



# YVONNE NYSTRÖM

Text och foto: Anja-Maria Eriksson Norén

**Bageriet som Yvonne Nyström driver idag har varit en dröm länge. Det startade från början med Yvannes dotter Tina. När Tina gick åttonde klass så bestämde hon sig för att antingen bli frisör eller konditor. Yvonne sa att blir du det sistnämnda så köper vi ett bageri och bakar glutenfritt. Men Tina blev frisör och bageriet fick vänta.**

TERMOMETERN VISAR -27 GRADER och i fönstren lyser adventsljusstakarna. Vart man än tittar längst vägen ner till gården där Per och Yvonne bor är det vitt. Snön har kommit för att stanna. Yvonne bor i Liehittäjä tillsammans med sambon Per, katten Selma och hunden Wille. I den lilla byn i Övertorneå kommun driver hon sen mars 2014 Yvannes bageri.

Yvonne Nyström har bott i Övertorneå kommun i snart fem år. Hon kommer ursprungligen från Råneå men flyttade i vuxen ålder till Stockholm, där hon efter en förskolelärarutbildning blev kvar i 35 år. Yvonne säger att hon trivdes som förskolelärare och att arbetet i sig var väldigt roligt. – Men de sista åren var det något som ändrades, säger hon. Med flera indragningar och mer verksamhet som tillkom säger Yvonne att hon kunde inte vara den förskolelärare hon ville vara. Hon berättar att hon hade ett anteckningsblock bredvid sängen för hon kunde vakna mitt i natten och skriva ner saker hon var tvungen att göra.

– Det blev bara mer skrivet men jag hann nästan ingenting, säger Yvonne.. Till slut kände Yvonne att hon hade två val, antingen fortsätter hon och drabbas av utmattningssyndrom eller så gör hon något helt annat med sitt liv.

## TILLBAKA TILL NORRBOTTEN

För att inte bränna ut sig tog Yvonne tjänstledigt i sex månader och flyttade hem till sina föräldrar i Boden, dels för att hjälpa dem i deras vardag, men även som Yvonne själv uttrycker det: för att repa sig själv och hinna känna efter vad hon vill med livet. Efter ett halvår hade hon bestämt sig, hon ville vara kvar i Norrbotten. Efter kontakt med sin chef blev hon nekad fortsatt tjänstledighet och det var droppen som tippade bägaren. Så hon sa upp sig. – Jag kom till en punkt där, säger Yvonne. Jag vill inte att mitt liv ska se ut så här. Då var jag 53 år gammal, fortsätter Yvonne.



Efter flytten norrut jobbade Yvonne ett tag som vikarie på förskolor i Boden. – Optimalt, säger Yvonne. Jag var med barnen och gick hem, pappersarbetet fick någon annan ta. Även fast hon bott i Stockholm i 35 år så kändes Norrbotten helt naturligt för Yvonne. Med Yvannes föräldrar och stuga ute på Laxön hade både Yvonne och Tina spenderat en hel del tid i midnattssolens land.

Yvonne berättar att det var skönt att komma hem igen. Att livet i Norrbotten dessutom skulle bli ännu bättre visste hon inte. En solig eftermiddag i Boden, på en uteservering, träffade hon sambon Per. En häftig regnskur startade konversationen och det slutade med att Yvonne beställde catering av Per till hennes mammas födelsedagsfirande veckan därpå. Vid födelsedagsfirandet visade det sig att Yvannes

pappa hade varit på gården Liehittjä när han var liten. Där Yvannes pappa var född hade dessutom Pers farfar och pappa varit med renarna. – Efter att ha varit alla världens väg, så hamnade jag här. Så det var nog ödet, säger Yvonne och skrattar.

### **BAKA, BAKA GLUTENFRI KAKA**

När Yvonne sedan flyttade ihop med Per, på gården i Liehittjä så fanns det en lokal för hennes bageri. Då användes det som förråd, men Yvonne berättar att de tömde, målade, byggde vägg och fixade. Verksamheten registrerades och bageriet öppnade. Det enda Yvonne visste då var att det inte fanns något bageri norr om Sundsvall som bakade helt glutenfritt. Då Yvonne själv är glutenintolerant var valet självklart. Hon började smått, en mjukstart då hon var rädd att bränna ut sig.

# ÖVERTORNEÅ

Från början hade Yvonne ingen aning om vilket sortiment bageriet skulle erbjuda. Hon berättar att hon provbakade sig fram. Just nu är det björkbröd och granskottsbröd, ett tunt hårdbröd, som säljer mest.

Många turister som köper det, berättar Yvonne. I och med att björkbrödet innehåller björksav och granskottsbröden granskott tror hon att det anses lite exotiskt, i alla fall hos turisterna. Utöver hårdbröden bakar Yvonne även fikabröd, hennes senaste inriktning är produkter utan socker. Istället bakar hon med fruktsocker eller frukt. Det är mitt grundsortiment, och så glutenfri gähkko förstås, skrattar Yvonne.

”Man måste få den här starthjälpen, annars gör man det inte. Det är jätteviktigt att kommunen kan erbjuda den hjälpen. Det hade blivit för stort och för mycket. Jag ville bara skynda mig att baka.”

## MADE IN TORNEDALEN

Föreningen Made In Tornedalen startades 2015 och medlemmarna består av ca 20 småföretagare runt om i Tornedalen. Åker på marknader tillsammans,

försöker stötta och göra reklam för varandra, säger Yvonne. Det är viktigt, fortsätter hon. Bageriet är första gången Yvonne driver en egen verksamhet och hon säger att det är mycket tack vare Per som hon vågade, men även Kerstin Sipola som då arbetade på Övertorneå kommuns tillväxtenhet. Kerstin har varit helt strålande med att stötta, hjälpa, ta reda på, med papper och allt sådant som jag inte alls är intresserad av, säger Yvonne.





## I LILLA LIEHITTÄJÄ

När man kör igenom den lilla byn så går det inte att missa skylten ”Yvonne's bageri”. Yvonne skrattar och säger att skylten kom upp så sent som i våras och sen dess har hon även förutom sina stamkunder fått ett par spontanbesökare. – De som är nyfikna kommer in och handlar, de vill ju såklart också se hur bageriet ser ut, säger Yvonne. Tur att vi byggde bageriet med glasvägg så att det är möjligt att ta emot kunder och studiebesök, det är jätteroligt att visa, säger Yvonne.

Skylten vid vägen och en Facebook-sida, någon mer marknadsföring än så har inte Yvonne. Hon säger själv att hon aldrig gjort reklam, har ingen webbsida och ingen webbshop. Vill man beställa från bageriet får man ringa. – Men det rullar på, jag behöver inte göra någon reklam. Jag har fullt upp ändå, skrattar hon.

– Det var tur att jag hade den här drömmen om bageriet, som dessutom gick att förverkliga här, i lilla Liehittjä. Bageriet mitt ute i ingenstans, avslutar Yvonne.





## YVONNE NYSTRÖM

### DEN BÄSTA INGREDIENSEN?

Rena, ekologiska råvaror. Det ska vara fina råvaror, annars får det vara

### FAVORITHÖGTID?

Påskan, då solen värmer och det droppar från taken. Snön är fin och vit och man har hela sommaren framför sig

### DET BÄSTA MED TORNEDALEN?

Liehittjä och livet i byn.

### EN RUGGIG HÖSTDAG?

Då bakar jag nog, i mitt varma bageri.

