recepthäften som fanns på Felénska husets vind. Jag översatte gamla måttskalor och provade mig fram med olika recept. De mest användbara recepten har jag sammanställt i handboken för att undvika många lösa papper i köket och för att cafépersonalen lätt ska hitta det som sökes. Jag har även gjort en tabell över gamla måttskalor.

På begäran av min uppdragsgivare har jag skrivit ett kapitel om livsmedelshygien och ett kapitel om allmänt uppträdande och serviceinriktat arbete i handboken. Jag har även gjort en lokalbeskrivning över Felénska husets utrymmen. En karta över Lebellska köpmansgården och en beskrivning av dess tillhörande byggnader finns inkluderat i handboken.

Då jag sammanställt innehållet så finslipade jag på texten och gjorde den mera lättläst och sidorna designades för att det ska vara så lätt som möjligt att hitta just den information som söks.

Den mest krävande biten med det här examensarbetet har varit själva skrivandet. Jag har ett stort intresse för ämnet jag skriver om och jag känner att jag har en möjlighet att hjälpa Café Lebell med min slutgiltiga produkt. Det har varit roligt att söka fram information och det var inga svårigheter att hitta det jag behövde. Min uppdragsgivare Ines Sjöblom har varit hjälpsam och hon har stöttat mig under arbetets gång. Även ordförande för Stiftelsen Lebellska Köpmansgården, Carl-Anders Lundberg, har varit hjälpsam då jag varit i behov av information som jag inte hittat. Introduktionshandboken har jag gjort på basen av information som jag själv har samlat in från t.ex. gamla recepthäften, personlig kommunikation och egna erfarenheter.

Den roligaste och därmed den lättaste delen i examensarbetet har varit kapitlen om tebjudningar och kaffekalas. Jag har blivit intresserad av gamla traditioner i och med arbetet

på Café Lebell och tyckte det var ett nöje att läsa om hur kaffekalas gick till förr och om hur tebjudningarna uppstod.

Under skrivprocessen har jag själv lärt mig ännu mera om arbetet på Café Lebell och jag har haft möjlighet att reflektera och fundera över verksamhetens framtid. Eftersom det endast varit en anställd i caféet har gästantalet varit på den nivå verksamheten klarat av, men med en anställd till och mera satsning på marknadsföring är jag säker på att fler gäster skulle besöka Café Lebell.

7.2 Uppdragsgivarens utvärdering

Min uppdragsgivare, Ines Sjöblom som även fungerat som min arbetsgivare i Café Lebell, har följt med min skrivprocess och här nedan är hennes utvärdering om examensarbetet.

"Sandra Lundell fick sommaren 2014 i uppdrag att utveckla caféverksamheten i Felénska huset vid museihelheten Lebellska köpmansgården i Kristinestad så att caféet skulle få en tydlig kulturhistorisk karaktär och komma nära borgarhemmens kaffekalas och tebjudningar i början av 1900-talet. I detta arbete visar hon hur hon genomfört detta uppdrag.

I sin teorianslys har hon definierat museihelheten Lebellska köpmansgården och dess café som ett kulturturistiskt mål. Hon har beskrivit hur en servering med en bestämd tidsepoks särdrag kan byggas upp och utvecklas. Därvid har hon visat hur miljön i Felénska huset och dess resurser med inredning och tillbehör kan utnyttjas för att med små anpassningar ge karaktären av bjudningstraditionerna i 1910- och 1920-talens borgarhem med deras kaffekalas och tebjudningar. Hon har genom källstudier och användning av tidstypiskt material visat hur man skapar den autentiska känslan vid t.ex. utbudet i serveringen, genom dukning, sättet att servera och inte minst genom arten av service.

Den inhämtade bakgrundkunskapen har Sandra Lundell anpassat till de dagliga rutinerna och de tämligen begränsade möjligheterna i Felénska husets kök. Sina kunskaper och växande erfarenheter har hon brutit ner i den konkreta informations manual hon utarbetat till hjälp för kommande medarbetare i Café Lebell. Allt detta har Sandra Lundell utfört med stort intresse och alltmer fördjupad insikt.

Bäst kan resultatet av hennes arbete vid genomförandet av uppdraget utvärderas genom att citera en ofta återkommande gäst som konstaterade: Sandra skapar en så fin stämning och hon gör det så diskret och behagligt."

8 Sammanfattning

I detta examensarbete har jag redogjort för hur introduktionshandboken ska se ut och hur jag har gått till väga för att uppnå mitt syfte som var att sammanställa en introduktionshandbok för framtida anställda i Café Lebell. Introduktionshandboken beskriver hur ett café drivs på detta museiområde och även hur vardagsrutinerna ser ut för en anställd, samt hur evenemangsdagarna fungerar i jämförelse med vardagsförsäljningen. I handboken finns det också fakta om Felénska huset och Lebellska köpmansgården, så att den som jobbar där är förberedd och kan svara på eventuella frågor som gästerna kan ha.

Handboken kommer att finnas tillgänglig för Café Lebells framtida anställda och den kommer att hjälpa dem att komma igång med arbetet och ge dem den information som behövs för att kunna uträtta ett bra arbete.

För att uppnå mitt syfte har jag för det första fört anteckningar om mitt arbete och mina rutiner under min arbetstid i Café Lebell sommaren 2014. För att få fram fakta om Lebellska köpmansgården har jag intervjuat styrelsen i Stiftelsen Lebellska Köpmansgården. Jag har läst in mig på kulturturism i allmänhet i böcker och fokuserat på kulturturismen i Kristinestad då jag sökt information på olika nätsidor. Utöver det har jag också studerat olika introduktionshandböcker för att få en bild av hur de ska vara strukturerade. Jag har också läst gamla receptböcker och sökt information om matkultur på 1920-talet i både böcker och på nätet, detta både inför mitt sommarjobb samt inför examensarbetet.

Källförteckning

- Bergvik, K., 2014. Barnen i fokus på årets öppna portar. Syd-Österbotten, 17.6.2014
- Dicks, B., 2003. Culture on Display- The Production of Contemporary Visitability. Open University Press.
- Jansson, B., Geografiska institutionen, Umeå Universitet, 1994. Borta bra men hemma bäst – Svenskars turistresor i Sverige under sommaren.
- Lager, G., 2008. Järnspisar, hackekorv & tabberas. Tryck Bookwell
- Larsson, M., 1995. Kultur och turism – En studie om marknadsföring av "kulturturism" Handelshögskolan, Göteborgs Universitet
- Laukkanen, M., 2009. Grunderna i livsmedelshygien. SEFO-konsultointi, tmi
- Länsstyrelsen, Länsmuseum på Gotland, Landsarkivet, Gotlands kommun & Gotlands hembygdsförbund, 2003. Det gotländska kulturarvet – förslag till agenda 2004-2008, Godrings tryckeri AB.
- Richards, G., 2007. Cultural Tourism-Global and Local Perspectives. The Haworth Hospitality Press.
- Sahlberg, B., 2001. Möten, människor och marknader – Om turism och resande. Liber/Etour, Malmö
- Talwar, P., 2006. Travel and Tourism Management. Gyan Books.
Vistikristinestad. Cittaslow. [Online] <http://www.visitkristinestad.fi/bekanta-dig-med-staden/cittaslow/>
[hämtat 24 september 2014].
- Östlund, B., 1994. Gråärter och doppekopp. Uddevalla: Bohusläns museum

Källor från internät:

- Arbetsbladet, Hejdenberg., J. 13.10.2013. Ett kafferep som förr. [Online] <http://www.arbetsbladet.se/gastrikland/gavle/ett-kafferep-som-forr>
[hämtad 7 oktober 2014]
- Björkman, C., 6.8.2013. Så lyckas du bäst med ditt café, driva eget. [Online] <http://www.driva-eget.se/guider/affarer/sa-lyckas-du-bast-med-ditt-cafe>
[hämtat 15 december 2014].
- Det goda livet. Arbete och näringslivet. [Online] <http://www.kristinestad.fi/sv/d-F%C3%B6retagare-Arbete-och-n%C3%A4ringslivet.aspx?docID=8027&TocID=295>
[hämtat 24 september 2014].

Det goda livet. För besökare. [Online] <http://www.kristinestad.fi/sv/d-Turister-Information-f%C3%B6r-turister.aspx?docID=5610&smi=3&tocid=255>
[hämtat 24 september 2014].

Det goda livet. Arbete och näringslivet. [Online]] <http://www.kristinestad.fi/sv/d-Inv%C3%A5nare-Kultur-och-fritid-Museiv%C3%A4sendet-Museiv%C3%A4sendet.aspx?docID=8871&TocID=261>
[hämtat 24 september 2014]

Det goda livet. Öppna portar. [Online] <http://www.kristinestad.fi/sv/d-Inv%C3%A5nare-Kultur-och-fritid-Kultur-%C3%96ppna-portar-%C3%96ppna-portar.aspx?docID=7743&TocID=267>
[hämtat 16 oktober 2014].

Goodwin, L., Afternoon Tea vs. High Tea. [Online]
<http://coffeetea.about.com/od/historyculture/a/High-Tea-Vs-Afternoon-Tea.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Goodwin, L., Tea Time. [Online] <http://coffeetea.about.com/od/Tea-Glossary/fl/Tea-Time.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Göteborgs. En söt historia. [Online] <http://www.goteborgskex.se/kalas/kafferep/en-sot-historia>
[hämtat 7 oktober 2014].

Göteborgs. Sju sorters kakor. [Online] <http://www.goteborgskex.se/kalas/kafferep/sju-sorters-kakor>
[hämtat 7 oktober 2014].

Hedström, C. Arbetsliv-Introduktion en viktig arbetsmiljöfråga. 11.8.2014 [Online]
<http://www.prevent.se/Arbetsliv/Artikelserie/Introduktion/Introduktion--en-arbetsmiljofraga/>
[hämtat 15 oktober 2014].

Helpscout. 15 Customer Service Skills that Every Employee Needs. Ciotti, G., 20.2.2013. [Online]
<http://www.helpscout.net/blog/customer-service-skills/>
[hämtat 13 april 2015].

Jede. Kaffetraditioner. [Online] <http://products.jede.com/siter/jede.se/kaffetraditioner.html>
[hämtat 7 oktober 2014].

Lemm, E., English Afternoon Tea-A Great British Custom. [Online]
<http://britishfood.about.com/od/historyofbritishfoods/ss/English-Afternoon-Tea.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Lemm, E., Everything stops for tea-afternoon tea recipes. [Online]
<http://britishfood.about.com/od/introtobritishfood/tp/afternoontearecipes.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Lemm, E., What it the differance between Afternoon Tea and High Tea? [Online]
<http://britishfood.about.com/od/faq/f/highteavaftea.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Lemm, E., Tea-Tea in Britain. [Online]
<http://britishfood.about.com/od/drinksandspirits/a/cupoftea.htm>
[hämtat 11 december 2014].

Liski, M & Horn, S & Villanen, M. 2007 Lahden ammattikorkeakoulun julkaisu. Sarja B oppimateriaali.
[Online] <http://www.lpt.fi/lamk/julkaisu/perehdyttamisopas.pdf>
[hämtat 13 april 2015]

LondonSwede. Brittisk matkultur. 3.3.2014 [Online] <http://londonsvenskar.com/svensk-i-london/brittisk-matkultur/>
[hämtat 24 november 2014].

Lundberg, C-A. Lebelliska Köpmansgården. [Online] <http://sydaby.eget.net/swe/lebell.htm>
[hämtat 24 september 2014].

Murphy, P., 1985. A community approach. Methuen, New York
Museer i Kristinestad. Lebelliska köpmansgården. [Online]
http://edu.krs.fi/museo/svenska/lebell/lebell_swe.html
[hämtat 24 september 2014].

Museer i Österbotten. Lebelliska köpmansgården. [Online]
<http://www.museiportalosterbotten.fi/museum-a-o/museum/84-lebelliska-kopmansgarden>
[hämtat 24 september 2014].

Pilato, D., How to host an afternoon tea party. [Online]
<http://entertaining.about.com/cs/coffeesandteas1/a/teaparty.htm>
[hämtat 19 september 2014].

Visit Kristinestad. Historia. [Online] <http://www.visitkristinestad.fi/bekanta-dig-med-staden/historia/>
[hämtat 24 september 2014].

Visit Kristinestad. Kristinestad i ett nötskal. [Online] <http://www.visitkristinestad.fi/bekanta-dig-med-staden/kristinestad-i-ett-notskal/>
[hämtat 24 september 2014].

Ziemann, M., 2014. Kaffepannan värms ofta i Finland. Yle Nyheter [Online]
<http://svenska.yle.fi/artikel/2014/10/05/kaffepannan-varms-ofta-i-finland>
[hämtat 11 december 2014].

Åkerman, F., Kaffekultur med djupa rötter. 14.7.2011 [Online]
<http://nt.se/nyheter/soderkoping/kaffekultur-med-djupa-rotter-9965458.aspx>
[hämtat 16 februari 2015].

Personlig kontakt:

Personlig kontakt med Carl-Anders Lundberg, mailkontakt 30.3.2015

Personlig kontakt med Ines Sjöblom, mailkontakt 7.1.2015 och 15.4.2015

Introduktionshandbok för nyanställda i Café Lebell



Sandra Lundell

2015

Innehållsförteckning

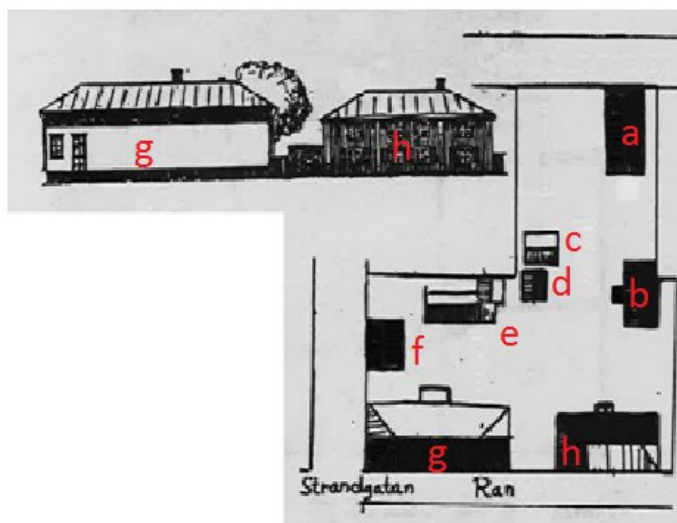
1	Beskrivning av lokaler.....	Error! Bookmark not defined.
1.1	Felénska huset.....	2
1.2	Lebellska köpmansgården.....	3
2	Uppträdande och kundbetjäning	4
3	Dagliga rutiner.....	5
4	Redovisning.....	8
5	Evenemang.....	Error! Bookmark not defined.
5.1	Öppna portar.....	Error! Bookmark not defined.
5.2	Sommarmarknaden.....	Error! Bookmark not defined.
5.3	Gammaldags torgdag.....	Error! Bookmark not defined.
6	Bakverk och kaffekalas	11
6.1	Gamla måttskalor.....	Error! Bookmark not defined.
7	Tebjudning.....	13
8	Allmänna råd om hygien.....	14
	Recept.....	17

1. Beskrivning av lokaler

Museet Lebellska köpmansgården och den tillhörande gårdsplanen med omgivande uthusbyggnader och det tillhörande Felénska huset bildar en museal helhet. Nedan finns en plan över området.

Adressen till museet är Strandgatan 53, Kristinestad.

Karta över Lebellska köpmansgårdens gårdsplan:



Lebellska museet (h) är öppet för besökare i juni, juli och augusti. Porten mellan Felénska huset (g) och Lebellska museet vätter ut mot Strandgatan, den är öppen under öppethållningstiderna. Saltmagasinet (a) och boden/härbret (c) är öppna för museibesökarna. Bagar- eller drängstugan (b) har fungerat som bostad de senaste åren. Mellan saltmagasinet och drängstugan finns ett kryddland med användbara kryddor, och bredvid växer körsbärs-, äppel- och päronträd. Uthuset (e) fungerar som förråd åt t.ex. utemöblerna och trädgårdsredskap. Övriga byggnader på gården är ytterligare ett härbre med den gamla källaren (d) och pannrummet (f).

1.1 Felénska huset

Tidigare har Felénska huset fungerat som handelsbod, privatbostad och tidningstryckeri. Möblerna i huset är testamenterade, donerade och deponerade, interiörerna härstammar från slutet av 1800-talet och början av 1900-talet. I huset visas även glassamlingar donerade av Carl Sjöblom, Jacob Seela och Marina Donner. Idag används huset som samlingslokal och utrymme för specialutställningar av olika slag och som caféutrymme.

Ritning över Felénska huset:



Kaffeförsäljningen äger rum i gula rummet, där finns ett långbord från Pjelas som används vid bokningar till kalas och bröllop, stolarna är från svenska gymnasiet. I blåa rummet sitter de flesta gästerna, där finns två sittgrupper i gustaviansk stil (deponerade av Ulrika Suominen från Kristinestad och Jan Almark i Tammerfors) och ett lite längre bord.

I gula och blåa rummet hänger tavlor med Kristinestadsmotiv målade av Reinhold Weckström och deponerade av Ingegärd Weckström. I salongen finns två stycken tavlor målade av Ture Sundell från Kaskö, tavlorna är en gåva av Calle Sjöblom.

Salen är det första rummet gästerna ser när de kommer in genom hallen. Där finns två sittgrupper. Soffan, stolarna, soffbordet i nybarock stil och skrivbordet är inköpta av Matilda Berg, testamenterade av Carl Sjöblom. Den stora golvmattan, bord och stolar i nyrokoko stil är deponerade av Carl-Anders Lundberg.

Stolarna och föremålen i Hydéns arbetsrum har tillhört Gustav Hydén. Sängen är snickrad av Petter Sundblad och skrivbordet är inropat på en auktion efter Åke Weckström. På skrivbordet står sedan sommaren 2014 en miniatyr av briggen Carl-Gustav, den är en gåva av T. Haaronen.

I handelsboden finns det utrymme för konstutställningar, där står också ett dockskåp från Wijkbergs auktion. Inredningen i dockskåpet är en gåva av fru Kate. Från handelsboden leder en dörr direkt ut till gatan, denna står öppen de dagar det väntas många gäster, annars är den låst. Efter stängning är det viktigt att kontrollera att dörren verkligen är låst.

Marina Donners och Jacob Seelas glassamlingar är utställda i glasrummet som gränsar till köket, där finns också ett stort ovalt bord för gruppbokningar. Bordet och stolarna är deponerade av Carl-Anders Lundberg. I det mindre glasrummet finns Calle Sjöbloms glassamling att beskåda.

Möblerna i ryska rummet är från De Gamlas Hem och soffgruppen i nyrenässansstil är en gåva av Ove och Mona Grönroos. Här finns också sittplatser för gästerna.

1.2 Lebellska köpmansgården

Museet Lebellska köpmansgården visar hur en köpmannafamilj i sjöfartsstaden Kristinestad levde och bodde för över 200 år sedan. Den första köpmansgården byggdes på 1720-talet av Casper Lebell, en frigiven krigsfånge ursprungligen från Polen. Han fick rätt att bedriva handel och i slutet av 1700-talet representerade det Lebellska hemmet rikedom och lyx. Den nuvarande museibygnaden är från början av 1760-talet. En del av föremålen i museet har troligtvis tillhört familjerna Lebell och Holmström, vilka bodde i huset från 1760-talet fram till 1840-talet. En stor del av museiföremålen har tillhört andra köpmanna- och skeppsredarsläkter från trakten.

2. Uppträdande och kundbetjäning

Det här kapitlet handlar om kundbetjäning och hur anställda ska uppträda inför gäster. Det är bra att komma ihåg att bra service är bättre än snabb service. Den gyllene regeln är att alltid ha ett leende på läpparna, ibland kan det vara svårt men det hjälper i de flesta situationerna. En tangerande regel är att hålla lugnet och inte brusa upp inför gästerna.

För det första krävs det att den anställda har tålmod när gästerna ställer samma frågor den ena efter den andra och ibland händer det att de själva börjar berätta om sin bakgrund. Det gäller också att vara uppmärksam på vad gästerna har att säga. Om flera gäster har samma frågor/problem kan det finnas skäl att förändra eller förbättra något.

Att vara hjälpsam och göra sitt bästa för att tillfredsställa gästen är den viktigaste egenskapen inom kundbetjäning. Kunden måste känna sig välkommen tillbaka och på detta sätt sprids ett gott rykte.

Var påläst och förberedd. Att kunna svara på gästernas frågor hör till bra kundbetjäning. Du ska veta vad balverken som säljs innehåller för att kunna svara på eventuella frågor om specialdieter utan att tveka.

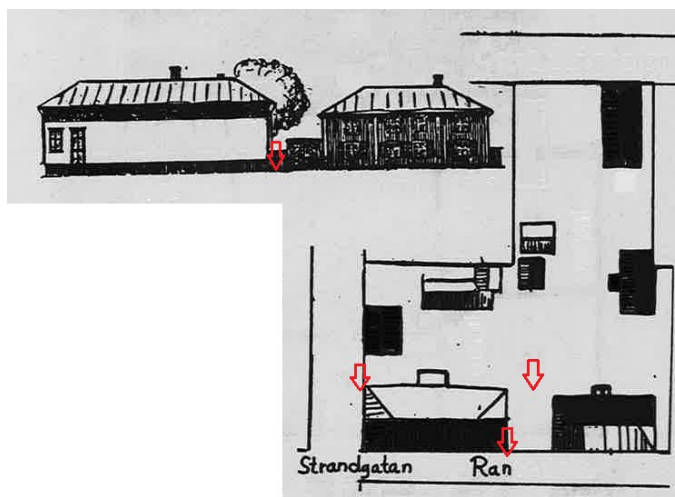
Använd ett positivt språk och en positiv ton även om du har något mindre trevligt att säga. Exempelvis istället för att kort säga: kaffet är inte klart ännu. Säg med ett leende: du får nybryggt kaffe om 5 minuter, får det vara en kaka medan du väntar?

Inom kundbetjäning är det viktigt att kunna improvisera och kompromissa med gäster/kunder och ibland även kunna övertala dem till att gå med på det du vill på ett obemärkt sätt. Övriga problem kan uppstå och en snabb problemlösning behövs.

3. Rutiner

Vardagliga rutiner

handla om det behövs
kl. 10.30 på plats i caféet
sätt på ugnen om något ska gräddas innan öppning
förbered bakverk genom att vispa vaniljvisp/grädde eller glasyr till något från gårdagen
tillred det salta alternativet (smörgås/pirog)
släng ihop en snabb kaksmet ifall det behövs
senast kl. 10.45 ska kaffekokaren knäppas på (se kapitel 6)
brygg te (se kapitel 6)
blanda saft och tappa upp en kanna kallt vatten
skär upp och ställ fram bakverk
serveringsbordet dukas med koppar från torkskåpet eller ur kärlskåpet, en mjölksnäcka och en sockerskål samt skedar och servetter
byt till arbetskläder
kl. 11, läs upp ytterdörren
tänd lampor i salen och hallen
ställ fram skyltarna på gatan, vid porten och på gårdsplanen (se bild nedan) och plocka bort eventuellt skräp som ligger runt
torka av och duka trädgårdsborden
baka
fräscha upp blommorna på borden, ta bort torkade/vissna blommor och byt vatten i vaserna om det behövs



Under dagen finns det saker att göra hela tiden. Förutom det självklara, att baka, så läser jag många recept, diskar, vattnar blommorna och kokar kaffe och te om det stått länge. Jag har alltid inköpslistan liggande på köksbordet så att jag kan fylla i vad som behöver införskaffas vartefter märker att någonting tagit slut eller saknas.

Vid stängningsdags:

efter 16.00 kan man börja diska bort kaffekoppar och assietter
plocka bort allt som står framme i köket och dra ur sladdarna till kaffekokaren och vattenkokaren
kontrollera att ugnen är stängd och frysdörren fast
ca 16.50 kan man börja ta bort dukarna från trädgårdsborden om ingen sitter där
ta in skyltarna
gå ett varv runt i huset för att kontrollera att bakdörren är låst och alla fönster är stängda, kontrollera även alla soffor och stolar så att inga katter blir inne
kl. 17.00 läs ytterdörren och släck lamporna
alla bakverk som går att spara till följande dag förvaras i kylan
diska serveringsfat, kaffepanna, termosar och saftkannan
om det finns många rena kaffekoppar i torkskåpet kan de ställas fram på försäljningsbordet färdigt
räkna pengarna och gästerna som jag bokfört under dagen
byt om
sätt på larmet och kontrollera att ytterdörren är låst

Varje vecka (eller oftare vid behov):

städa kylskåpet
städa köket
byt handdukar i köket och toaletten
töm skräpkorgen på toaletten
torka golven
plocka nya blommor
vattna alla blommor (oftare när det är varmt ute)

Blommorna förnyas ungefär en gång i veckan, jag plockar dem i dikeskanten på väg till eller från jobbet, om någon vas behöver förnyas oftare finns det en del blommor på Lebellska köpmangården också. Det finns gott om växter hela säsongen, det går att få varierande buketter även på sensommaren. På bilderna nedan finns exempel på hur buketterna såg ut i augusti 2014.



4. Redovisning

All kaffeförsäljning har hittills gjorts kontant. I caféet finns en liten kassa med växelpengar.

All försäljning bokförs för hand i ett häfte genast efter försäljningen. Alla kvitton från inköp sparas. Ifall inköp gjorts utan kvitto (ex. kontant inköp av bär av lokal producent) antecknas all information om köpet i samma häfte som försäljningen.

Gamla häften från tidigare somrar finns sparade i köket för gemförelse.

5. Evenemag

De evenemangsdagar som Café Lebell har öppet under sommarhalvåret är:

Öppna portar (13-14.6.2015)

Sommarmarknaden (10-12.7.2015)

Gammaldags torgdag (5.9.2015)

Det som ska bakas planeras enligt hur många gäster som tros komma och ingredienserna räknas ut och införskaffas därefter. Innan evenemangsdagarna är det bra att komma ihåg att köpa mera servetter och kaffe. Det går åt mycket mjölk till och saft är uppskattat för både stora och små om vädret är varmt.

Att baka i långpanna är alltid effektivt då det ska bakas till många gäster. Sockerkaka i långpanna är en favorit, eftersom den kan göras på förhand och frysas ner. Det går att variera sockerkakan mycket genom att göra bakelser av den, dessa kan fyllas med t.ex. rabarber eller jordgubbar och garneras med tjinuskisås eller vispad grädde. Bakelserna görs enligt åtgång eftersom de är svåra att förvara då de är färdiga.

Eftersom gästerna gått runt på stan flera timmar vill de ofta ha något salt att äta också. Då vi väntar många gäster är det lättast att göra smörgåsar vartefter de tar slut. De varianter vi brukar ha är:

- rågröd med salladsblad, ägg och ansjovis
- halvgrovt bröd med salladsblad, ost, skinka, tomat och gurka. Det finns även alltid några smörgåsar utan skinka.

Ines Sjöblom brukar baka kakbottnar på förhand som hon fyller med jordgubbar eller hallon och sedan dekorerar den med spritsad grädde och färska bär i gelé strax innan servering. En del stamkunder förväntar sig tårta under evenemangsdagarna.

Småkakor är lätta att göra på förhand och de är bra bordsutfyllare. Jag brukar alltid ha en sort småkakor som är glutenfria så att det alltid finns ett alternativ för dem som vill ha det. En del småkakor får gästerna på köpet med sin kaffekopp medan vi prissätter andra mellan 0,50 och 1 euro.

Förutom glutenfria småbröd finns alltid en variant glutenfritt kaffebröd och även något sockerfritt bröd att ta fram vid behov.

5.1 Öppna Portar

Evenemanget "Öppna Portar – gårdarnas och trädgårdarnas kulturevenemang" ordnas under ett veckoslut i juni. Då öppnar privatpersoner och föreningar sina dörrar och trädgårdar för besökare. På en del gårdar ordnas underhållning i form av dans och musik och vissa gårdar erbjuder lopptorg, mat och kaffeförsäljning. Det är Bildnings- och fritidscentralen, i samarbete med gamla trähusstadens gårdsägare och Öppna Portar-arbetsgruppen, som står för arrangemangen. Evenemanget Öppna Portar ordnades för första gången 2008, sedan dess har evenemanget expanderat. 2014 ordnades Öppna Portar för sjätte gången i Kristinestad, 1805 inträdesbiljetter såldes och 57 gårdar deltog.

Eftersom caféet inte öppnat på heltid ännu vid det här evenemanget är det viktigt att noggrant gå igenom vad som måste införskaffas inför helgens kaffeförsäljning. När det

ska räknas ut hur mycket som ska bakas är det bra att ta fjolårets besökarantal i beaktande och även vädret och eventuell konkurrens som uppstått.

5.2 Sommarmarknaden

Sommarmarknad 11-13.7.2014

Öppettider:

-fredag: 11-17

-lördag: 11-15 (måste förlängas till 16)

-söndag: 11-14

Gäster:

-fredag: 54 personer

-lördag: 90 personer

-söndag: 20 personer



Försäljningsbordet under sommarmarknaden 2014

Vi bjöd på:

-jordgubbsbakelser (äggvitekaka)

-smörgåsar (råg-ansjovis och Pehtoori-skinka)

-småkakor och sockerkringlor

-morotskaka

-gräddkaka

-korintkaka (Ines)

-jordgubbstårta (Ines)

5.2 Gammaldags torgdag

Gammaldags torgdag ordnas varje år den första lördagen i september. Förutom torgförsäljning ordnas olika program och upplevelser som hela familjen kan delta i. Lebellska köpmansgården deltar i evenemanget genom att hålla både caféet och museet öppet för gäster. I trädgården brukar det ordnas programpunkter som t.ex. hantverk och musikuppträdanden.

6. Kaffekalas och bakverk

Det finns planer på att temat med 1920-tal ska fortsätta. För att få temat att synas i verksamheten har det letats fram gamla porslinskoppar och spetsdukar. En ny dräkt har sytts upp till den anställda och kaffet serveras till bordet. Då mindre sällskap besöker caféet kan de bli serverade med silverbricka till bordet.

Kaffebordet i Café Lebell långt överens med kaffekalasen enligt gammal tradition. Även om det inte alltid finns sju sorters kakor så består ändå utbudet alltid av vetebröd, torra kakor och småbröd. Kaffet serveras alltid i finporslin och borden dukas med vackra gamla dukar.

Checklista för kaffekalas:

- Finaste duken
- Äldsta porslinet
- Kaffe
- Kaffegrädde
- Bitsocker
- Vetebröd eller bullar
- Sju sorters kakor
- Gräddtårta

Kafferecept:

I Felénka huset får vi ofta beröm för vårt goda kaffe, mycket är troligen tack vare de små sköra kaffekopparna och vår mockamaster. Vi kokar kaffet på Guld-katrina bryggkaffe och receptet har funnits i huset länge nu, en full panna (dvs. 10 koppar) ska bryggas med 8 släta skopor kaffe. Sedan är det naturligtvis viktigt att brygga nytt kaffe om det stått länge i termosen.

6.1 Gamla måttskalor

Mättenheter i gamla recept omvandlade till nutida mått:

kanna	2,167 liter
kvarter	32,7 cl
jungfru	8,2 cl
kaffekopp	1,5 dl
tekopp	2,5 dl

Viktmått:

skålpund	425 gram
lod	16,13 gram
hekto	100 gram

Andra nödvändiga måttomvandlingar:

1 dl socker	85 gram
1 dl mjöl	60-65 gram
1 dl potatismjöl	80 gram
1 dl florsocker	60 gram
1 dl smör	90 gram

När det gäller gamla recept är det också viktigt att beakta att det inte nödvändigtvis sägs hur varm ugnen ska vara eller hur länge bakverken ska gräddas, det blir helt enkelt att pröva sig fram. Kom ihåg att äggen var mindre i storlek förr, det går att näst intill halva äggantalet vid bakning idag.

7. Tejudning

Tebrygging

Engelsmannen Mike Roddis lärde mig brygga traditionellt engelskt te sommaren 2014. Det som behövdes var en äkta english teapot, en tesil, teblad, en tehuv och tesked. Teet vi använde var Twinings Earl Gray, man börjar med att mäta upp tebladen, en tesked för varje kopp (i vårt fall 7 tsk för en full tekanna), sedan häller man hett vatten över tebladen och rör om lite med en sked. Därefter ska man snurra på tekannen motsols 7 varv plus ett varv för kannan. Detta visste inte Mike orsaken till men han förklarade att de va så han blev lärd som barn. Vi tänkte att det kanske var för att tebladen inte ska sjunka till botten eller för att teet ska hinna dra i sig innan man serverar det. Man ska vänta några minuter innan det är klart för servering. Teet serveras med mycket strösocker och mjölk i botten på tekoppen.

Afternoon Tea

Nytt för i år var att vi varje onsdag eftermiddag serverade eftermiddagste i traditionell stil i Café Lebell. Eftersom onsdagarna vanligtvis är den brådaste dagen i veckan och med tanke på att te måste bryggas oftare än kaffe för att det ska vara färskt, hinner man inte med mycket annat än att hålla serveringsbordet på topp.

Dagen innan tejudningen tillreder jag clotted cream eftersom det måste stå över natten. Direkt från morgonen på onsdagen gör jag sconesdegen och förbereder teasandwicharna för att allt ska gå så snabbt som möjligt när tegästerna börjar droppa in.

På tejudningen dukades som nämnt te, scones och teasandwiches fram, men även marmelader, clotted cream och smör till sconesen samt ryska thebröd, havrekakor och petit chouxer som variation.

8. Allmänna råd om hygien

Livsmedelshygien omfattar alla åtgärder som garanterar rena, säkra och hälsosamma livsmedel från produktion till konsumtion, men även de förutsättningar som krävs för att ha kontroll över de faror som kan uppstå i samband med livsmedelshantering.

I EU:s stadganden finns gemensamma krav och principer för samtliga länder i Europeiska Unionen. Livsmedelstryggheten i Finland säkerhetsställs av livsmedelslagen och de anvisningar och förordningar som givits på basen av den. Livsmedelslagen i vårt land omfattar alla livsmedel och gäller både livsmedelshantering mellan olika företag och tillagning, försäljning samt överlåtelse till konsumenten.

Det finns tre huvudsakliga riskfaktorer när det gäller att handskas med livsmedel, dessa är kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska riskfaktorer. Till de kemiska riskfaktorerna hör skadliga ämnen som förekommer i naturen och kan finnas kvar i livsmedlen efter behandling, ämnen som har doserats fel i tidigare behandling, främmande ämnen eller t.ex. en beståndsdel i livsmedlet som inte ska finnas där och kan därmed orsaka en allergisk reaktion. De fysikaliska riskfaktorerna går ofta under benämningen främmande föremål, dessa kan nästan alltid upptäckas med våra sinnen. Mikrobiologiska riskfaktorer är när mikroorganismer förskämmer livsmedel och orsakar infektioner via dricksvatten och livsmedel.

Mikroberna är osynliga för ögat och förekommer i jorden, på människans hud, på djur, i vatten och i damm. Livsmedel innehåller mikrober, en del förstör livsmedlen och kan orsaka sjukdomar medan vissa mikrober är harmlösa. I varje mikrobgrupp finns det arter som är nyttiga och viktiga för livsmedelsindustrin. Mikroberna förökar sig genom delning. Näringsämnen, fukt, temperatur, surhet och syre inverkar på mikrobernas förökning. Livsmedel innehåller näringsämnen för alla mikrober och genom rengöring av kärl, arbetsytor, redskap, utrustning och lokalen avlägsnar man näring som är till nytta för mikroberna. Mikroberna kan inte föröka sig i ämnen som är mycket salta, söta eller torra. Alla mikrober behöver även fukt för att kunna föröka sig, ämnen som löser sig i vatten minskar den vattenmängd som mikroberna kan utnyttja. Mikroberna grupperas enligt idealtemperaturer i vilka de förökar sig bäst. De bakterier som trivs bäst i kall omgivning hör till förskämningbakterierna, deras optimala temperatur är rumstemperatur men de kan även föröka sig i kylskåpstemperatur. Att använda

tillräckligt höga eller låga temperaturer är det viktigaste sättet att förhindra och fördröja att mikrober förökar sig i livsmedel. Temperaturområdet mellan +6 och +60 grader Celsius kallas för riskzon och bör undvikas helt, upphettning dödar mikrober.

Livsmedlen kan förorenas av allt som finns i omgivningen: luften, lokalen, vatten, råvaror, förpackningar, kärl, apparater och människor. För att förhindra att främmande föremål kommer in i livsmedlen är det viktigt med noggrannhet och uppmärksamhet vid arbete, god ordning och skötsel av maskiner, apparater, kärl och utrymmen samt hygieniska arbetsmetoder under behandlingsprocessen. Skärbräden används flitigt i Café Lebell, både till att skära grönsaker och kakor på och till att förvara t.ex. smörgåsar på. Det är viktigt att rengöra dem noggrant mellan varje användning. Eftersom all disk diskas för hand är det viktigt att diskborsten är fräsch och att byta diskvatten då det behövs. Viktigt är det också att lagra livsmedlen i hela oöppnade förpackningar, väl slutna öppnade förpackningar eller att täcka produkterna noga. Livsmedel ska förvaras på hyllor och inte på golvet.

Under varma sommardagar hålls dörren öppen till Café Lebell, det innebär att flugor kommer in och då är det viktigt att hålla alla bakverk täckta med t.ex. nät eller glaskupor. I köket täcks allt ätbart med plastfolie och kärl ställs undan i skåpet för att undvika att flugor sätter sig på dem.

Livsmedelråvaror kan naturligt innehålla kemiska ämnen som bör vara till kännedom för att undvika matförgiftningar. T.ex. solanin i gröna potatisar eller histamin i förskämd tonfisk. En del mögel producerar mögelgift som tränger in i hela den angripna produkten, därför ska inte mögliga livsmedel användas.

Matförgiftning är en smittsam sjukdom eller akut förgiftning som uppkommit i samband av förtäring av mat eller vatten. De vanligaste orsakerna till matförgiftning är otillräcklig upphettning eller nedkyllning, förvaring i risktemperaturzoner, felaktig temperatur vid transport, besmittade råvaror, korskontaminering eller efterkontaminering, matförgiftning sprids även om personer som hanterat livsmedlen är sjuka.

Att arbeta hygieniskt förutsätts vid arbete med livsmedel, detta betyder att livsmedlen inte ska vidröras i onödan. Även användning av arbetsredskap och rena bestick vid avsmakning bör vara en självklarhet. Arbetsprocessen bör planeras så att livsmedlen

inte utsätts för risktemperaturzonen mer är nödvändigt. Vissa saker kan låta självklara, så som att inte vidröra hår, näsa osv. i arbetet, att tvätta händerna med oparfymerad tvål innan arbete påbörjas och att inte snyta sig i närheten av livsmedlen samt att inte röka i livsmedelslokalen. I Café Lebell handskas den anställda med pengar och det är viktigt att tvätta händerna ofta.

Vid hantering av livsmedel får inga smycken bäras på händerna. Sår på händer eller armar ska skyddas med vattentäta plåster och gärna plasthandskar ovanpå för att undvika att plåstret faller av.

Livsmedel som lätt förskäms är t.ex. mjölk och grädde, äggprodukter, köttprodukter, fisk och skaldjur samt bakelser och tårter gjorda av vispgrädde, smör, ägg, gelatin eller bär. Under de varmaste sommardagarna och i den s.k. röt månaden är det viktigt att se till att förvara bakverken i kylskåpet och sedan ta fram dem endast då de ska serveras.

Produkter vars hållbarhet som påverkas av temperatur och fukt kan bedömas med smak, lukt och synsinnet, exempel på sådana produkter är bröd, ägg, lagrad ost, frukt och grönsaker. Konserver kan lagras långa tider i rumstemperatur.

Djupfrysta livsmedel är lika känsliga som innan djupfrysningen och förskäms ännu lättare. Rå fisk och rått kött ska tinats upp i en temperatur på +4 grader Celsius. En vara som tinats upp från djupfrysning en gång får inte frysas ner igen.

Äggvitekaka från 1924

3 äggvitor
 2.25 dl strösocker
 1,5 dl vetemjöl
 1 msk potatismjöl
 110 gram smör
 1 tsk bakpulver

Smaksättning:

Mandel, vanilj eller citron

Ugn: 175 grader

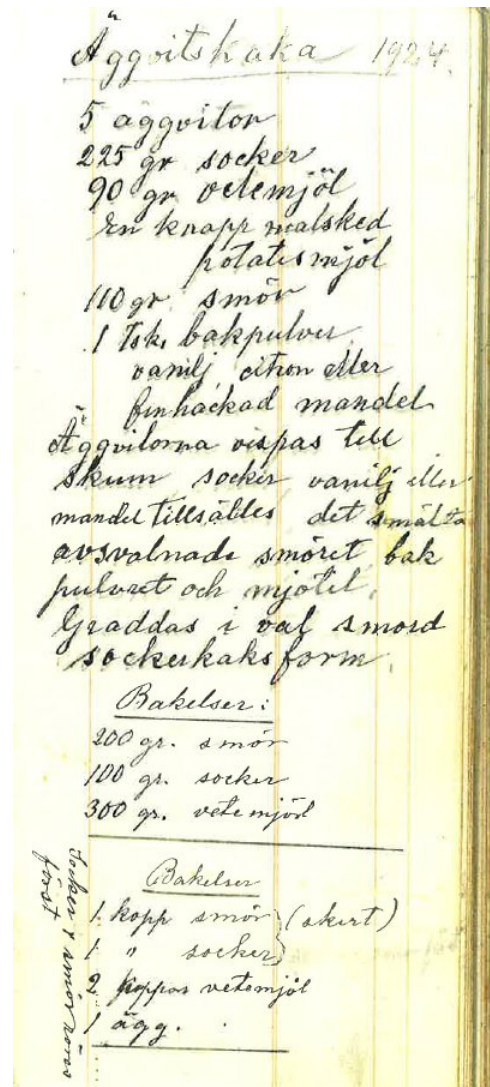
Smält smöret och låt det svalna.

Vispa äggvitorna till ett hårt skum.

Rör ner strösocker och eventuell smaksättning.

Tillsätt smöret, bakpulvret oh mjölen.

Grädda i springform i 20-25 minuter



Polynéer

Mördeg till Polynéer:

2,5 dl vetemjöl

3 msk socker

100 g smör eller margarin

1 äggula

Fyllning Polynéer:

100 g mandelmassa

2 ägg

Gör mördegen först: skär smöret i tärningar och blanda ihop med mjöl och socker i en skål. Tillsätt äggulan och blanda ihop till en deg. Låt degen vila i en halvtimme i kylan och gör fyllningen under tiden.

Vispa mandelmassa och ägg till en pösigt smet.

Sätt ugnen på 200°.

Tag undan 1/5 av degen till att garnera med på toppen av polynéerna. Resten av mördegen trycks tunt ut i små formar så att botten och kanter täcks.

Ställ formarna på en plåt.

Fördela mandelfyllningen till 2/3 i formarna.

Ta resten av mördegen och kavla ut den och sporra eller skär ut remsor som du garnerar polynéerna med ex. som kryss ovanpå mandelsmeten, skär av och tryck fast vid kanterna.

Grädda polynéerna i mitten av ugnen 20 minuter.

Kaffeplättar

180 gram smält smör
2 dl strösocker
2 st ägg
2 dl vetemjöl
pärlsocker och mandel till garnering

Ugn: 200 grader

Smält smöret och rör ihop med sockret.

Rör ner ett ägg i taget.

Rör ner mjölet.

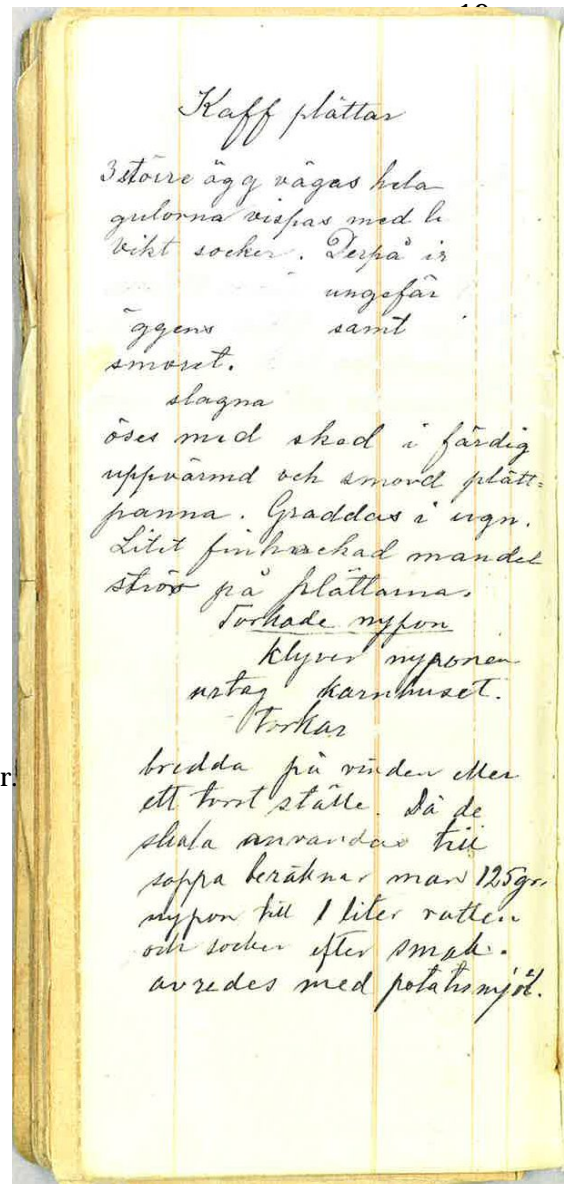
Värm en plättlagg i ugnen.

Smörj plättlaggen och fyll den med en matsked smet i varje fördjupning.

Garnera med pärlsocker och mandel, grädda i 5 minuter.

När kanterna på plätten blivit brun är den klar.

Ta bort plätten med en kniv och låt svalna.



Scones

5 dl mjöl
2 tsk bakpulver
2-2,5 dl mjölk
0,5 tsk salt
0,5 tsk socker
2 msk smör

Ugn: 225 grader

Blanda de torra ingredienserna och nyp ihop med hackat smör.

Tillsätt mjölk och arbeta snabbt ihop till en slät deg.

Gör 1 cm tjocka kakor av degen.

Grädda 15 minuter.

Tea sandwiches

Gurksmörgås:

Smör
Bröd
Gurka
Salt
(Ost)

Bred smör på brödet och skiva gurkan så tunt det går. Det är bättre om brödet inte är dagsfärskt.

Rada gurkskivor på brödet och salta. Sätt eventuellt en ostskiva ovanpå.

Tryck ihop två skivor bröd med fyllningen mellan. Skär av kanterna av brödet och skär varje smörgås i fyra trekanter.

Skinksmörgås:

Smör
Bröd
Skinka
(Ost)

Bred smör på brödet och sätt skinka och eventuellt ost mellan två bröd.

Skär av kanterna av brödet och skär varje smörgås i fyra trekanter.

Clotted cream Tillagas dagen innan!

Clotted cream är en tjockare grädde som ursprungligen kommer från England.

Av receptet blir det 1 dl clotted cream.

6 dl vispgrädde behövs.

Håll grädden i en skål över vattenbad i 1 timme och 30 minuter. Låt grädden tjockna utan att koka, rör inte om. Låt sedan skålen stå i kylan minst 12 timmar.

Skeda upp den tjocka ytan på grädden och rör den slät.

Eftersom det är mycket tidskrävande att göra clotted cream och mycket grädde går till spillo finns det två "fusk recept" på clotted cream.

Clotted Cream av grädde

Vispa grädde så den nästan blir smör. Inget socker tillsätts.

Clotted Cream av mascarpone

250 g

1 dl vispgrädde

Vispa grädden och tillsätt sedan mascarpone. Vispa ihop.

Laxpiroger av smördeg:Smördeg:

250 gram smör

4 dl vetemjöl

1 dl kallt vatten

Fyllning:

Rökt lax eller stekt köttfärs

Kokt ägg

Kokt ris

Dill

Salt och peppar

Majonnäs

Alla ingredienser ska vara kalla. Blanda mjöl, vatten och hälften av smöret till en deg. Låt den vila i kyl 30 min.

Kavla ut degen till en kvadrat ca 35x35 cm. Hyvla eller skiva resten av smöret och lägg det på halva degplattan. Vik upp degen över smöret.

Kavla eller tryck ut degen till en fyrkant ca 40x20 cm. Se till att inget smör tränger ut. Vik ihop degen. Låt vila i kyl ca 15 min.

Upprepa kavling och vikning ytterligare två-tre gånger. Kavla sedan ut degen till en tunn platta, ca 30x60 cm.

Degen går utmärkt att skära i bitar och frysa. Bäst blir det om man lägger ut plattorna på brickor och fryser dem ca 30 min. Lägg sedan ihop dem med smörpapper eller plastfolie emellan i en tättslutande plastpåse eller burk.

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda alla ingredienser till fyllningen så att det blir en fast massa.

Kavla ut degen och skär ut fyrkanter i ca 8x8 cm. Lägg en matsked fyllning på hälften av degfyrkanterna och sätt en fyrkant ovanpå. Tryck fast kanterna med en gaffel.

Pensla pirogerna med uppvispat ägg innan de ska in i ugnen.

Grädda i 15-20 minuter.

Vetebullar

1 msk stött kardemumma
 1,5 dl mjölk
 1,5 dl vatten
 50 g färsk jäst
 1 1/2 dl strösocker
 1/2 tsk salt
 150 g mjukt smör
 1 ekologiskt ägg
 11-12 dl vetemjöl

Fyllning:
 200 g mjukt smör
 1 dl strösocker
 1 msk kanel

Till pensling:
 Uppvispat ägg
 Ljus sirap och vatten
 Pärlsocker

Värm med mjölken och vattnet tills den är fingerljummen, 37 grader.

Smula ner jästen i en bunke och lös den med mjölken, strösocker, kardemumma, salt, smör och ägg.

Tillsätt lite vetemjöl i taget och arbeta samman till en smidig deg.

Jäs degen i bunken under bakduk till dubbel storlek i 45-60 minuter.

Stjälp upp degen på ett mjölat bakbord och baka ut till önskade bullar.

Blanda smör, strösocker och kanel till krämig en fyllning.

Dela degen och kavla ut en halva i taget till en rektangulär platta, cirka 1 cm tjock.
 Bred över smörkrämen och vik ena långsidan mot den andra till ett dubbelvikt ark.

Skiva arken i 4 cm breda remsor och skär ett snitt som delar varje remsa nästan helt (så att det ser ut som ett par byxor).

Vrid/snurra varje byxben åt olika håll och knyt ihop till en knut. Se till att ändarna hamnar under knuten. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.

Sätt ugnen på 200 grader.

Låt bullarna jäsa under en bakduk till dubbel storlek i cirka 40 minuter. Pensla bullarna med uppvispat ägg och grädda dem gyllene i mitten av ugnen i cirka 10 minuter.

Pensla de nygräddade bullarna med sirap utrört med en skvätt vatten och strö genast över pärlsocker.

Bullarna behåller fyllningen bäst om de gräddas i bullformar.

Rabarbersaft
1 kg rabarber
1,5 liter vatten
4,5 dl strösocker
1 st citron (saften)

Skär rabarbern i småbitar och koka med vatten i cirka 15 minuter, rör inte om för då blir saften grumlig.

Sila och släng rabarberresterna.

Koka upp spadet igen tillsammans med strösocker och citronsajt, låt svalna.

Häll upp saften i tillbringare eller flaska

Iste
1 liter hett vatten
1 dl socker
1-2 tepåsar

Låt tepåsarna dra i max 5 minuter.

Rör i socker efter smak. Låt svalna i rumstemperatur.

Servera i en kanna fylld med is.

Sockerkringlor

2,5 dl vetemjöl
3 msk grädde
125 gram smör
strösocker till garnering

Lägg mjölet i en hög på bakkbordet. Skiva smöret tunt över och hacka samman till en deg med grädden.

Täck degen med plastfilm och låt stå kallt i kylskåpet några timmar.

Ugn: 225 grader

Kavla ut degen till en 0,5 cm tjock platta. Skär ut remsor med tjockleken 0,5 cm och ca 15 cm långa och forma till kringlor

Grädda i 7 minuter och vänd kringlorna i strösocker innan de svalnat.

Deris kakor

200 gram mjukt smör
2 msk vaniljsocker
2 dl potatismjöl
2,5 dl vetemjöl

Smörkräm:

75 gram mjukt smör
1,5 dl florsocker
1-2 tsk vaniljsocker

Sätt ugnen på 175 grader.

Rör ihop degen till kakorna och gör små bollar av den. Platta ut bollarna på en plåt och grädda i ca. 10 minuter.

Vispa ihop smörkrämen.

När kakorna svalnat, bre på smörkräm under kakorna och tryck ihop två och två.