

## Norsk ved blir mangelvare

Det blir mangel på norsk ved til vinteren. Det viser en markedsundersøkelse fra Norsk Ved, Forum for norske vedprodusenter. Ifølge undersøkelsen har et klart flertallet av vedprodusentene (70 prosent) allerede forhåndssolgt over halvparten av veden. Selv om vedproduksjonen har økt i år, har salget økt enda mer, og dermed minker restlagrene. I fjor vinter ble åtte av ti vedprodusenter helt utsolgt. Bare 15 prosent av produsentene hadde igjen ved da vinteren var slutt. Det bekrefter det mange opplevde i vinter: Mot slutten av sesongen var det så godt som umulig å få kjøp tørr, norsk ved. I markedsundersøkelsen svarer fire av ti at salget økte med mer enn 26 prosent. Bare sju prosent hadde nedgang i salget. Den kommende vinteren blir det mindre bjerkeved enn tidligere sesonger. (ANB)



« Den som vil vokse og utvikle seg, må møte motstand.

Åsa Rytter Evensen, norsk medisiner.



**SOLID BAKGRUNN:** Anne Spurkland er laboratorieforsker og professor i medisin. Nå har hun brukt kjemikunnskapen til å lage en bok med kakeoppskrifter for allergikere og andre som ikke kan spise egg, mel, mel eller sukker.



**MUFFINS:** Uten mel, med meste kikerter.



**OSTEKAKE:** Med gulrot, banan og aprikosmos.



**KONFEKTKAKER:** Dadler, kokos, kakao og delfiafett.

# Kaker for alle mager

**MULTIKAKE:** En nevø som ikke tåler egg, en kjæreste med melkeallergi og en tante som ikke vil spise mel, alle samlet i ditt kakeselskap? Fortvil ikke, laboratorieforsker Anne Spurkland vet råd.

■ SIGRID MØYNER HOHLE  
■ ARNE OVE BERGO (foto)

– Jeg vil så gjerne at alle skal spise samme kake, sier Anne Spurkland mens hun skjærer en seig sjokoladecake i ruter på det sjokoladeduftende kjøkkenet.

Kaken er laget av dadler, kokos, kakao og delfiafett, og kan dermed spises om du er allergisk mot nøtter, melk, egg, gluten eller har bannlyst sukker. Eller om du som Dagsavisens utendte bare er glad i kaker. For snart er det snart får en sprut sjokoladekrem laget av blant annet avokado, er

langt fra noen stusslig «nestsom-en-vanlig-kake» som mange allergikerbarn avskrives med i barnebursdager – om de får noe i det hele tatt. Vi får prøvesmakte de rå sjokoladerutene, muffins uten mel og nøttekake uten mel og egg, og ville aldri ha smakt forskjell fra vanlige varianter.

### FORSKNINGSTILNÆRMING

Anne Spurkland er laboratorieforsker og professor i medisin. Nå har hun rettet kunnskapen inn mot kakebaking med oppskriftsboka «Frie kaker». Kapitlene er delt inn i oppskrifter uten egg,

melk, mel og sukker, og hver oppskrift innledes med kjemien bak.

For 15 år siden fikk mannen hennes cøliaki. Det var da Spurkland begynte å eksperimentere med glutenfrie bakverk.

– Jeg tror jeg kan telle på én hånd de gangene det er blitt mislykket. Jeg går fram som en forsker: Først vurderer jeg og legger en plan, så skrider jeg til verks med bakgrunn i kunnskap, forteller Spurkland som til vanlig forsker på autoimmune sykdommer ved Universitetet i Oslo. Autoimmune sykdommer omfatter blant annet cøliaki.

### EMULSJON

Og kakebaking er jo kjemi. Det er kunnskap Spurkland vet å bruke når hun skal lage muffins-smørkrem uten smør og melk med



naturlig rosafarge.

– Jeg bruker en fettblanding laget med blant annet delfiafett, rapsolje og saltvann, og farger kremen med bærsaft. Da må man kunne blande fett og vann, forklarer Spurkland både på innpust og utpust.

Om noen timer kommer naboene på kakeslabberas. På kjøkkenbenken står flere kakefat, en gryte med sviker, et litermål med cashewnøtter i bløt og et brett med sjokoladedråper.

– Jeg bruker xantangummi som emulsjonsmiddel, altså for å få væskene til å blande seg. Og hvordan finner man xantangummi på Rimi? Jo, i Certo frysepulver, svarer hun seg selv triumferende.

**INGEN SUNNHETSAPOSTEL**  
Hvorvidt kakene er sunnere enn

vanlige kaker, er Spurkland fint lite opptatt av.

– Jeg er ingen sunnhetsapostel. Jeg er bare opptatt av at oppskriftene og kjemien bak virker, og at det smaker godt.

Fokus i boka er at du skal slippe å tråle helsekostbutikker for ingredienser, men finne dem på Rimi, og de skal ikke være dyrere enn vanlige ingredienser. Kakene lages for eksempel med maisennamel, kikerter, nøtter, frukt og grønnsaker.

Og kakene skal smake godt også for ikke-allergikere.

– Og så håper jeg jo noen nerder vil syns det er gøy å gå i dybden på hvorfor ting er som de er, sier Spurkland mens hun avdekker en gul ostekake uten melk, hvor fyllet av aprikos, gulrot og banan har stivnet helt på egen hånd. Det kunne en kjemiker forutse.

sigrid.moyner.hohle@dagsavisen.no