

## Mattias Celinder – kostymbagaren från Hela Sverige bakar.

Mattias Celinder är affärsområdeschefen som älskar att baka på fritiden. I höst får vi lära känna honom närmare i det populära tv-programmet Hela Sverige bakar. folk o folk fick en pratstund med honom strax innan premiären.



När Mattias Celinder var liten gillade han precis som många andra barn att baka. I tonåren försvann intresset, men när han fick egna barn väcktes de gamla takterna till liv igen.

– De vaknade ju så förfärligt tidigt på morgnarna, framför allt på helgerna. Då började jag baka med dem för att ha något kul att göra.

Till att börja med var det, enligt honom själv, på en rätt banal nivå. Han följde recept och gjorde ganska enkla, klassiska bakverk.

– I dag hämtar jag inspiration från andra, framför allt från bloggare och Instagrammare. Jag modifierar deras idéer och skapar en hel del egna recept. Ju mer jag lär mig, desto mer vet jag hur ingredienser reagerar tillsammans. Och ibland får jag lära mig den hårda vägen, att det helt enkelt går fel, säger han glatt.

## Bloggar och Instagrammar som ”Kostymbagaren”.

Mattias både bloggar och gör flitigt inlägg på Instagram (<https://www.instagram.com/kostymbagaren/>) med sina upp baktips och recept. Han kallar sig själv för ”Kostymbagaren” och syftar då på sitt arbete till vardags. Där är han affärsområdeschef för Atrium Ljungberg – ett av de större börsnoterade fastighetsbolagen – och är övergripande ansvarig för bolagets fastigheter. Han sitter med i koncernledningen, arbetar med förvaltning samt strategisk utveckling.

Media och tv är han van vid sedan tidigare, men i ett helt annat sammanhang än ett så populärt familjeprogram som Hela Sverige bakar.

– Det var stor skillnad mot vad jag brukar vara med om. I min yrkesroll är det mer styrt vad jag får och inte får säga. Här var jag tvungen att lägga bort det filtret. Nu var det mig som person som var av intresse – jag skulle helst visa känslor och vara personlig, säger Mattias och skrattar.

## Bikramyoga, bakning och affärsområdeschef.

Han förklarar att han är ytterligheterna personifierad och har en treenighet i livet: jobbet där han använder huvudet, bakningen där han får skapa och bruka händerna samt den tredje viktiga pelaren Bikramyoga, vilket också upptar en stor del av hans liv.

– Däremellan rör jag mig rätt så fritt, och gillar det eftersom jag träffar olika sorters människor. Jag tycker om att hitta balansen i livet i stort och bakning blir en form av avkoppling, nästan som en meditation för mig.

Mattias är mer åt det söta hållet i sin bakstil. Det blir kakor, bullar och tårter snarare än surdeg, som han tycker tar för lång tid.

– Något som jag inte gör är sugar paste, det är verkligen inte min grej. Jag tycker visserligen att det ska se bra ut, men framför allt ska det smaka gott, säger han med eftertryck.

## Hur kom du på idén att söka till Hela Sverige bakar?

– Det gjorde jag inte. Det var vår vd-assistent Lena som tyckte att jag skulle söka. En dag hade hon skickat in en ansökan och jag fick ett telefonsamtal om att komma på en första casting.

Efter den gick han vidare till omgång två och snart stod det klart att han var en av de tolv deltagare som under några veckor på försommaren skulle ägna hela dagarna åt att spela in tv och tävla i ett matlagningsprogram.

– Jag blev först lite överrumplad. Utan att egentligen ha hunnit fundera på om jag skulle tacka ja till att delta var jag helt plötsligt bara med i alltihopa. Det låg väl i sakens natur, att om man kom med så var det väl något man ville? Ingen ställde frågan om jag skulle tacka ja.

– Och det är jag glad för. Vi var ju tolv baknördar som fick träffas under flera veckor och hade en mycket god stämning emellan oss.

Själva inspelningen innebar tidiga morgnar och sena kvällar samt var jobbigare än vad Mattias hade föreställt sig. Han är dock mån om att poängtera hur roligt det var, att det var ett fantastiskt upplägg och att det fanns ett stort och proffsigt team bakom produktionen.

Mattias är sprudlande glad och entusiastisk när vi talas vid. Han förklarar glatt att han trivs mycket bra på sitt nuvarande arbete och har inga planer på att byta karriär.

– Jag är med i programmet för att det är en kul grej och jag har inga drömmar om att öppna kafé eller något sådant. Skapandet med recept är spännande och jag gör det gärna av egen fri vilja. Kan jag vidareutveckla det på sikt, så varför inte ... Men i dag mår jag bra där jag är.

## Hur är det nu, är du trött på att baka efter den intensiva inspelningsperioden?

– När jag kom hem efter inspelningen trodde jag att jag inte skulle baka på länge, men det blir bara värre och värre. Jag tycker verkligen att det här är kul, säger han hängivet.

Vem är det som vinner i höst då?

– Ha, ha, ha, det skulle du bra gärna vilja veta, va? avslutar Mattias med en skämtsam och lite retsam ton.

Baka Mattias toscakaka med päron.



[Mattias har specialkomponerat ett recept för folk o folk >](#)

# FAKTARUTA



**Namn:** Mattias Celinder

**Ålder:** 47 år

**Familj:** Fru Anneli och barnen Eric 8 år och Gustaf 5 år.

**Yrke:** Affärsområdeschef på Atrium Ljungberg

**Aktuell med:** Deltar i Hela Sverige bakar hösten 2019

**Dold kunskap:** Mattias är utbildad sommelier, efter att ha varit i hotell och restaurangbranschen en stor del av sitt liv. Han lämnade den branschen för 15 år sedan och ligger i dag lite lågt med sina dryckeskunskaper.

**Vinfavoriter:** Vitt vin blir det en Sancerre och rött Châteauneuf-du-Pape eller kraftigt, fylligt vin från Rhonedalen.

**Äter ute:** Matateljén, en liten kvarterskrog i Gamla Enskede i närheten av Mattias hem.

**Lagar mat:** Gärna, även om han föredrar exaktheten i bakning. I höst tillagar han gärna boeuf bourguignon.



## Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

99,00 kr

---

Ett läckert dessertvin som passar bra till bakverk med frukt!  
Söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter.