SURDEJSFORMLEN • BONUS

# Pak det ind som et bageri

Æsker, poser, kurve og de 6 skabeloner



6 æskeskabeloner • 6 gavekurve

TAK FOR DIT KØB

# Velkommen til mit køkken!

Jeg er så glad for, at du er her. I denne PDF finder du din bonus: Pak det ind som et bageri. Alt ligger i medlemsområdet sammen med dine opskriftssider til mobilen, Etiketstudiet og dine klasser på video:

MEDLEMSOMRÅDET

members.surdejsformlen.online

Adgangskode

**SOURDOUGH2026**

Gem siden som bogmærke på din telefon. Har du spørgsmål, så skriv bare til thegiftbasketformula@gmail.com, og jeg svarer samme dag.

*God bagelyst, Sarah*

Poser, æsker, brødposer af stof og gavekurve: sådan pakker du dine brød ind, så du kan sælge dem til en højere pris.

Før jeg nogensinde solgte et brød, solgte jeg gavekurve med morgenmad fra mit køkkenbord. Muffins, et glas marmelade, en lille pose sprød müsli, et bånd og et håndskrevet kort. Jeg lagde et lille brød i hver kurv, fordi jeg alligevel bagte, og sådan begyndte min brødforretning. Naboerne spurgte: »Kan jeg nøjes med at købe brødet?«, og nu står vi her.

Så indpakning er noget, jeg elsker. Jeg har foldet hundredvis af æsker, bundet tusindvis af sløjfer og pakket kurve ind på stuegulvet, mens mine børn så tegnefilm. I denne vejledning får du alt, hvad jeg ved, i den rækkefølge, du får brug for det: først posen til hverdagsbrug, så stofposen, æskerne og til sidst kurven, som er det, jeg allerbedst kan lide at lave, og det, jeg tjener mest på i mit sortiment.

Alt her er billigt, hurtigt og pænt. Du behøver ikke et hobbyrum. Du skal bare bruge et køkkenbord, en lineal, en smørkniv og en aften.

## Derfor er indpakning den nemmeste lønforhøjelse, du nogensinde kan give dig selv

**Her er hele idéen på én linje: brødet er det samme, prisen stiger.**

Tag ét klassisk rundt landbrød til din sædvanlige pris.

| Sådan hentes det ved din hoveddør | Det sælges for | Det har ændret sig |
|---|---|---|
| Kraftpapirspose, rund etiket, snor | Din sædvanlige brødpris | Det ligner hverdagsbrød fra bageren |
| Gaveæske med vindue, indlægspapir og hængemærke | Omkring en tredjedel mere | Nu er det en gave |
| I en brødkurv med marmelade, smør og honning | 3 til 5 gange brødets pris | Det er en gave, man er stolt af at give |

Du bagte det samme brød den samme lørdag morgen. Du har bare lagt omkring 10 minutter ekstra, lidt papir, bånd og en kurv til. Folk betaler ikke ekstra for æsken. De betaler ekstra, fordi æsken betyder, at de kan give den videre til en anden uden at tænke mere over det. En gave til læreren. En indflyttergave. Et »jeg tænker på dig«. Det er en helt ny gruppe kunder, som slet ikke var ude efter brød.



Det samme klassiske runde landbrød på tre måder: i en hverdagspose, i en gaveæske og som midtpunkt i en kurv.

> *Sarahs tip: Du behøver ikke tilbyde alt det her på én gang. Begynd med kraftpapirsposen. Tilføj æsken med vindue, når nogen spørger: »Kan du pakke det ind som en gave?« (det gør de, som regel i november). Tilføj kurve, når du har lyst til at lege lidt.*

## Mine fem måder at pakke brød ind på

Det er de eneste fem slags indpakning, jeg bruger. Tilsammen dækker de alle de bestillinger, jeg nogensinde har fået, fra et toastbrød på en tirsdag til en stor kurv til højtiden.

| Indpakning | Bedst til | Det skal du lægge oven i prisen |
|---|---|---|
| **1. Kraftpapirspose, etiket og snor** | Alle brød, hver uge, abonnementer | Intet. Det er allerede med i din sædvanlige pristrappe |
| **2. Fredagsposen** (stofpose med snørelukning) | Faste kunder, medlemmer af brødklubben, miljøbevidste kunder | Sælg den én gang til omkring samme pris som et brød, eller lad den følge med et abonnement på 4 uger |
| **3. Gaveæske med vindue** (skabeloner T1, T2, T5, T6) | Gaver, gaver til læreren, bestillinger til højtiderne, sæt med minibrød | Læg omkring en tredjedel oven i brødprisen |
| **4. Æske med hank og pudeformet æske** (skabeloner T3, T4) | Små gaver: boller, et lille rundt brød, kiks med overskudssurdej | Læg omkring en fjerdedel oveni, eller brug den til at gøre kiks til en gave |
| **5. Brødkurven** | Indflytning, højtider, nybagte forældre, værtindegaver, »tak« | Prisen sættes samlet med formlen til kurve |

**Reglen bag hver linje: skriv ned, hvad du betalte for indpakningen, og sørg så for, at prisen stiger med mindst tre gange det beløb. En æske, der kostede dig lidt, bliver til en gave,** der sælges for meget mere.

Resten af denne vejledning gennemgår hver af dem trin for trin og giver dig derefter seks opskrifter på kurve og en enkel formel, så du kan prissætte dem i din egen valuta.

## Kraftpapirsposen, etiketten og snoren

Det her er dit bageris udtryk til hverdag, og det er det, du vil bruge til 90 % af dine brød. Modulet om etiketter viser allerede, hvad der skal stå på etiketterne, og hvordan du pakker brødene i poser, så her tilføjer jeg de små detaljer, der får en pose til at se professionel ud, og viser, hvilken pose der passer til hvilket brød.



Et afkølet rundt brød i en kraftpapirspose med vindue, toppen foldet to gange, en rund etiket midtpå og en sløjfe af natursnor.

## Sådan pakker jeg et brød i pose (2 minutter)

**1. Vent, til brødet er koldt.** Mindst 2 timer på risten, så skorpen forbliver sprød, og posen holder sig tør. Jeg pakker brødet i poser kl. 9.30, når det skal hentes ved frokosttid.

**2. Åbn posen helt** og gør bunden firkantet med hånden, så posen kan stå af sig selv.

**3. Skub brødet ned med bunden først**, mens du holder posen skråt. Hvis brødet er rundt, skal siden med de flotte snit vende mod vinduet i posen.

**4. Tryk den overskydende luft ud** med let hånd, og fold så toppen ned to gange, cirka 2,5 cm pr. fold, med en skarp foldelinje. Kør tommelfingerneglen langs foldelinjen.

**5. Luk folden med en rund etiket** lige i midten, så halvdelen sidder på folden og halvdelen på posen. Ét klistermærke gør to ting: Det lukker posen og viser navnet på dit bageri.

**6. Snor:** vikl den to gange rundt om den foldede top, træk mærket af kraftpapir på, og bind en sløjfe. Klip enderne skråt, så de er cirka 5 cm lange.

**7. Etiketten med oplysninger** sættes bagpå eller på forsiden under vinduet, som beskrevet i modulet om etiketter.

> *Sarahs tip: Hav en »pakkestation« klar på bagedagen: Poserne er åbnet og stillet på en række, etiketterne er trukket halvt af bagpapiret ved bordkanten, og snoren er klippet i stykker på 51 cm*

> *og hænger over en træske. Sådan pakker jeg 12 brød på under 20 minutter.*

## Papir, cellofan eller pergaminpapir?

| Materiale | Det er bedst til | Hvornår jeg bruger det |
|---|---|---|
| **Kraftpapir med vindue** | Lader brødet ånde og holder skorpen sprød, ser ud som noget fra et rigtigt bageri | Runde og ovale brød, rugbrød og alle brød med sprød skorpe |
| **Klar folie (cellofan eller plantebaseret)** | Viser hele brødet, holder bløde brød bløde | Sandwichbrød, store stykker focaccia, kuvertboller og brød med kanel og rosiner |
| **Pergaminpapir** | Fedtbestandigt, halvgennemsigtigt og meget elegant | Som indlæg i æsker og kurve, til kiks, focacciafirkanter og minibrød |

En enkel regel: Brød med sprød skorpe skal i papir, bløde brød skal i cellofan, og alt med olie eller alt, der skal i en æske, får først et lag pergaminpapir.

## Hvilken posestørrelse passer til hvilket brød

| Brød | Pose, der passer | Bemærkninger |
|---|---|---|
| Rundt brød (Opskrift 1, 13, 16, 20 og andre runde brød) | Kraftpapirspose med flad bund, ca. 25,5 × 30,5 cm, eller med sidefals, 20,5 × 10 × 33 cm | Gerne en pose med vindue – folk elsker at se snitmønstret |
| Ovalt brød (Opskrift 2 og andre ovale brød) | Kraftpapirspose med sidefals, ca. 20,5 × 10 × 40,5 cm | Læg brødet i på siden, og fold den overskydende top ned to gange |
| Sandwichbrød (Opskrift 3, 4, 12) | Klar pose med sidefals, ca. 20,5 × 10 × 45,5 cm, eller en kraftpapirspose til formbrød | Lukketråd indvendigt, sløjfe af snor udvendigt |
| Baguetter (Opskrift 9, to stk.) | Lange, smalle papirposer, ca. 10 × 5 × 61 cm | Én pr. pose, bind så de to sammen med snor og ét mærke |
| Kuvertboller (Opskrift 10) | Flad, klar pose, ca. 25,5 × 35,5 cm, eller T2-vinduesæsken til seks boller | Læg et kvadratisk stykke pergaminpapir i bunden |
| Focaccia (Opskrift 17) | Pakket ind i et ark pergaminpapir og derefter i en klar pose, ca. 30,5 × 40,5 cm | Olien bliver på pergaminpapiret og kommer ikke på etiketten |
| Kiks med overskudssurdej (Opskrift 32) | Lille pose af kraftpapir med vindue, cirka 12,5 × 7,5 × 23 cm, eller T4-pudeæsken til kiks | Fyld, fold to gange, brug en rund etiket til at lukke med |

## Papirtoppe og baguettebånd til udskrivning

I **Bagerens printpakke** finder du to dele lavet specielt til poser:

- **Papirtoppe:** en foldet papirstrimmel, der sættes hen over toppen af en foldet pose. Fold posen to gange, sæt papirtoppen hen over, og sæt én hæfteklamme i midten (eller lav to huller, og træk snor igennem). Papirtoppen viser dit bageris navn og brødets navn og får en almindelig kraftpapirspose til at se ud, som om den kommer fra en bagerhylde, på ca. 5 sekunder.
- **Baguettebånd:** et langt papirbånd, der vikles om midten af en baguette eller to baguetter og lukkes med en rund etiket eller en klat lim. Perfekt til baguetter, der sælges uden pose fra et bord på markedet.

Begge fås i printpakkens 3 farvepaletter, så de passer til dine kort med råd om opbevaring af brød, kort til kurvene, takkekort og abonnementskort. Skriv dit bageris navn én gang i **Etiketstudiet** i medlemsområdet, og udskriv det hele på én gang.



En pose til hvert brød: rundt brød, ovalt brød, sandwichbrød, baguetter, boller, focaccia og kiks, stillet på række på køkkenbordet.

# Fredagsposen: brødposer af stof

Det her er min mest elskede emballage, og den er slet ikke af papir. Det er en enkel snørepose af bomuld eller hør med mit bageris navn stemplet på forsiden. Mine stamkunder kalder den »fredagsposen«, fordi den hænger på deres knage hele ugen og kommer tilbage til min hoveddør hver lørdag.

En stofpose holder skorpen sprød i en dag eller to, den kan vaskes hundrede gange, og den gør hver kunde til en lille omvandrende reklamesøjle. Folk ser den på markedet og spørger, hvor den kommer fra.



En snørepose af naturfarvet hør med et rundt brød, der titter frem foroven, og mit bageris navn stemplet på forsiden.

## Mulighed 1: Køb dem uden tryk

Det her er den hurtigste løsning. Snøreposer af bomuld uden tryk sælges overalt på nettet i pakker med 10, 25 og 50.

Søgeord, der virker:

- »bomuldspose med snørelukning 30,5 × 40,5 cm uden tryk«
- »poser af ubleget musselin med snørelukning i store
- pakker« »brødpose af hør med snørelukning«
- »lærredspose med snørelukning 35,5 × 40,5 cm«

Køb pakker med 25 eller flere for at få den bedste pris pr. pose. Bomuldsmusselin er billigst. Hør og kraftigt lærred koster lidt mere og føles dejlige. Til et rundt brød skal du kigge efter en pose på cirka 30,5 × 40,5 cm eller 35,5 × 40,5 cm. Til et aflangt brød eller baguetter skal du kigge efter en lang pose på cirka 25,5 × 56 cm, som nogle gange sælges som en »baguettepose«.

Vask og tør dem én gang, før du tager dem i brug. Bomuld krymper lidt ved første vask, og det skal ske hjemme hos dig, ikke hos din kunde.

## Metode 2: Indpakning med viskestykke uden at sy

Ingen symaskine? Det går fint. Et viskestykke af tyndt bomuldsstof (cirka 70 × 70 cm, sælges i pakker med 12) pakker et rundt brød smukt ind på 30 sekunder. Denne form for gaveindpakning hedder furoshiki, og det ser ud, som om du har planlagt det i ugevis.



Et rundt brød pakket ind i et hvidt viskestykke af tyndt bomuldsstof med to hjørner bundet sammen i en knude øverst som et lille håndtag.

1. Læg viskestykket fladt på bordet som en rombe med det ene hjørne pegende mod dig.
2. Læg det afkølede, runde brød (i pergamynpapir, hvis du vil) lige i midten.
3. Fold hjørnet nærmest dig op over brødet. Fold det fjerneste hjørne ned over det.
4. Før venstre og højre hjørne op til toppen af brødet.
5. Bind de to hjørner sammen med en dobbeltknude øverst. Det giver et lille håndtag.
6. Stik et mærke af kraftpapir eller et kort med råd om opbevaring af brød fra Bagerens printpakke ind under knuden.

Viskestykket er gaven. Sæt prisen til cirka halvanden gang brødets pris, eller brug det til bestillinger til højtiderne og gaver til nye naboer.

## Metode 3: Sy selv (én aften, to størrelser)

Hvis du har en symaskine og kan sy en lige søm, kan du lave en stak af dem på en søndag eftermiddag. Hver pose tager cirka 15 minutter, når du har lavet den første.

**Det skal du bruge:**

- Musselin af 100 % bomuld, bomuldslærred eller hørstof, vasket og strøget på forhånd.
- Bomuldssnor eller kipervævet bånd til snørelukningen
- Sytråd i en passende farve, knappenåle, saks, lineal og sikkerhedsnål
- Sømrum overalt: 1,5 cm

**Klippemål**

| Pose | Klip | Lukkesnor | Færdige mål | Passer til |
|---|---|---|---|---|
| **Pose til rundt brød** | Ét stykke på 38 × 91,5 cm (foldes på midten ved bunden) | 96,5 cm snor | cirka 35,5 × 40,5 cm | Runde brød med en diameter på op til 25,5 cm, sandwichbrød |
| **Pose til aflange brød og baguetter** | To stykker på 28 × 61 cm | 76 cm snor | cirka 25,5 × 55 cm | Aflange brød, et par baguetter, ciabatta |

Af 1 meter musselin med en bredde på 115 cm kan du klippe tre poser til runde brød, så en hjemmesyet pose koster dig mindre end en købt.



Udklippet stof, en presset løbegang og en færdig pose med snørelukning ved siden af symaskinen på køkkenbordet.

**Trin for trin (begge størrelser):**

**1. Klip.** Til posen til et rundt brød klipper du ét rektangel på 38 × 91,5 cm og folder det på midten, så det måler 38 × 45,5 cm, med retsiderne mod hinanden. Til posen til et aflangt brød lægger du de to stykker på 28 × 61 cm ret mod ret og syr langs den ene korte ende (det er bunden).

**2. Markér åbningen.** Mål 5,5 cm ned fra den øverste kant på hver langside, og sæt et mærke med blyant. Det stykke skal stå åbent til snoren.

**3. Sy siderne.** Sy begge langsider med 1,5 cm sømrum fra folden i bunden (eller sømmen i bunden) op til dit blyantsmærke. Hæft i begge ender ved at sy tilbage.

**4. Pres.** Pres sømrummene fra hinanden helt op til toppen, også den del, der ikke er syet. Sy en stikning rundt om de små åbne stykker på hver side, så de rå kanter holdes pæne.

**5. Lav løbegangen.** Fold den øverste kant 1,5 cm ind mod vrangsiden, og pres. Fold igen, denne gang 3 cm, og pres. Sy tæt ved den nederste fold hele vejen rundt. Nu har du en løbegang med en åbning i hver side.

**6. Træk snoren igennem.** Sæt en sikkerhedsnål i den ene ende af snoren, og før den hele vejen rundt gennem løbegangen og ud af den samme åbning. Bind de to ender sammen.

**7. Vend og pres.** Vend posen med retsiden ud, skub hjørnerne ud med en spisepind, og pres den flad.

> *Sarahs tip: Vil du have en pose til rundt brød med flad bund, så den kan stå selv? Før du vender retten ud, folder du hvert bundhjørne til en trekant og måler 5 cm fra spidsen. Sy lige på tværs. Klip spidsen af. Det kaldes et »kassehjørne«, og det tager ét ekstra minut pr. pose.*

## Sæt dit bageris navn på

To nemme måder:

- **Stempel til stof.** Et gummistempel med dit bageris navn (bestil det på nettet, og søg efter »gummistempel med eget logo«) samt en stempelpude med tekstilfarve. Stempl, lad det tørre, og stryg derefter på bagsiden i 3 minutter for at fiksere farven. Det tåler vask i årevis.
- **Strygemærke.** Udskriv dit navn fra Etiketstudiet på overføringspapir til strygning (søg efter »overføringspapir til lyst stof«), klip det ud, og stryg det på.

## Sådan tjener Fredagsposen sig selv hjem

**Mulighed A: Sælg den én gang.** Tilbyd den på dit sortimentkort som »Fredagspose + klassisk brød« til cirka det dobbelte af brødets pris: Posen sælges for omtrent det samme som selve brødet og koster dig kun en brøkdel af det. Det giver penge i lommen, og hver uge derefter tager kunden posen med tilbage for at få den fyldt.

**Mulighed B: Lad den følge med et abonnement på 4 uger. Det er sådan, jeg oftest bruger den. Når nogen** melder sig ind i Brødklubben og betaler måneden forud, kommer det første brød i deres helt egen Fredagspose. Det er velkomstgaven, der får et abonnement til at føles som et medlemskab.

**Byt poserne.** Her er systemet, der gør det enkelt:

1. Hvert medlem får hen ad vejen **to** poser (den anden i måned to).
2. Om lørdagen afleverer de posen fra ugen før, tom og ren.
3. Du giver dem ugens brød i den anden pose.
4. Du vasker de afleverede poser samlet i én vask om søndagen, så de er klar til næste uge.

Ingen skal huske andet end »tag din pose med«. Jeg elsker helt ærligt synet af de afleverede poser på min trappe lørdag morgen. Hver pose betyder en kunde, der kommer igen.

# Æsker med vindue: Gaveæsken

En æske med vindue gør et brød til en gave. Låget har et gennemsigtigt vindue, så man kan se snittene og den gyldne skorpe. Indeni ligger brødet på pergamynpapir, som var det i en montre hos en fransk bager.

I din pakke med **æskeskabeloner** finder du fire æsker med vindue, hver med en bund og et separat låg med vindue. Du udskriver dem, klipper dem ud, folder dem og limer dem. Næste afsnit viser dig, hvordan du gør det hele.



Et klassisk rundt landbrød i en T5-æske til rundt brød af kraftkarton med pergamynpapir synligt langs kanterne og et gennemsigtigt vindue øverst.

## T1 Æske med vindue til minibrød

- **Mål:** bund 15 × 9 × 5,5 cm samt et låg med vindue
- **Udskrives på:** A4-karton derhjemme
- **Til:** ét minibrød, en stak kiks med overskudssurdej eller små gavesæt

Én portion dej til grundbrødet deles i **4 minibrød**. Bag dem i små brødforme eller som små aflange brød på en bageplade i cirka 25 minutter. I en T1-æske med et bånd bliver et minibrød den perfekte gave til en lærer, en kollega eller gæsterne til en fest. Jeg sælger dem til **cirka halvdelen af prisen på et helt brød pr. styk, med en lille rabat ved køb af 4, i december, og de bliver solgt** hurtigere end noget andet på bordet.



Fire minibrød i T1-æsker med vindue, stablet og bundet med rød og hvid snor, klar til at komme med i skole.

## T2 Æske med vindue til seks kuvertbrød

- **Mål:** bund 19 × 12,5 × 6,5 cm samt et låg
- **Udskrives på:** bund på A3 (tabloidformat i USA), låg på A4 **Til:** 6 kuvertbrød (Opskrift 10) i
- to rækker med tre i hver

Seks kuvertbrød i en æske med vindue til cirka to tredjedele af prisen for tolv er den lille ekstra bestilling, folk tager med til et middagsselskab. Læg et firkantet ark pergamynpapir i bunden, så smørret på brødene ikke fedter kartonen til.

## T5 Æske til rundt brød

- **Mål:** bund 23,5 × 23,5 × 10 cm samt et låg med vindue
- **Udskrives på:** karton på 45,5 × 61 cm (eller A2) hos et trykkeri
- **Til:** runde brød (Opskrift 1 og alle andre runde brød)

Denne æske er stor, så den skal udskrives på et trykkeri. Du kan også springe udskrivningen over og købe en færdig 25,5 × **25,5 × 10 cm stor bageræske med vindue**. Begge dele er fine. Et klassisk rundt landbrød i en æske til runde brød sælges for **omkring en tredjedel mere** end det samme brød i en pose.

### T6 Æske til aflange brød

- **Mål:** bakke 26,5 × 12,5 × 10 cm samt et låg med vindue
- **Udskrives på:** bakken på 33 × 48,5 cm (eller SRA3), låget på A3
- **Til:** ovale brød (Opskrift 2) og sandwichbrød (Opskrift 3, 4 og 12)

Den lange form fremhæver øret på et ovalt brød på smukkeste vis. Med sandwichbrød forvandler den dit hverdagsbrød til en gave, der er en tredjedel mere værd.

## Vinduet og papiret i bunden

- **Vinduet** dækkes indefra med et stykke klar cellofan eller acetatfolie, der er klippet 2,5 cm større end åbningen på hver side. Smør lim fra en limstift eller sæt dobbeltklæbende tape langs åbningens kant, tryk acetatfolien fast, og så er du færdig. Det holder brødet rent og
- viser det frem. **Papiret i bunden:** brødet ligger altid på pergamynpapir eller bagepapir i en æske med tryk. Klip en firkant eller et rektangel, der er cirka 5 cm større end bakkens bund, så papiret går lidt op ad siderne. Det holder krummer og olie på papiret og æsken pæn.

## Køb af færdige bageræsker

Færdige æsker er en dejlig mulighed, især i travle uger op til højtiderne. Søg efter:

- »bageræske med vindue 25,5 × 25,5 × 10 cm« (runde brød)
- »bageræske med vindue 30,5 × 12,5 × 10 cm« eller »brødæske med vindue« (ovale brød, sandwichbrød)
- »æske til minibrød med vindue« (minibrød)
- »bageræske i kraftkarton med vindue 20,5 × 20,5 × 10 cm« (boller, focacciafirkanter)

Køb pakker med 25 til 50 æsker for at få den bedste pris pr. æske.

Æsker i kraftkarton har et rustikt og varmt udtryk; hvide æsker har et rent og moderne udtryk. Sæt en af dine udskrevne etiketter på låget og bind en sløjfe af snor, så vil ingen gætte, at den ikke kommer fra et fint bageri inde i byen.

> *Sarahs tip: Køb færdige æsker i én størrelse (jeg bruger 25,5 × 25,5 × 10 cm), og udskriv resten. Én æskestørrelse passer til runde brød, focacciafirkanter, et dusin boller og en pakke med to små brød. Færre æsker i skabet, flere valgmuligheder på menuen.*

# Bæreæsken og pudeæsken

De her to er de sødeste æsker i pakken med æskeskabeloner, og de koster næsten ingenting at lave.

## T3 Bæreæske med hank

- **Mål:** 9,5 × 9,5 × 11,5 cm, en æske med tagformet top og indbygget hank
- **Udskrives på:** A3-karton
- **Til:** 4 kuvertboller, et lille rundt brød eller en pose kiks af overskudssurdej med et lille glas syltetøj

Hanken foldes op øverst og låser æsken, så du hverken behøver tape eller sløjfe (selvom lidt snor gennem hullet i hanken aldrig skader). Det er æsken til gaver til læreren, gaver til naboen, »velkommen på vejen«-gaver og små takkegaver til medlemmerne af din brødklub ved årets slutning.

Idéer, der sælger sig selv:

- **Gave til læreren:** 1 minibrød + et lille glas syltetøj
- **Gave til naboen:** 4 kuvertboller + en klat honningsmør pakket ind i bagepapir **Æske med**
- **kiks og syltetøj:** 1 pose kiks af overskudssurdej + et lille glas syltetøj

Beregn prisen på hver æske med samme formel som til kurvene længere nede.



Tre bæreæsker i kraftkarton med tagformet top og hank, hvor den ene er åben og viser kuvertboller på pergamynpapir.

## T4 Pudeæske til kiks

- **Mål:** 19 cm lang
- **Udskrives på:** A4-karton
- **Til:** Opskrift 32, Kiks af overskudssurdej

En pudeæske er en buet æske, der lukkes ved at folde de to afrundede ender ind. Fyld den med kiks af overskudssurdej (læg dem først i en lille pergamynpose), luk den, og læg en strimmel mønstret papir omkring, eller bind en sløjfe af snor. Den forvandler en pose kiks til en gave, der er en fjerdedel mere værd, og den passer perfekt ned langs siden i enhver brødkurv.



Kiks af overskudssurdej i en pudeæske af kraftkarton med en strimmel mønstret papir og natursnor omkring.

## Sådan udskriver, klipper, folder og limer du skabelonerne

Det lyder som et hobbyprojekt, men når du har lavet én æske, laver du de næste ti, mens dejen hæver første gang.

### Papir: den rigtige karton

- **Gramvægt:** karton på 180 til 300 g/m² (sådan angives gramvægten uden for USA). Karton på 180 – 220 g/m² er let at folde og god til T1 og T4. Karton på 270 – 300 g/m² er mere solid og bedst til bakkerne i T2, T5 og T6, som skal bære en del vægt.
- **Kraftkarton eller hvid karton?** Kraftkarton giver det varme, rustikke bagerudtryk og skjuler krummer. Hvid karton ser ren og skarp ud og får de trykte farver til at træde frem. Jeg bruger kraftkarton til hverdag og hvid karton til æsker til højtiderne.
- **Køb hele pakker:** pakker med 50 eller 100 ark holder prisen pr. æske nede.

### Udskrivning derhjemme

1. Åbn PDF-skabelonen, og vælg **»Faktisk størrelse« eller** »100 %« i udskriftsindstillingerne. Aldrig »Tilpas til side«. Æskerne er tegnet i præcis den rigtige størrelse, og tilpasning til siden

gør dem mindre.

2. Indstil din printer til »kraftigt papir« eller »karton«, hvis den har den mulighed, og før ét ark ad gangen ind via den bageste papirbakke.

3. Udskriv først en prøve på almindeligt papir, og mål den ene side med en lineal. Hvis målet passer med størrelsen i denne vejledning, udskriver du på karton.

## Udskrivning af store ark på et trykkeri

Bakken til T2, hele T3 samt bakker og låg til T5 og T6 udskrives på større ark: A3, 33 × 48,5 cm eller 45,5 × 61 cm. Uden for USA er de nærmeste formater A3, SRA3 og A2. Ethvert trykkeri eller kopicenter i nærheden kan udskrive dem på karton på få minutter. Bed om **karton, faktisk størrelse, ingen skalering**, og spørg om prisen pr. ark, før du bestiller en hel stak. Tag PDF-filen med på en USB-nøgle, eller send den til dem på mail.

> *Sarahs tip: Udskriv til en hel sæson på én gang. Ti T5-æsker til runde brød, udskrevet på én tur i november, var nok til alle mine bestillinger på julegaver, og jeg foldede dem en tirsdag aften med en kop te.*

## Optrukket linje, stiplet linje

Alle skabeloner følger de samme enkle tegn:

- **Optrukket linje = klip.**
- **Stiplet linje = fold.**
- **Gråt felt med »lim« = limflap.**

## Bigning: hemmeligheden bag skarpe folder

At bige betyder, at du trykker en rille i kartonen langs hver foldelinje, før du folder. Det gør forskellen mellem en bageræske med skarpe kanter og en, der er skæv og ustabil.

1. Læg en metallineal langs den stiplede linje.

2. Før ryggen af en smørkniv (eller et falseben eller en tom kuglepen) langs linealen med et fast tryk. Så får du en pæn rille.

3. Lav først riller langs alle de stiplede linjer, klip derefter, og fold til sidst.

4. Fold ind mod rillen, og kør tommelfingerneglen langs folden for at gøre den skarp.



Hænder, der biger en udskrevet æskeskabelon med en smørkniv og en metallineal på køkkenbordet, med kraftkarton og foldede låg ved siden af.

## Limstift eller dobbeltklæbende tape?

- **Limstift:** billig og fin til de små æsker (T1, T4). Hold flappen på plads i 30 sekunder, og lad limen tørre i 10 minutter, før du fylder æsken.
- **Dobbeltklæbende tape:** min favorit til det hele. Den hæfter med det samme, ligger fladt og får aldrig papiret til at bølge. En rulle med 0,5 cm bred tape (søg efter »dobbeltklæbende tape 0,5 cm permanent«) rækker til cirka 40 æsker.
- Brug dobbeltklæbende tape på alle flapper til de store bakker (T5, T6). De kan sagtens bære et brød på 900 g.

## Skæremaskiner: Cricut og Silhouette

Hvis du har en Cricut eller en Silhouette, indeholder pakken med æskeskabeloner **SVG-filer** til hver æske. Indlæs SVG-filen, vælg karton som materiale, og maskinen skærer omridset og biger foldelinjerne (brug biggepennen eller biggehjulet). Det er den hurtigste måde at lave 20 æsker på én gang. Tjek størrelsen, når du har indlæst filen: den skal passe præcis til målene i denne vejledning.

### DXF-filer til trykkerier og laserskærere

Pakken indeholder også **DXF-filer**. Det er de filer, et trykkeri med et skærebord eller et firma, der tilbyder laserskæring, bruger til at udstanse æsker i store mængder. Når du er klar til at bestille 200 æsker til runde brød med dit bageris navn trykt på, sender du DXF-filen sammen med dit design og beder om et tilbud.

### Beklædning med mønstret papir

Pakken indeholder **124 mønstrede papirer, du kan udskrive**: små tern, blomster, hvedeaks, striber, højtidsmotiver og enkle kraftpapirstrukturer. Udskriv dem på almindeligt papir, og brug dem til at:

- beklæde indersiden af et låg, så papiret kan ses gennem vinduet rundt om brødet; lægge
- en strimmel rundt om en pudeæske eller en æske til minibrød
- klippe en firkant med bølget kant, som lægges under snoren på en pose
- fore bunden af en kurv under det krøllede papirfyld

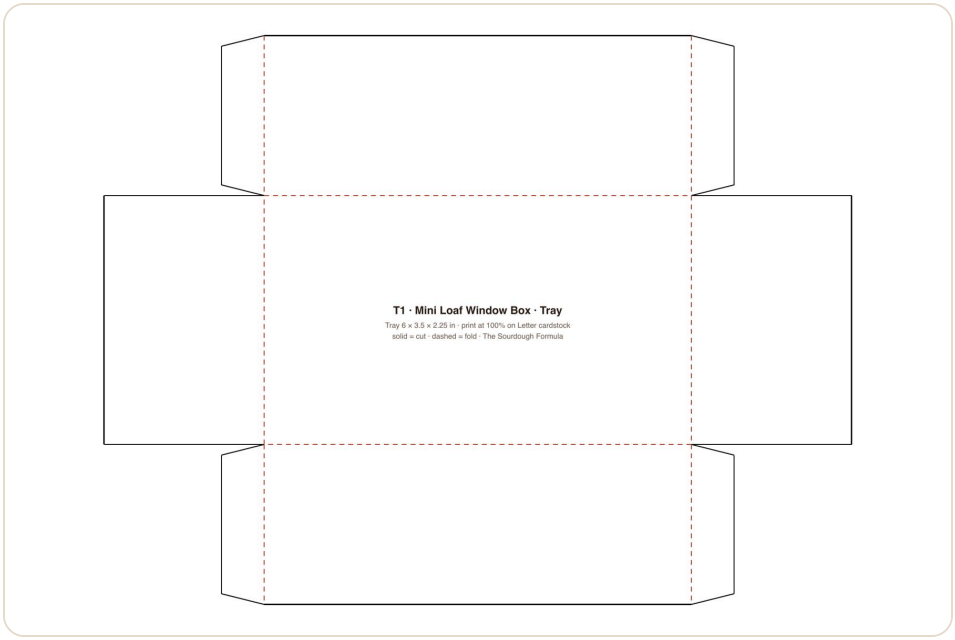
Husk, at brødet altid skal ligge på pergamynpapir eller bagepapir. Det mønstrede papir er til æsken, og pergamynpapiret er til brødet.

## Overblik over dine æskeskabeloner

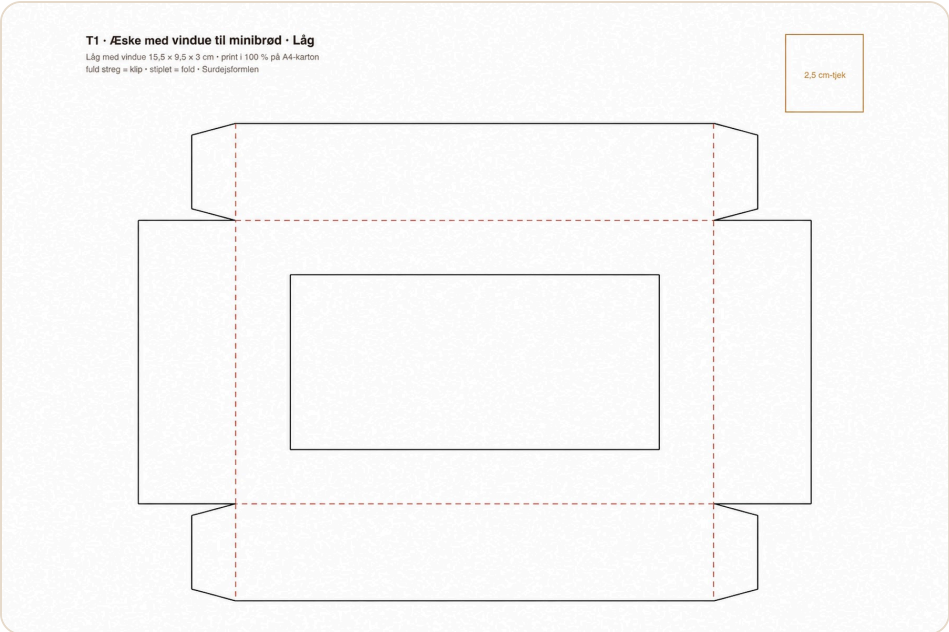
Hver skabelon findes i fire filer, alle i mappen Æskeskabeloner i medlemsområdet: **PDF** (udskriv ved 100 %), **SVG** (Cricut og Silhouette), **DXF** (trykkerier og laserskærere) og **PNG** (et hurtigt kig på telefonen). Optrukne linjer er klippelinjer, og stiplede linjer er foldelinjer.

| Skabelon | Dele | Færdige mål | Ark |
|---|---|---|---|
| T1 Æske til minibrød med vindue | bakke + låg med vindue | 15 × 9 × 5,5 cm | A4 |
| T2 Æske med vindue til seks kuvertbrød | bakke + låg med vindue | 19 × 12,5 × 6,5 cm | bakke A3, låg A4 |
| T3 Bæreæske med hank | i ét stykke | 9,5 × 9,5 × 11,5 cm + hank | 11 × 17 |
| T4 Pudeæske til kiks | i ét stykke | 19 cm lang | A4 |
| T5 Æske til rundt brød | bakke + låg med vindue | 23,5 × 23,5 × 10 cm | bakke 45,5 × 61 cm, låg 33 × 48,5 cm |
| T6 Æske til aflange brød | bakke + låg med vindue | 26,5 × 12,5 × 10 cm | bakke 33 × 48,5 cm, låg A3 |

## T1 Æske med vindue til minibrød




T1-bakke: filer t1-tray.pdf / .svg / .dxf

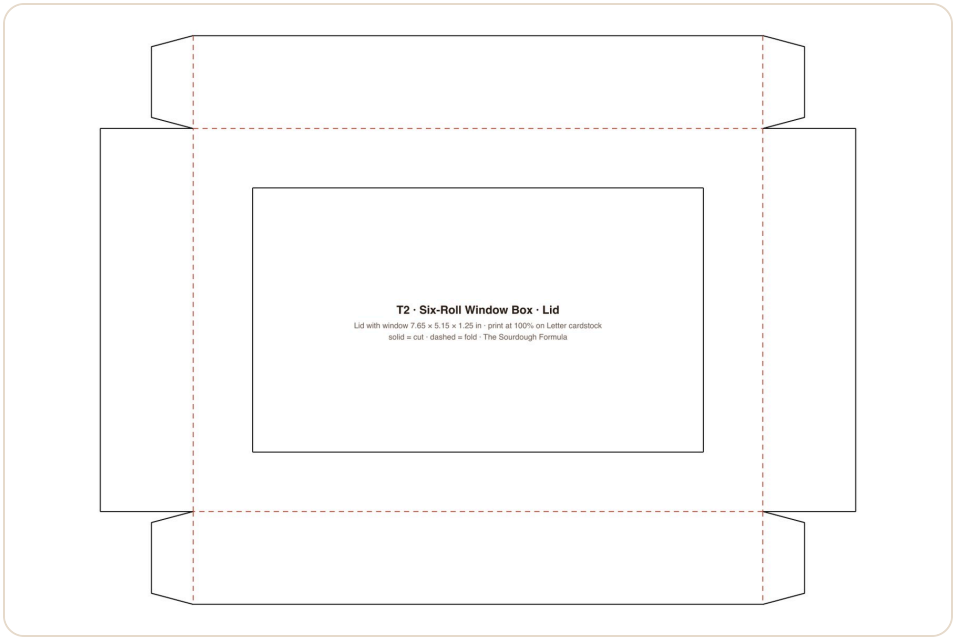



T1-låg med vindue: filer t1-lid.pdf / .svg / .dxf

## T2 Æske med vindue til seks kuvertbrød

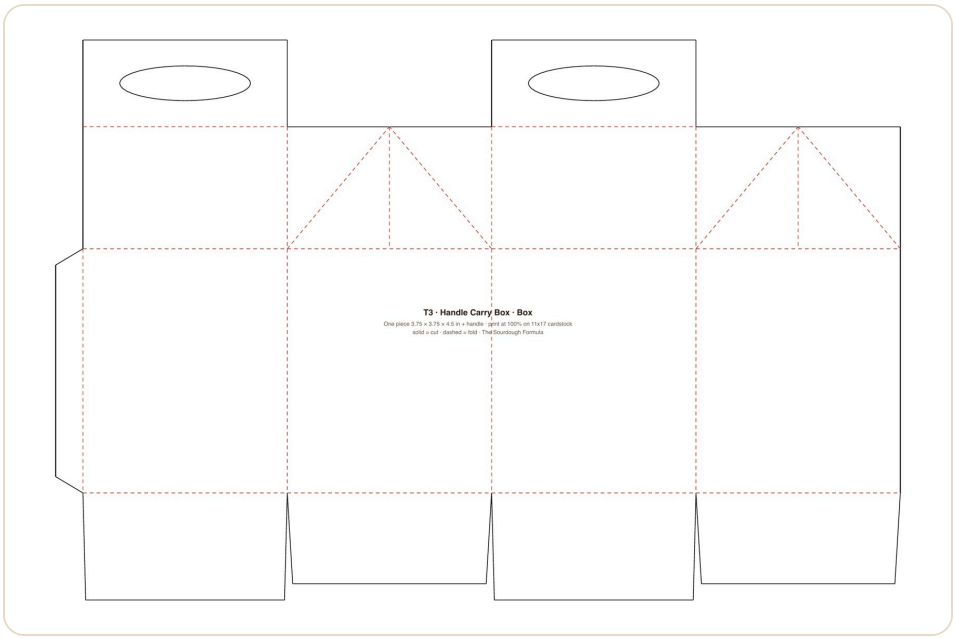



T2-bakke: filer t2-tray.pdf / .svg / .dxf



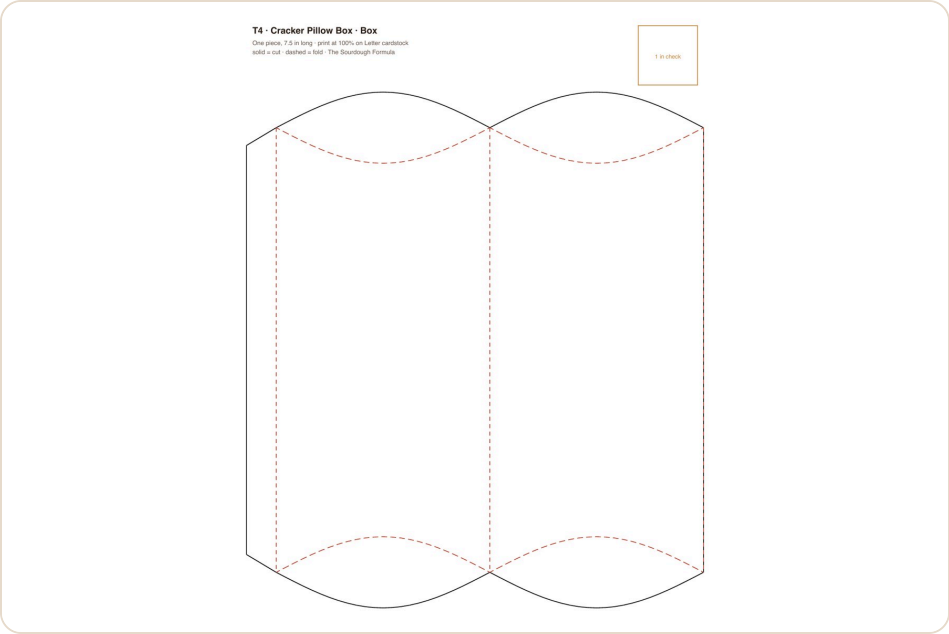

T2-låg med vindue: filer t2-lid.pdf / .svg / .dxf

## T3 Bæreæske med hank



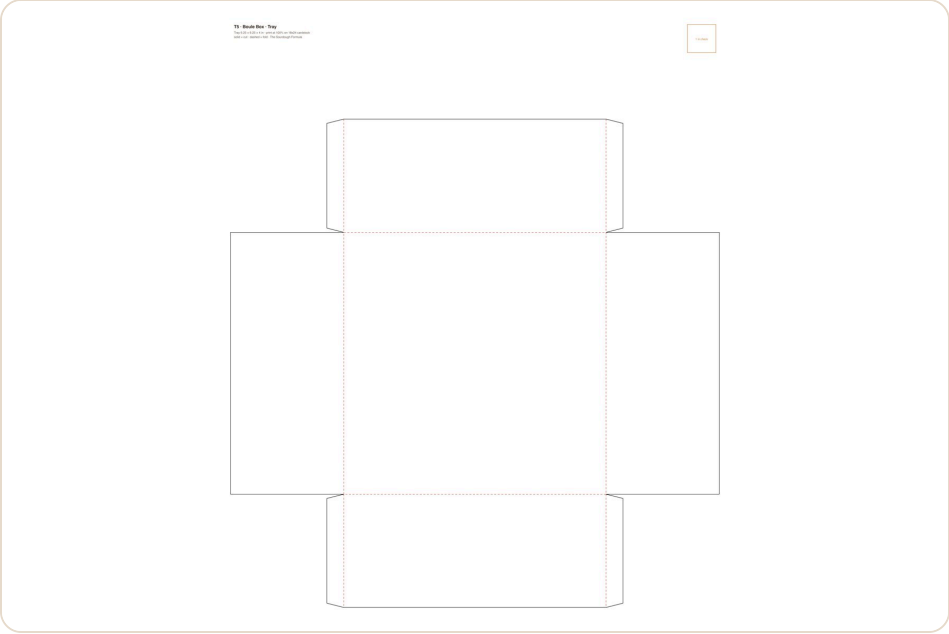

T3 i ét stykke: filer t3-box.pdf / .svg / .dxf

## T4 Pudeæske til kiks

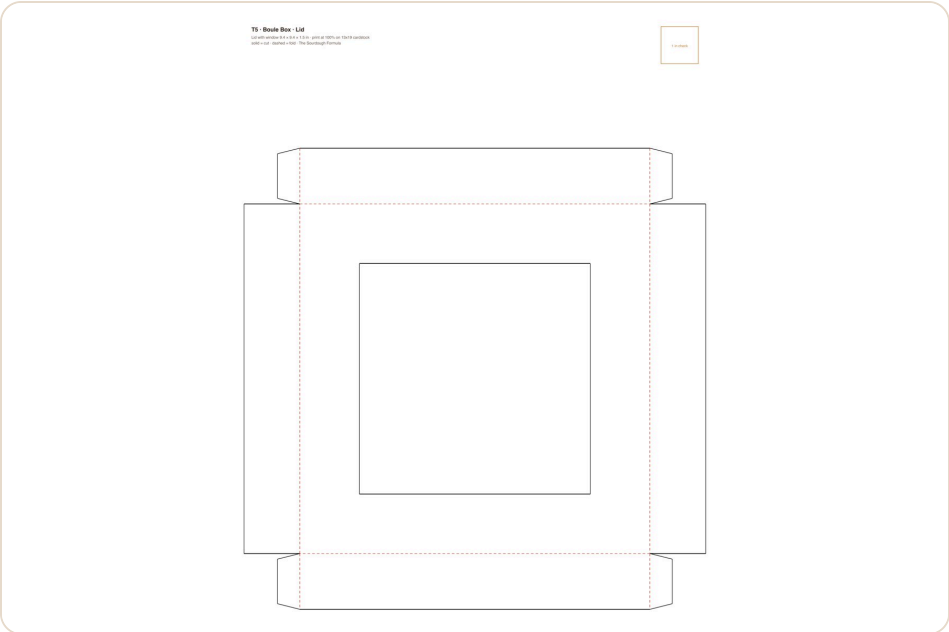



T4 i ét stykke: filer t4-box.pdf / .svg / .dxf

## T5 Æske til rundt brød



T5-bakke: filer t5-tray.pdf / .svg / .dxf

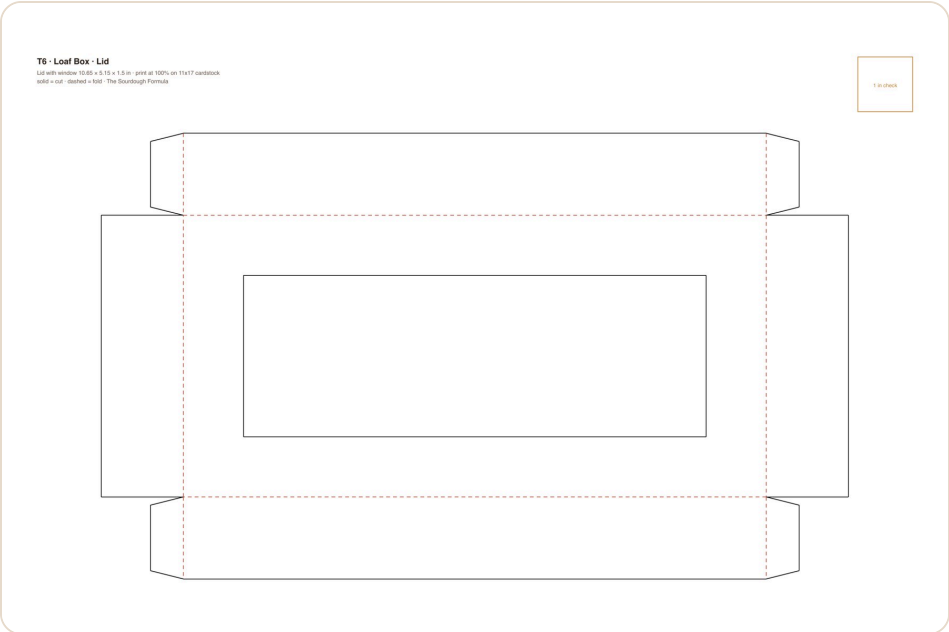



T5-låg med vindue: filer t5-lid.pdf / .svg / .dxf

## T6 Æske til aflange brød




T6-bakke: filer t6-tray.pdf / .svg / .dxf




T6-låg med vindue: filer t6-lid.pdf / .svg / .dxf

## Brødkurven: min favorit

Det var her, jeg begyndte, og det får mig stadig til at smile hver eneste gang. En kurv er en hel gave i sig selv: brød, noget at smøre på, noget sødt og noget at gemme. Folk køber dem til indflytterfester, barselsbesøg, højtider og fødselsdage og for at sige »undskyld«, »tillykke« og »jeg tænkte på dig«. De køber ikke brød. De køber en nem og smuk måde at vise, at de holder af nogen.

Og der er god fortjeneste i kurve. Til en kurv bruger du et eller to brød fra din sædvanlige bagning, et par glas med købte lækkerier og lidt emballage, og den sælges for 3 til 5 gange prisen på et enkelt brød.

## Sådan sammensætter du en brødkurv



En kurv bliver pakket på køkkenbordet: krøllede papirstrimler i bunden, et brød pakket i pergamynpapir stående bagerst og glas foran.

1. **Kurven.** Vælg en kurv, der er cirka 25,5–30,5 cm bred, til ét brød og lidt ekstra, eller 30,5–35,5 cm til to brød. En lav bakkekurv viser det hele frem; en dybere kurv kræver mere fyld.

2. **Indlægget.** Læg et kvadratisk stykke mønstret papir eller en stofserviet i bunden. Et viskestykke ser fint ud og bliver en del af gaven.

3. **Fyldet.** Fyld den nederste tredjedel med krøllet papirfyld (kraftpapir eller hvidt papir). Tryk det let sammen. Fyldet giver kurven højde, så varerne kommer op og kan ses.

4. **Brødet først.** Brødet placeres bagest, stående eller på skrå, altid pakket ind i pergamynpapir eller i sin pose af kraftpapir. Den højeste ting skal stå bagest.

5. **Højde i trin.** De mellemstore ting (glas, olivenolien) i midten, de små ting (smør, kiks, flagesalt) foran. Sæt det hele godt ned i papirfyldet, så intet glider rundt.

6. **Kortet.** Sæt et kort til gavekurven fra Bagerens printpakke fast foran med en klemme, eller stil det i fyldet. Skriv modtagerens navn, hvis køberen beder om det.

7. **Cellofanindpakningen.** Stil kurven midt i en stor cellofanpose til gavekurve (eller på et stykke cellofan på cirka 76 × 76 cm). Saml cellofanen over den højeste ting, og sno den.

8. **Sløjfen.** Bind bånd eller kraftig snor om toppen, hvor cellofanen er samlet, lav en fyldig sløjfe, og bred cellofanen ud over den. Klip cellofanen til, så den rager cirka 10 cm op over sløjfen.

> *Sarahs tip: Saml cellofanen højt over brødet, så den aldrig presses ind mod det. Luften indeni holder skorpen sprød, og kurven ser fyldigere og mere overdådig ud.*

## Et par gode regler, jeg følger, når jeg pakker kurve

- **Brødet er helt afkølet**, før det kommer i kurven, som altid.
- **Købte varer forbliver lukkede** i deres originale glas med deres egne etiketter. Dit eget brød har din etiket, præcis som beskrevet i modulet om etiketter og modulet om lovligt salg.
- **Smør og pizzadej** lægges i til sidst, lige før afhentning, og køberen tager kurven med hjem samme formiddag. Jeg skriver »smør i kurven, opbevares køligt« på kurvekortet. **Et kort om**
- **brødpleje** fra Bagerens printpakke kommer i hver kurv, så modtageren ved, hvordan brødet opbevares og friskes op.

## Her finder du billige kurve

- **Lavprisbutikker:** små og mellemstore kurve til få penge. Mit yndlingssted at købe dem. **Genbrugsbutikker og velgørenhedsbutikker:** flotte fletkurve til næsten ingen penge. Vask
- dem, tør dem i solen, så er de så gode som nye. De er alle forskellige, og det elsker kunderne. **Storkøb på nettet:** søg på »fletkurve sæt storkøb« eller »tomme gavekurve
- storkøb«. Sæt med 6 – 12 får prisen pr. kurv godt ned.
  **Hobbybutikker efter højtiderne:** kurve kommer ofte på udsalg i januar. Køb nok til et helt år.
- **Andre »kurve«:** trækasser, emaljeskåle, et nyt brødbræt pakket ind i cellofan eller en lille træbakke. Det hele kan bruges.
-

## Mit faste sæt til indpakning af kurve

Alle kurveopskrifterne nedenfor bruger det samme sæt til indpakning, så du kun skal lære fremgangsmåden én gang:

- En mellemstor kurv (ét brød plus lidt ekstra) eller en stor kurv (to eller tre brød); krøllede
- papirstrimler som fyld
- Pergamynpapir til indpakning
- En cellofanpose til gavekurve og bånd
- Et kort til gavekurven og dine etiketter

## Formlen til kurvens pris

Priserne på glas, smør og kurve varierer fra by til by og fra land til land, så du får ikke mine. I stedet får du den formel, jeg bruger. Den fungerer i kroner, og det tager to minutter med kvitteringen i hånden.

1. **Dit brød.** Brug råvareudgiften for hvert brød fra tabellen Omkostninger & pris i opskriften, beregnet med dine egne priser på mel og smør.
2. **Det ekstra.** Skriv ned, hvad du har betalt for hvert glas, smørret, olivenolien og alt det andet, der kommer i.
3. **Emballagen.** Læg udgifterne til kurv, fyld, indlæg, cellofan, bånd og kort til.
4. **Læg det hele sammen.** Det er din faktiske udgift.
5. **Gang med 2,5, og rund op** til et pænt, rundt beløb. Det er din pris.

Her er et eksempel med enkle tal. Hvis hele indholdet kostede dig 20, sælger du kurven for 50 og beholder 30. Hvis det kostede dig 16, sælger du den for 40 og beholder 24. Uanset valutaen beholder du mere end halvdelen af salgsprisen på hver kurv.

> *Sarahs tip: Se så på prisen, og stil dig selv ét spørgsmål: »Ville jeg med glæde betale det for en gave?« Hvis svaret er et klart ja, så rund prisen lidt mere op. Gavekøbere køber en følelse, ikke en liste over ingredienser.*

Til hver kurv nedenfor hører en tabel, du kan udfylde: Skriv, hvad du betalte, i den sidste kolonne, læg det sammen, og gang med 2,5.

## Kurv 1 · Morgenmadskurven til lørdag



Morgenmadskurven til lørdag: brød med kanel og rosiner og brød med honning og havre, marmelade, smør og et glas lokal honning på småternet stof.

Morgenmadskurven var min allerførste kurv, flere år før Dolly kom til, så den her står mit hjerte nær. Det er kurven til fødselsdage, til »velkommen hjem fra hospitalet« og til mors dag.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Brød med kanel og rosiner (Opskrift 15) | 1 brød | |
| Brød med honning og havre (Opskrift 12) | 1 brød | |
| Lille glas marmelade | 1 glas | |
| Smør | 1 pakke (250 g) | |
| Lokal honning | 1 lille glas | |
| Indpakning (sæt med mellemstor kurv) | 1 sæt | |
| **Faktiske omkostninger** | | |
| Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op) | | |

**Sådan sælger du den:** »Morgenmad på sengen uden besværet. To friskbagte brød, marmelade, smør og lokal honning, pakket ind og klar til at give som gave.« Tilbyd den en uge før mors dag, valentinsdag og fars dag.

## Kurv 2 · Brød & salt til indflytningen



Indflytningskurven med brød og salt: et rundt landbrød, en brødpose af stof, olivenolie, flagesalt og kiks af overskudssurdej.

Der er en gammel tradition for at tage brød og salt med til et nyt hjem, så der aldrig mangler mad i huset. Folk elsker historien, og denne kurv fortæller den på smukkeste vis. Fredagsposen af stof i kurven er gaven, man beholder.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Klassisk rundt landbrød (Opskrift 1) | 1 brød | |
| Kiks af overskudssurdej (Opskrift 32) | 1 pose | |
| Havsalt i flager | 1 lille pose | |
| Olivenolie | 250 ml | |
| Brødpose af bomuld med snørelukning (købt uden tryk) | 1 pose | |
| Indpakning (sæt med mellemstor kurv) | 1 sæt | |
| Faktisk udgift | | |
| Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op) | | |

**Sådan sælger du den:** »Brød og salt til et nyt hjem, så der aldrig mangler mad. Et friskbagt brød, kiks, olivenolie, flagesalt og en brødpose af stof, du kan beholde.« Fortæl lokale ejendomsmæglere om den. De køber gaver til nøgleoverdragelser hele året.

## Kurv 3 · Kurven til suppeaften



Kurven til suppeaften: et krydderurtebrød, et aflangt landbrød, kuvertbrød, kiks og smør i en stor kurv med en hørserviet.

Hvert efterår er der nogen på min vej, der bliver forkølet, får en baby eller bare har brug for en hyggelig aften derhjemme. Denne kurv indeholder alt det brød, du har brug for til en gryde suppe, plus lidt ekstra til dagen efter.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Brød med bagt hvidløg & krydderurter (Opskrift 19) | 1 brød | |
| Aflangt landbrød (Opskrift 2) | 1 brød | |
| Kuvertboller (Opskrift 10) | 6 kuvertbrød (½ portion) | |
| Kiks af overskudssurdej (Opskrift 32) | 1 pose | |
| Smør | 1 pakke (250 g) | |
| Havsalt i flager | 1 lille pose | |
| Emballage (sæt med stor kurv) | 1 sæt | |
| Faktisk udgift | | |
| Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op) | | |

**Sådan sælger du den:** »Suppeaften er klaret. Tre slags friskbagt brød, kiks, smør og flagesalt: så mangler kun suppen.« Den sælger fra oktober til marts. Slå dig sammen med en lokal suppeproducent på et marked, så får både du og suppeproducenten udsolgt.

## Kurv 4 · Italiensk aften




Kurven til italiensk aften: focaccia med rosmarin, et sæt med pizzadej i en æske, olivenolie og et stykke parmesan.

Focaccia til bordet, pizzadej til hovedretten og god olivenolie til begge dele. Det er kurven til et pars årsdag, en filmaften med familien eller en gave, der siger »tak for mad«.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Focaccia med rosmarin og havsalt (Opskrift 17) | 1 bradepande | |
| Sæt med surdejspizzadej (Opskrift 31) | 4 dejkugler | |
| Kiks af overskudssurdej (Opskrift 32) | 1 pose | |
| Olivenolie | 250 ml | |
| Et stykke parmesan | 1 lille stykke | |
| Emballage (sæt med stor kurv) | 1 sæt | |
| **Faktiske omkostninger** | | |
| Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op) | | |

**Sådan sælger du den:** »En hel italiensk aften i én kurv: focaccia med rosmarin, 4 kugler surdejspizzadej, kiks, olivenolie og parmesan. Middag og film er på plads.« Dejkuglerne transporteres i deres egen beholder og holdes kolde, og køberen henter kurven samme morgen. I kurven lægger du et kort med pizzavejledningen fra Opskrift 31.

## Kurv 5 · Værtindekurven til jul



Værtindekurven til jul: en brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter, et brød med tranebær og valnødder, syltetøj, honning og en rosmarinkvist med et vokssegl.

Det her er min stjerne i december. Folk tager den med til julefester i stedet for endnu en flaske vin, og kransen ender midt på bordet. Det er kurven, der får din telefon til at ringe i november.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Brød med tranebær og valnødder (Opskrift 13) | 1 brød | |
| Brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter (Opskrift 30) | 1 krans | |
| Kiks af overskudssurdej (Opskrift 32) | 1 pose | |
| Lille glas marmelade | 1 glas | |
| Lokal honning | 1 lille glas | |
| Julepynt (rosmarinkvist, vokssegl) | 1 sæt | |
| Emballage (sæt med stor kurv) | 1 sæt | |
| Faktisk udgift | | |
| Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op) | | |

**Sådan sælger du den:** »Værtindegaven, alle husker: en brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter til bordet, et brød med tranebær og valnødder til næste morgen, kiks, syltetøj og lokal honning.« Åbn for bestillinger af julekurve den 1. november med en afhentningsdato hver weekend i december.

## Kurv 6 · Måltidskurven med en kærlig tanke




Kurven med en kærlig tanke: et blødt sandwichbrød, 12 kuvertbrød, et rundt landbrød, smør, syltetøj og kiks.

En ny baby, en hård uge, et dødsfald i familien, tiden efter en operation. Det er den kurv, folk sender, når de ikke ved, hvad de skal sige. Blødt brød til nemme sandwich, kuvertbrød til den aftensmad, vennerne kommer med, og et rundt landbrød til at riste. Den er en omsorgsfuld og praktisk gave, som betyder meget.

| Udstyr | Mængde | Det betalte du |
|---|---|---|
| Blødt sandwichbrød (Opskrift 3) | 1 brød | |
| 12 kuvertbrød (Opskrift 10) | 12 kuvertbrød | |
| Klassisk rundt landbrød (Opskrift 1) | 1 brød | |
| Kiks af overskudssurdej (Opskrift 32) | 1 pose | |
| Smør | 1 pakke (250 g) | |
| Lille glas marmelade | 1 glas | |
| Emballage (sæt med stor kurv) | 1 sæt | |
| **Faktiske omkostninger** | | |
| **Pris (faktiske omkostninger × 2,5, rundet op)** | | |

**Sådan sælger du den:** »Når du ikke ved, hvad du skal sige, så send brød. Blødt sandwichbrød, 12 kuvertbrød, et landbrød, smør, syltetøj og kiks, leveret til hoveddøren.« Tilbyd levering til hoveddøren i lokalområdet for denne kurv. Køberen bor ofte langt væk og får på den måde mulighed for at sende noget varmt.

## Overblik over kurvene

| Kurv | Dit bagværk | Tilbehøret |
|---|---|---|
| Lørdagsmorgenmad i kurv | 2 brød | Syltetøj, smør, honning |
| Brød & salt til indflytningen | 1 brød + kiks | Olivenolie, flagesalt, en brødpose af stof |
| Kurven til suppeaften | 2 brød, 6 kuvertbrød, kiks | Smør, flagesalt |
| Italiensk aften | Focaccia, 4 kugler pizzadej, kiks | Olivenolie, parmesan |
| Værtindekurven til jul | 1 brød, 1 krans, kiks | Syltetøj, honning, en rosmarinkvist og et vokssegl |
| Måltidskurven med en kærlig tanke | 2 brød, 12 kuvertbrød, kiks | Smør, syltetøj |

Tre kurve på en lørdag kan give dig mere i kassen på din bagedag end en hel formiddags salg af enkelte brød, og du bruger brød, der allerede kommer ud af din ovn.

> *Sarahs tip: Lav en prøvekurv fredag aften, tag et billede af den, og læg det op med teksten »Jeg tager imod 5 bestillinger til næste lørdag«. Fem kurve tager omkring 40 minutter at pakke ind, og de bliver udsolgt næsten hver gang.*

## Hvor køber du det hele?

Ingen mærker, butikker eller links, kun de søgeord, der finder det rigtige på enhver netbaseret markedsplads eller hos enhver emballageleverandør, uanset hvor du bor. Køb i pakker med 25 til 100 stykker for at få den bedste stykpris.

| Udstyr | Søgeord, du kan bruge |
|---|---|
| Brødposer af kraftpapir med vindue (runde brød) | »brødposer af kraftpapir med vindue og flad bund« |
| Lange poser af kraftpapir (aflange brød, sandwichbrød) | »brødposer af kraftpapir 20,5 × 10 × 40,5 cm med vindue« |
| Baguetteposer | »lange baguetteposer af papir« |
| Små poser af kraftpapir med vindue (kiks) | »små poser af kraftpapir med vindue 12,5 × 7,5 × 23 cm« |
| Ark af pergamynpapir | »pergamynpapir i ark 30,5 × 30,5 cm« |
| Pergamynposer | »små pergamynposer egnet til fødevarer« |
| Gennemsigtige cellofanposer (brød, boller) | »gennemsigtige cellofanposer med sidefals 20,5 × 10 × 45,5 cm« |
| Cellofanposer til kurve | »store cellofanposer til kurve 61 × 76 cm« |
| Bagersnor | »bagersnor af bomuld 91,44 m« |
| Runde etiketter | »runde etiketter af kraftpapir 5 cm til udskrivning« |
| Hængemærker af kraftpapir | »hængemærker af kraftpapir 5 × 9 cm med snor« |
| Brageræsker 25,5 × 25,5 × 10 cm med vindue | »brageræske 25,5 × 25,5 × 10 cm med vindue« |
| Brødæsker med vindue | »brødæske med vindue 30,5 × 12,5 × 10 cm« |
| Æsker til minibrød | »æske til minibrød med vindue« |
| Æsker med tagformet top og hank | »lille æske af kraftpapir med tagformet top og hank« |
| Pudeæsker | »store pudeæsker af kraftpapir« |
| Bomuldsposer med snørelukning | »bomuldspose med snørelukning 30,5 × 40,5 cm uden tryk« |
| Viskestykker af tynd bomuld | »viskestykker af tynd bomuld 71 × 71 cm i større partier« |
| Kurve | »sæt med fletkurve i større partier« eller »tom gavekurv« |
| Krøllet papirfyld | »krøllet papirfyld af strimlet kraftpapir 454 g« |
| Bånd | »jutebånd 2,5 cm« eller »satinbånd 4 cm« |
| Acetatark | »gennemsigtige acetatark 21,5 × 28 cm« |
| Karton | »kraftkarton 300 g/m²« eller »hvidt karton 300 g/m²« |
| Dobbeltklæbende tape | »permanent dobbeltklæbende tape 0,5 cm« |

| Udstyr | Søgeord, du kan bruge |
|---|---|
| Laksegl | »sæt med seglstempel til laksegl« |

Uden for USA virker de samme søgeord. Brug »A4«, »A3« og »karton 300 g/m²« som erstatning for de amerikanske papirbetegnelser.

> *Sarahs tip: Køb først poser og etiketter til 50 brød, ikke 500. Når du ved, hvilke størrelser du faktisk bruger hver uge, kan du købe dem i større partier og nyde godt af den lavere pris.*

# Indpakning til abonnementer, markeder og højtider

## Abonnementer: bytning af fredagsposen

Medlemmerne af brødklubben får deres brød i fredagsposen, og den første lørdag i måneden lægger du et lille abonnementskort fra Bagerens printpakke i posen (»Tak, fordi du er medlem – her kan du se, hvad der kommer denne måned«). Ingen papirpose, intet spild af etiketter, ingen snor. Det er den enkleste indpakning af alle, og den føles som noget helt særligt. Brødets oplysningsetiket sættes på et lille mærke af kraftpapir, der bindes fast til snøren.

## Opstilling på markedsbordet

- **Højde sælger.** Stil runde brød i en høj kurv bagest, læg aflange brød og baguetter i en lang kurv foran og kiks i pudeæsker ude i siden.
- **Et eksemplar af det hele** i gaveindpakning: en æske med vindue, en kurv, en fredagspose. Folk bestiller gaveudgaven til senere, mens de køber deres brød til i dag.
- **Farver, der passer sammen.** Brug én farvepalet fra Bagerens printpakke til dit prisskilt, dit menukort og dine etiketter, så hele bordet ser ud til at høre til samme bageri.
- **En hørdug** og et skærebræt med et brød til smagsprøver. Det er al den pynt, du behøver.

## Små detaljer til årstiden

Små ændringer får din sædvanlige indpakning til at føles helt ny hver årstid:

- **Snorens farve:** rød og hvid til december, orange til efteråret, lyserød til valentinsdag, blå til sommeren.
- **En rosmarinkvist** eller et lille tørret hvedestrå stukket ind under sløjfen af snor.

- **Et laksegl** på posens ombuk i stedet for den runde etiket til højtidsbestillinger.
- **Mønsterpapir til årstiden** fra de 124 ark til udskrivning som et bånd omkring æsker eller som indlæg under vinduet.
- **Et kort til årstiden** fra Bagerens printpakke i stedet for det sædvanlige takkekort.

## Sådan fotograferer du dit indpakkede brød til dit første salgsopslag

Din indpakning er stjernen i dit første salgsopslag. Sådan fotograferer jeg min med kun min telefon.

**1. Lys fra vinduet, ingen blitz.** Stil det hele ved et vindue om morgenen, så lyset kommer fra siden. Sluk loftlyset.

**2. Tag billeder fra to vinkler.** Lige ovenfra (med tingene lagt ud på en flade) til kurve og æsker og fra siden i brødets højde til brød i poser, så etiketten og sløjfen kan ses.

**3. Vis også indholdet.** Ét billede af en æske uden låg eller en åbnet kurv, så folk kan se selve brødet indeni.

**4. Hold baggrunden rolig.** En ren bordplade, et træbræt eller et viskestykke af hør. Lad kraftpapiret, snoren og brødet tale for sig selv.

**5. Få en hånd med på billedet.** En hånd, der holder om sløjfen af snor eller løfter låget af æsken, får det til at virke ægte og lokalt, og de billeder får flest kommentarer.

## Tjekliste til indpakning

- [ ] Vælg posestørrelser til hverdagsbrug (rundt brød, aflangt brød, sandwichbrød, kiks), og bestil poser til 50 brød
- [ ] Bestil runde etiketter, mærker af kraftpapir og bagersnor
- [ ] Skriv dit bageris navn i Etiketstudiet, og udskriv etiketter, topkort til poser og bånd til baguetter fra Bagerens printpakke
- [ ] Gør en plads klar til at pakke brød i poser, og pak ét brød fra start til slut
- [ ] Køb eller sy 10 fredagsposer, og stempl dit bageris navn på dem
- [ ] Tilføj »fredagspose + brød« på dit menukort, eller lad posen følge med dit abonnement på 4 uger. Udskriv og fold en T1-æske med vindue til minibrød og en T4-pudeæske til kiks derhjemme

- [ ] Udskriv en T5-æske til runde brød eller en T6-brødæske hos et trykkeri, eller køb en pakke bageræsker med vindue på 25,5 × 25,5 × 10 cm
- [ ] Klip vinduer af acetatfolie og indlæg af pergamynpapir til dine æsker
- [ ] Køb 3 kurve, krøllet papirfyld, cellofanposer til kurve og bånd
- [ ] Saml en prøvekurv fredag aften, og tag et billede af den
- [ ] Tilføj dine gavemuligheder og kurve på menukortet med priser
- [ ] Del et billede af dit indpakkede brød med teksten »jeg tager imod bestillinger til lørdag«

Når du har sat flueben ved det hele, har du posen til hverdag, fredagsposen, gaveæsken og kurven klar. Samme Dolly, samme lørdagsbagning og et menukort, hvor der nu er noget til alle slags kunder, fra naboen, der vil have et brød til frokost, til veninden, der vil sende noget smukt til den anden ende af byen.