

Trine er kagekone

Fire børn, hus på landet og et krævende job som konditor i storbyen: Det hang simpelthen ikke sammen for Trine Kjær Jespersen. Derfor har hun flyttet kagecreme og marzipan hjem til husmandsstedet ved Assendløse



Det er selvfølgelig populært at være legekammerat til Trines fire døtre – der falder gerne en lagkage af. Her er det Sophie med huen og hendes legekammerater, Signe, Mathilde og Josephine, mens Caroline ikke var hjemme

■ Udefra ligner det et rigtig idyllisk honningkagehus med skov og marker lige uden for døren. Trines hus ligger i Assendløse på Midtsjælland, men Trine er ikke en heks, der venter på at lokke Hans og Grethe i baghold. Trine Kjær Jespersen er konditor, og huset, hun bor i, er hendes konditori, hvor der ruller den ene smukt dekorede kage efter den anden gennem dørene og ud til kunderne. Hvem siger egentlig, at konditorier altid skal ligge på hovedgaden i en by?

Trine er udlært konditor hos H.C. Andersens Konditori i København, hvor hun også fik arbejde bagefter. Senere har hun været chefkonditor på Tribinis Konditori på Frederiksberg og svend i Byens Bedste Kager. Trine er og var dygtig, så hun kunne måske have fortsat sin karriere på endnu flere fine konditorier og bagerier, men – der var jo det med familien.

– Selv om jeg var glad for mit arbejde, kørte jeg alligevel næsten altid hjem om aftenen med ondt i maven, fordi jeg tit kom for sent hjem – og det er bare ikke godt,

når man også har små børn, en mand, et gammelt hus og dyr. Så er der simpelthen ikke tid nok. Da vi fik nummer tre, vidste jeg bare, at nu skulle det være: Jeg ville lave mit eget konditori hjemme i huset, så måtte vi se, om det kunne løbe rundt.

Et drømmejob

En afdeling af den tidligere stald blev lavet om til kagekonens værksted efter alle kunstens regler og sundhedsmyndighedernes forskrifter. Røremaskiner, marzipan og chokolade blev stillet på plads, og løbesedler blev delt ud. Kjærs kager åbnede for fire år siden – og det skulle vise sig at være en rigtig god idé.

– Jeg laver festkager på bestilling, så det er ikke sådan, at man kan komme og drikke kaffe og spise kage hos mig, selv om det kunne være hyggeligt. Jeg laver kager på bestilling til private og firmaer præcis efter kundernes ønsker.

– At være konditor har altid været mit drømmejob, men jeg vil helst lave det hele fra bunden og af rene råvarer – det skal være



Så er kagen til den runde dag færdig

kager, som lige så godt kunne laves hjemme i almindelige menneskers køkken, for pulvere og kageblandinger bryder jeg mig ikke om. Jeg laver alle mulige slags festkager, og mine kunder er velkomne til at komme med idéer og billeder, og så laver jeg simpelthen en kage, der siger lige præcis det, de gerne vil udtrykke. At være konditor er et rigtigt dejligt job, det var jo også derfor, jeg oprindeligt valgt at blive det. Det betyder også, at man arbejder på skæve tidspunkter – og det er altså svært, når vi nu har fire piger på 12, otte, seks og tre år.

Det var simpelthen sådan en stor gevinst, da jeg blev selvstændig: Nu behøver jeg ikke længere fare ud ad døren med søvnige børn. Skolebussen til de store holder foran vores dør, og vores mindste på tre år går hjemme hos mig. Nogle dage om ugen går vi

i legestue sammen, for nu arbejder jeg ikke længere på faste tidspunkter. I stedet fordeler jeg min arbejdstid over hele dagen og om aftenen med, hvis det er nødvendigt, og børnene nyder, at jeg er hjemme om dagen.

Børnene ved også godt, at når mor går over i bageriet, så er hun på arbejde. Det betyder, at de selv smører sig en mad eller finder de ting frem, mor ikke har tid til at lede efter. Til gengæld kan de altid være sikre på, at de har en ordentlig fødselsdagslagkage at byde på, når det er deres tur til at holde fest. □



Af Greta Johannsen
Foto: Finn John Carlsson

greta.johannsen@familiejournal.dk