

Gihtas tårter är som konstverk

Gihta Fjällberg är en hängiven campare och något av en tårtkonstnär. I höstas delade hon med sig av sina färdigheter när Sundsvallssektionen bjöd in till en inspirationsdag på anläggningen i Hassela.



Gihta Fjällberg älskar att baka tårter. Hon lägger ner många timmar på sina skapelser.

Namn: Gihta Fjällberg

Ålder: 64 år

Arbete: Kock

Familj: Maken Staffan Olsson, sju barn, tio barnbarn

Intresse: Camping och tårttillverkning

Medlemsnummer: 11 60 10

Gihta Fjällberg har sina rötter i Kiruna men bor sedan länge i Bergsjö i Hälsingland tillsammans med maken Staffan Olsson och parets hund Ragnar.

Gihta och Staffan har haft husvagn i sex år och fricampar gärna i fjällvärlden. Gihta, som är utbildad kock, sitter i Sundsvallssektionens styrelse för tredje året.

– Vi är helt sålda på campinglivet. Vi står på säsong på Hassela Fritidsanläggning och vi har även en mindre vagn som vi kuskar runt med ibland, säger Gihta.

Engagemanget i Caravan Club är Gihtas första föreningsengagemang och hon trivs med uppdraget.

Tårtspecialist

Tårttillverkning är ett annat stort intresse som följt med genom åren.

– Trots att min mamma varken gillade att laga mat eller baka så fick jag tidigt ett intresse för detta. Bakningen tog fart när mina barn var små och numera blir det mycket tårtbakning, då vår familj är stor.

Även vänner och bekanta uppskattar de konstnärliga tårtorna.

– En gång hade jag en beställning på nio studenttårter som skulle levereras samma dag. Då fick jag använda ett extra kylskåp för att alla skulle få plats.

För Gihta är bakning både roligt och avkopplande samtidigt som en tårta kan ta mellan åtta och femton timmar att göra.

– Staffan stöttar mig och brukar hjälpa till med leveranserna.



En tårta i husvagnstapning passar bra i Caravansammanhang.

Kreativa skapelser

Det är inte vilka tårter som helst som Gihta bakar utan det är mycket kreativa skapelser, ingenting är omöjligt.

– Det enda som krävs är tålamod och övning.

För några år sedan överraskade Gihta dåvarande ordförande vid Sundsvallssektionen med att göra en exakt kopia av hans Cabby husvagn till hans födelsedag. Det var ett mycket detaljrikt arbete och resultatet blev varmt uppskattat.

– Ofta hittar jag inspiration på internet och från filmklipp på Youtube. Det är smidigt, speciellt när barnbarnen önskar sig en tårta med motiv utifrån figurer som jag själv aldrig har hört talas om. Jag köper aldrig färdiga bottenar utan bakar dem själv. En tårta ska inte bara vara snygg – den ska smaka gott också. Oftast gör jag moussefyllningar, gärna en med choklad och en med frukt eller bär så det inte blir för sött. Jag brukar testa olika kombinationer.

I arbetet använder hon bland annat modelleringsverktyg, roterande fat och tyllar.

– Till början använde jag bara sådant som jag hade hemma.



Många caravanare är kreativa, en handarbetstårta passar fint.

Inspirationskurs

I höstas genomförde Gihta en inspirationskurs vid Hassela fritidsanläggning. Hon hade då förberett och bakat bottnar och fyllt dessa dagen innan.

Under tre intensiva timmar fick deltagarna sedan arbeta med marsipan, knåda, kavla ut och lägga ut den på bottnarna, spackla och därefter göra dekorationer av färgad sockerpasta. Fantasin och kreativiteten flödade. Kursen avslutades med ett tårtkalas dit säsongscamparna bjöds in.



Sällskapsspel är en del av campinglivets aktiviteter

Text: Anette Strandqvist

Foto: Gihta Fjällberg/Staffan Olsson