

# Baking som lidenskap



Bjørn Vidar S. Gustavsen (25) er en utypisk kakeblogger. Han er mann, han baker etter prinsippet «det enkle er ofte det beste», og dessuten har han slanket seg 90 kilo de fire siste årene.

TEKST: HANNE METTE WALHOVD PAULSEN FOTO: TROND LILLEBO

**B**jørn Vidar husker den så godt. Den deilige lukten av bestemors nybakte brød som fylte hele huset, og skapte en helt spesiell morgenstemning. Fra 25-åringen var stor nok til å holde i en slikkepott har han fått være med bestemødrene og moren sin på kjøkkenet hjemme i Kirkenær.

– Jeg har vokst opp med at det alltid skal være ferskt bakverk på bordet når man får besøk. Selv ber jeg mine gjester si ifra tre timer før de kommer, slik at jeg rekker å ha noe klart til de står på døra. Kanskje ikke så rart at han og sambo-

eren får mye besøk, for det er ikke mange som yter den servicen i 2014.

■ Det var i slutten av juni i fjor at Bjørn Vidar opprettet bloggen kake-huset.no.

– Jeg gjorde det av flere grunner; mange av dem som smaker på kakene mine spør etter oppskriften, også er det jo veldig greit å samle alle oppskriftene på ett sted.

For Bjørn Vidar er det også viktig å formidle at det faktisk er enkelt å bake fra bunnen av.

– Bak selv, for det smaker ti ganger bedre enn 1-2-3-poser! sier han.

I dag er mellom 2.500 og 3.000 kakeinteresserte daglig inne på bloggen. Målet er å poste minst tre nye oppskrifter hver uke, og alle blogginnleggene planlegges god tid i forvegen for at de skal passe med høytider og merkedager.

– Jeg begynte med julebaksten i november for å kunne legge ut oppskriftene i begynnelsen av desember, sier Bjørn Vidar.

■ 25-åringen har ingen ambisjoner om å gjøre hobby til profesjon, eller tjene store penger på bloggen, men han innrømmer



**STRUKTURERT:** Bjørn Vidar handler en gang i uka og planlegger ukens middager hver søndag.



**LUKTER HIMMELSK:** – Det finnes ikke noe bedre lavkarbo fortsatte han å bake til andre. – Da måtte han går tur hver dag og går fortsatt ned i vekt.

at det hadde vært moro en dag å kunne gi ut en bok med egne oppskrifter.

– Baking er en hobby, og jeg vil våkne opp hver dag med frie tøyler til å lage det jeg vil, sier den nyutdannede selgeren som drømmer om å selge kjøkkenartikler.

■ En ferdig hevet deig står klar når HA kommer på besøk. I dag skal det bakes snurrer fylt med mørk Odense-sjokolade og tørket chili.

– Hvordan går man fram for å lage den perfekte gjærdeigen?  
– Den bør eltes i maskin i 8-10 minut-