



## Koscherinspektörer och datorer garanterar **det osyrade brödet**

Det började som ett litet bageri i det nya kvarteret Neve Tzedek i Tel Aviv och har växt till ett blomstrande företag som levererar matse till judiska församlingar i Israel och utomlands.

**Yael Kalev** skriver om matsebakning som en affärsidé.

Foto **Tagist Yosef**



När man kommer körande på den livliga Jabotinskygatan i Tel Avivs ortodoxa stadsdel Bnei Brak finns så mycket att se att det är lätt att missa Matzot Aviv. Men när man rullar ner bilrutan märker man den söta doften av bageri.

Matzot Aviv är den största matsefabriken i Israel och dessutom en av de största i världen. Det anspråkslösa lilla familjeföretaget mitt i Bnei Brak, som knappt syns mellan affärer och lotteristånd, bakar matse som exporteras till femton länder runt om i världen.

Fabriken har inte alltid legat gömd i en djungel av byggnader och industri-lokaler. När fabriken grundades 1946 existerade inte stadsdelen Bnei Brak. I grannskapet fanns bara övergångsläget Pardes Katz, där nya immigranter bodde i långa tältrader.

Men Matzot Aviv är egentligen ännu äldre. Allt började 1887 när David Zeligovsky invandrade från Ryssland till det nya kvarteret Neve Tzedek, som sedan skulle komma att växa och bli staden Tel Aviv. Han öppnade ett litet bageri för tillverkning av matse till pe-

sach. Hans barnbarn Sarah Danenberg minns att hon varje dag följde honom till synagogan och sedan till bageriet, där hon själv började arbeta vid 12 års ålder och ännu arbetar varje dag från klockan sju på morgonen.

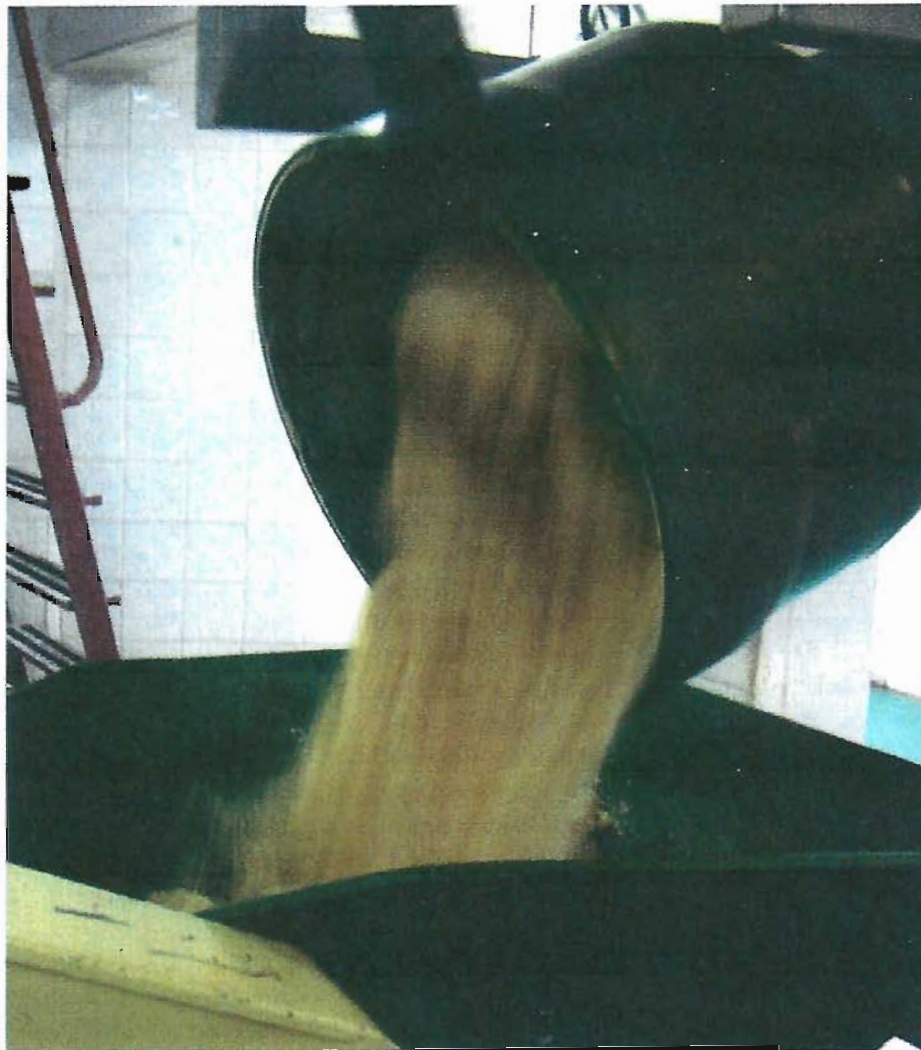
Under den brittiska mandat-tiden, fram till Israels bildande i maj 1948, brukade de underjordiska judiska kämparna gömma sina vapen i fabriken källare.

Matsefabriken växte i takt med den nya staten Israel. När alla unga anställda var inkallade under kriget ersattes de tillfälligt av skolbarn från trakten. De kom efter skolan, åt lunch som de äldre anställda hade lagat till dem och arbetade. Vid sådana tillfällen fick Matzot Aviv-fabriken av den dåvarande överrabbinen Shlomo Goren en särskild dispens för att vara i gång under shabbat.

Anledningen till detta, till synes mycket långtgående liberala beslut – för att komma från ortodox håll – var att fabriken förutom matsetillverkning också ansvarade för produktion av de kakor som ingick i soldaternas stridsransoner. I krigstid framställde fabriken till och med mer kakor än matse.

*En standardmatse skall vara 18 cm gånger 18 cm och innehålla 120 kalorier per styck. En light-version innehåller 100 kalorier.*

*Bilden ovan till vänster: Fabriken ansvarade under befrielsekriget 1948 förutom matsetillverkning också för produktion av de kakor som ingick i soldaternas stridsransoner. De produceras alltjämt av Matzot Aviv i Bnei Brak.*



*Hela produktionstiden för en matsebit får inte ta mer än 18 minuter. Överskrids denna tid är matse inte längre kosher för pesach.*

*Bilden ovan: Numera är matsefabriken helt datoriserad, men vid varje blandare, press och ugn finns ändå än idag en kosherinspektör*

*Bilden till höger: Matzot Aviv är den största matsefabriken i Israel och dessutom en av de största i världen. Företagets senaste utmaning är att baka världens största matse.*

*Bilden ovan till höger: Matsepacket för distribution till hela diasporan.*

Tillverkningsprocessen för matse börjar vid en datoriserad blandare som försiktigt häller noga beräknade mängder mjöl och vatten i blandarskålen och snabbt gör en deg. Blandaren rengörs fullständigt var artonde minut för att förhindra att all slags jäsnings inleds. Degen tas ut ur blandaren och passerar genom ett antal tjocka pressar som formar den till skivor som sedan pressas ut allt tunnare och tunnare. I den sista pressen sticks rader av hål i skivorna för att släppa ut ångan från degen så att den inte jäser. På ett band förs skivorna till en femton meter lång ugn för att gräddas.

Hela processen får inte ta mer än arton minuter – annars jäser degen och matsebrödet är inte längre kosher.

Numera är Matzot Aviv-fabriken helt datoriserad. Därför bestäms den standardiserade tidsåtgången automatiskt i förväg. Men vid varje blandare, press och ugn finns ändå än idag en kosherinspektör för att garantera att matse framställs inom den erforderliga tiden och att ingen jäsnings förekommer.

För att hinna baka tillräckligt mycket matse, som skall skickas till judiska församlingar i världen, börjar matsetillverkning för pesach, som brukar infalla i april, redan i oktober. Först sänds matse till de mest avlägsna församlingarna i Australien, Sydafrika och USA, sedan till Europa och slutligen till israeliska affärer.

För några år sedan började man designa färgglada plåtburkar som presentförpackningar för matse. Bilderna på burkarna är gjorda av den israeliske konstnären Menashe Kadishman. Presentförpackningarna har gjorts i begränsat antal och har till och med ställts ut på Judiska museet i New York.

Företagets senaste utmaning har varit att baka världens största matse. Flera dagar före pesach blandades 5,5 kg mjöl med 2 liter vatten för att baka ett 3-4 millimeter tjockt matse på 1,6 gånger 6 meter, med en vikt av ungefär sex kilo.

Översättning Agneta Sederowsky

