



## Ann-Sofie och Peter hittade en ny livsglädje När vi inte kunde få barn blev vi med bageri i stället

**Efter flera misslyckade försök med provrörsbefruktning gav Ann-Sofie och sambon Peter upp. De bytte bostad, hemort och yrkesbana - och fann sin stora passion i livet!**

AV ANNA VÖRÖS LINDÉN  
FOTO: ANNA SIGGE

Luften är klar och frisk, grusvägen slingrar sig mjukt nerför backen till skogsbrynet intill Klangstorp där Ann-Sofie Helgesson, 40, och sambon Peter Fast, 44, bor. Hunden Pelle hinner fram för att hälsa först. Boningshuset på gården är en modern villa, men timmerstugan där Ann-Sofie bakar sitt bröd är från mitten av 1800-talet.

Ann-Sofie har lagt in ved i ugnen som håller på att få sin rätta temperatur inför dagens bak. Vi slår oss ner i finrummet där bakgrupper och sällskap som vill umgås kan fika och äta gott bröd med tillbehör.

För bara några år sedan bodde Ann-Sofie och Peter i en bostadsrätt på Linnégatan mitt i Göteborg och gick finklädda till kontorsjobben varje morgon. De längtade efter att få barn, men det blev inte som de hade hoppats.

### Tog en paus

Nu, med lite perspektiv, vill de dela med sig av det de har varit med om för att visa att det går att få ett meningsfullt liv även för par som är ofrivilligt barnlösa.

–Det är ju vanligt att folk inte vill prata om det som innebär en sorg, säger Ann-Sofie, men jag tror att det är viktigt att kunna tala om det som är smärtsamt. Om det

är möjligt vill jag bidra till mer ärlighet och öppenhet.

Läkarna hittade ingen orsak till att Ann-Sofie och Peter inte kunde få barn på naturlig väg. Paret tog beslutet att försöka bli med barn med hjälp av provrörsbefruktning på Sahlgrenska sjukhuset i Göteborg. De förstod att de var långt ifrån ensamma om sin situation.

–Vi var på en informationsträff på sjukhuset inför det första provrörsförsöket, säger Peter, och det kom så otroligt många par. Man undrade nästan om det kan finnas någon gemensam nämnare till att så många har svårt att få barn i dag.

### Mådde inte bra

För att öka chanserna för en graviditet genomgick Ann-Sofie hormonbehandlingar.

–Det går ju till så att man först nollställer kroppen för att sedan ta hormoner som ska stimulera äggproduktionen. Min kropp mådde inte alls bra av behandlingen, jag svällde upp och fick sjukskrivna mig.

Läkarna kunde plocka ut flera fina ägg och provrörsbefruktningen resulterade i ett antal fina embryon. Ett embryo sattes tillbaka och de andra frystes ner.

–Vi gjorde sammanlagt fem insättningar. Vid ett tillfälle blev jag gravid, men då fick jag missfall efter en tid.

Till slut kände de att orken inte fanns där längre. De bestämde sig för att ta en paus.

–Vi började prata om att flytta ut på landet. Gynekologen tyckte att det var en bra idé, säger Peter och Ann-Sofie fortsätter:

–Vi ville ju börja leva. Vi hade bott kvar i stan mest för att det var nära till sjukhuset.

Vi går in i bageriet där Ann-Sofie ska grädda hållkakor av degen som hon förberett och kavlat ut tidigare under morgonen.

Ann-Sofie har ett brett sortiment av bröd. Den här dagen är det hållkakor som får en härligt brun färg i den gamla vedugnen.

–Först lägger jag in bröden till höger på gjutjärns-hällen, det får plats två på rad. När de reser sig lyfter jag över dem till vänster sida, närmare elden. Sedan får jag lyfta och flytta dem så att de blir jämnt gräddade runtom.

De fortsätter berätta om hur de började leta efter ny bostad på nätet och ganska snart hittade Klangstorp mellan Alingsås och Borås.

–När vi kom hit visste jag direkt att jag ville ha det, säger Ann-Sofie.

Peter var mer tveksam.

–De första två veckorna tyckte jag att det var jobbigt med tystnaden, men sedan upptäckte jag att jag kunde se stjärnhimlen. För mig var det första gången på flera år.

Det första de behövde ta beslut om var timmerstugan.

–Det här huset var helt fallfärdigt och besiktningssmannen tyckte att vi skulle riva det med en gång. I dag är vi glada att vi inte följde hans råd.

En murare som kom dit knackade i väggen och gissade att stugans murstock hade blivit igenmurad. Lokala hantverkare kunde återställa bakvalvet innanför i sitt ursprungliga skick.

### Svar i bastun

Tiden gick och de landade mer och mer i det nya.

–Jag fortsatte att pendla till jobbet inne i Göteborg och satt med headset framför datorn hela dagarna. Det var en sådan kontrast att komma ut hit på kvällarna, till lugnet och fåglarna och bara slippa all stress.

Hon kände allt tydligare att hon ville ha en förändring när det gällde sin arbetssituation.

–En kväll satt vi i bastun och Peter sa: ”Du vet ju vad du vill.” Visst, jag gillar verkligen att laga mat, baka och umgås med människor. Men jag var tveksam, jag kunde ju inget av det på ett professionellt plan.

Men hon bestämde sig för att åtminstone prova och sa upp sig. Hon drog på sig snickarbyxor och började riva ner torpets innertak och fick fram pärlsponten.

Hon tog bort skivor och lager av tidningar och tapeter som satt framför innerväggens timmer.

–Jag har nog mycket av den här drivkraften från min pappa, han var påhittig och energisk och sa alltid till mig och mina syskon att vi kunde göra allt vi ville.

Sedan det första baket hösten 2009 har Ann-Sofies verksamhet fullkomligt exploderat. Hon tar emot beställningar från företag och privatpersoner, men främst säljer hon på olika markna-



Frestande småkakor i söt förpackning.

der runtom Göteborg. Hon älskar kontakten med alla kunderna och det blir många pratstunder i ståndet där hon står i sitt gammaldags förkläde.

### Bakar med succé

–Vi har en rundstav där vi hänger brödkakor och många barn kommer fram och undrar hur det kommer sig. Då berättar jag att det är en gammal tradition, att folk gjorde så förr när det inte fanns någon frys och för att det kunde finnas både får och möss inomhus.

En del barn har svårt att tro henne.

–Som tur är står det ofta



någon pensionär intill som intygar: ”Jo, så var det när jag var liten.” Det ger mig väldigt mycket att se generationer mötas. I dag har barn egna mobiltelefoner och vet inte hur det är att leva utan en dator, men det är inte så länge sedan livet kunde vara väldigt annorlunda.

I bageriet råder det aldrig brist på kreativitet.

–Ett av mina senaste recept är mjuk mandelkubbkaka. Den har gjort stor succé, speciellt bland föräldralediga tjejer i 30-årsåldern. När jag har frågat om de vill provsmaka först har de sagt att det inte behövs, för ”de vet ju hur mandelkubb smakar”.

Ann-Sofie skulle gärna arbeta mer med äldre, till exempel genom att leverera bröd till äldreboenden.

–Bröd kan man uppleva med alla sina sinnen, det doftar och smakar och det både syns och känns när brödet är gräddat i en vedeldad ugn. För äldre som kommer hit till bageriet är det roligt och viktigt att få se vedugnen. Många äldre som äter mitt bröd får barndomsminnen. ■