



servera.



Inledningsvis ska gästerna få snittar med västerbottenkräm på grovt rågbröd.



Getosten är lokalproducerad och kombinerad med fikonmarmelad.



Ost och lantbröd finns bland mingeltillbehören.



Ingen stress för det här värdparet, inte! Hanna och Jacob Bruce tar det lugnt innan gästerna kommer.

hemmaköket

– Har du en ugnstermometer?
Det visar sig att den finns, men har varit på väg att städas bort.
– Jag har aldrig förstått var man ska göra av sladden? säger Hanna.

Värdinnan får en lektion av kocken och blir mäkta nöjd med att lära sig något nytt.

Stefans grundkrav på köksutrustning är att det finns en spis och en kyl. All annan utrustning tar han med sig.

– Det är bara för att veta vad jag har att jobba med. Jag vill arbeta med mina egna saker, det är väldigt viktigt, säger han.

Alla råvaror bär han också hem till kunden.

– Jag vill ju laga allting på plats och

försöka använda så lokala råvaror som möjligt.

Stefan började sin kockutbildning på restaurangskolan i Ljusdal. Han gjorde lumpen som fältkock och började jobba på restauranger. Under de år då han fick barn tog han några års avbrott som kock och började på Kährs i Ljusdal. När jobben försvann därifrån tänkte Stefan det han många gånger fått höra av folk i sin omgivning: "Stefan, gör det du vill och är duktig på!" Han tog chansen och startade eget.

Temperaturen stiger i Bruce's kök, tempot blir högre allteftersom kvällen närmar sig. Stefans fotarbete lite snabbare och gesterna intensivare.

– Sen ska jag ta lite mera smör ...



Jag vill ju laga allting på plats och försöka använda så lokala råvaror som möjligt.

STEFAN
FAGERBACK

Strax innan förrätten ska serveras piper det till i kotttermometern. Den visar 54 grader och kommer lagom att nå upp till 58 innan det är dags att äta huvudrätten, oxfile med tillbehör av potatis, tryffel och trattkantareller.

Stefans arbetsområde är främst Hälsingland, med omnejd.

– Jag kommer att börja åka till Vemdalsfjällen och "kockeria" i stugorna däruppe, som ett samarbete med ett företag som förvaltar stugor.

Under detta sitt första år som hyrkock har han också lagat några bröllopsmåltider med mer än hundra gäster. Då hyr han in personal och samarbetar bland annat med sommelier i Söderhamn och Stockholm.

Det minsta antal gäster som han lagt middag till är två, ett äkta par där mannen på alla hjärtans dag överraskade sin fru.

Stefan är nöjd med hur den första tiden som företagare har fallit ut, även om hans förhoppning är att företaget ska växa.

– För att bara ha hållit på ett år är jag riktigt nöjd.

Vid festbordet ska chokladmoussen fram, sedan närmar sig arbetspasset sitt slut.

– Jag stannar tills det är klart. Jag diskar och allting.

Säger kocken, sköljer ett kärl, tar ett tag med linnehandduken och packar några sista redskap. Snart redo för nästa kväll på jobbet.