



Konditor Sara Aasum Hultberg med sin ljuvliga NYC Pretzel-kaka.

FIKA NEW YORK STYLE

Sara Aasum Hultberg är konditorn som direkt efter skolan drog till New York och blev konditor på Fika, det svenska konditoriet som lär Manhattanborna att äta kanelbullar.

TEXT ÅSA SWANBERG STYLIST MONIKA FRITZE FOTO WOLFGANG KLEINSCHMIDT

Trots att jobbet var ganska ensamt där Sara Aasum Hultberg stod och bakade kakor och bullar och gjorde chokladpraliner, så älskade hon sitt jobb i New York. »Jag fick så stort ansvar att utveckla sortimentet nästan precis som jag ville. Kunderna kom in flera gånger om dagen och köpte kaffe och bakverk. Där har man ingen fikakultur som i Sverige, man sitter inte direkt ner och dricker kaffe. Man köper med sig, men desto oftare.«

New York är staden som aldrig sover. När man inte jobbar går man ut, sitter på krogen, tar en drink. Det finns ingen riktig vardag, allt går i ett. I New York finns hela världen; ett land, en stad i varje kvarter. Och Sverige är hippt, något som kocken Marcus Samuelsson har bidragit till. »Han är otroligt väl ansedd och hans krog Red Rooster i Harlem är väldigt populär. Och det öppnar fler och fler svenska koncept i New York just nu. Till exempel finns det en svensk godisaffär i Greenwich Village. Och Fika finns på flera ställen i stan.«

Sara föddes i Stockholm, men flyttade till Arvika som liten. Efter grundskolan utbildade hon sig till konditor och tog gesällbrev efter en ettårig KY-utbildning. Bakintresset har alltid funnits och kommit naturligt. Att utveckla och experimentera med smaker och konsistenser är drivkraften, liksom att få göra allt från grunden, gärna med ekologiska råvaror. Sara sökte och

fick praktik på NK under skoltiden, och lärde känna konditorn och chocolatieren Håkan Mårtensson. Han hade just börjat som chocolatier på Fika i New York, som ägs av svenska Lars Åkerlund och David Johansson. Det var Håkan som lockade Sara till New York och Fika. Hon blev kvar i två år. »I New York finns något för alla smaker. Det finns raw food, mycket vegetarisk mat, judiska traditioner, indiskt, glutenfritt – ingenting är konstigt där, alla är olika och man anpassar sig efter det. Det finns mycket att lära och att inspireras av!«

Men det är tufft också. Man jobbar nästan jämt. Bostäderna är dyra, och man får inte direkt någon semester. Å andra sidan är det billigt att leva i New York, det är lätt att träffa folk – man kommer hit och reser vidare; det gäller att ha kul så länge det varar.

Under sina två år i New York bloggade Sara flitigt. Hon la upp bilder och recept på sina bakverk, som alla blev mycket populära på Fika. »Bland annat är efterfrågan på »hälsosamma kakor« enorm i New York. Så när jag gjorde en slags energy bar med nötter och pumpafrön blev den en braksuccé på en gång.«

När vi träffar Sara har hon just lämnat New York för att flytta till Lillehammer i Norge och jobba över skidsäsongen. Tala om kontrast. »Det ska bli otroligt spännande och kul! Även om jag säkert kommer att sakna pulsen i New York ibland. Men som konditor har man ju alla möjligheter att se världen. Jag skulle till exempel gärna bo och jobba i Paris ett tag!«

www.mysweetnewyork.wordpress.com

GOING NUTS

Oemotståndligt krispiga jordnötsbitar med kladdkakebotten.

Recept sid 90.



GOLDEN FLAKE CUPCAKE, MUDSLIDES OCH DIVINE COOKIES.

Chokladcupcakes fyllda med mintsmakande marängsmörkräm samt mörka, fylliga chokladkakor och sega jordnötskakor. Recept sid 91.





HOLY WALNUT

Med smak av rom, valnötter och kola. Recept sid 92.

CHOCOLATE SHOCK

Mjölchokladkräm, salt karamellmousse och ganache på en browniebotten.

Recept sid 92.



KEEP CALM



AND

EAT CAKE

NYC PRETZEL

Med botten av salta pinnar och en fyllning med smak av kaffe och choklad.
Och så kolasås toppad med hallon och granatäpplekärnor. Recept sid 93.

SUNDAY CHAMPION BREAKFAST

Härligt sega surdegsbaguetter med
choklad och valnötter i degen.

Recept sid 93.

