

# Eksperimenterer med borgebrød

**For dei fleste høyrer brød baka på borkemjøl til krigshistoria. For Elias Moe på Volda Elektriske Mylne er det snakk om grensesprengjande testbakst med seljebork.**

**VOLDA.** Ja, du las rett: Over seksti år etter krigen – med matrasjonering og bakst av borgebrød for å dryge brødmjølet – vert det på nytt male bork til brød. Etter idé og inspirasjon frå ein gardbrukar i Ørsta har mylneeigar Elias Moe sett ressursar inn på å lukkast med den krevjande prosessen å male bork på steinkvernar.

– No har vi endeleg fått det til, etter mykje testing og styr. Sjølve malinga går mykje seinare enn med mjøl, men det fungerer. Vi har male opp nok bork til at samarbeidspartnaren vår på mjølomsetnad, Idun Industri AS, kan gå vidare med sin del av eksperimentet, fortel mylneeigar Elias Moe. Etter at han tok over Volda Elektriske Mylne frå Felleskjøpet for ein del år sidan, har han og mylnemeister Torbjørn Nes spesialisert seg på kommersiell drift av dei gamle steinkvernane i Mylna.

– Kvifor i all verda satse på råstoff dei fleste knyter opp mot krig og matknappe?

– Fiber er nøkkelordet. Frå dei fleste eksperthald vert kostfiber framheva som avgjerande i eit sunt kosthald. Eg er overtydd om at dette produktet inneheld

både vitamin og mineral, attåt dei andre næringsstoffa. Det er dette vi no skal teste og finne ut av, forklarar Moe.

– Ein må vel rekne med at borgebrød vil smake – nettopp bork?

– Rett handsama og miksa med andre ingrediensar kan nettopp dette verte det særleg eksklusive med eit moderne borgebrød. Det er dette vi no skal teste oss fram til. Idun har eigen kokk, ein kar som faktisk har synt ei spesiell interesse for eksperimentet, fortel Moe.

Bruk av bork til bakst er alt godkjent av Mattilsynet, opplyser han.

I forlenginga av borgebakstforsøket ser Elias Moe for seg at både selje og alm kan dyrkast i eigne vekstfelt, med tanke på maskinell årleg hausting av toppane på trea.

– Det er klart at om dette skulle slå til, krev det lettvtint tilgang på råstoff. No har vi male heil kvist av selje, med både bork og ved samfengt. Her kan vere andre kombinasjonar. Under krigen var det bork av alm som vart mest brukt. Det står att å prøve fleire variantar også av alm. At dette er både spennande og utfordrande, skal ingen tvile på, seier den innovative mylneiegaren i Volda.

**KNUT ARNE AARSET**  
knut.arne.arset@smp.no



To som er spesielt interesserte i utviklinga av ein ny brødsort, er Alva Sivertsen og Mari Lystad på bakstbutikken Mylneriet, i same lokale som Mylna. Her studerer dei grovhakka og finmalen selje i lag med mylneeigar Elias Moe.

## Banken sponsar mjølkultur

**GÅVE.** – Det er kulturdelen av Volda Elektriske Mylne vi no ynskjer å gje ei handsrekning, sa banksjef Harald Dahl og overrekte sjekken på 100 000 kroner. Volda Elektriske Mylne er stadig under utbygging, og vert stadig nytta til ulike kulturelle og undervisningsmessige ekskursjonar. Det var dette arbeidet Sparebank 1 Volda Ørsta ville premiere, då ass. banksjef Harald Dahl og næringslivskonsulent Inger Sundnes troppa opp med ein feit storsjekk onsdag morgon.

– Vi ser den store kulturelle formidlingsverdien bedrifta står for. Eg er særleg imponert over at dei har greidd å kombinere entusiasmen kring historia og kulturen her, med rasjonell og

effektiv matproduksjon – midt i Volda sentrum. Her finst knapt att bedrifter av dette slaget. Difor ynskjer vi å gje denne handsrekninga, sa Dahl.

Mylneeigar Elias Moe takka og sa seg svært glad for pengegåva.

– Ho kjem vel med. Vi har hatt store investeringar, og står framfor nye. Mellom anna skal vi bygge ny produksjonslinje rundt ei ekstra steinkvern, attåt dei to vi har i drift frå før. Banken skal ha stor takk for at dei vil vere med og sikre mjølkulturen, smilte Elias Moe, og baud på fersk bakst nede i butikken