

[Startsida](#)[Vanliga frågor](#)[Vårt material](#)[Kontakt](#)

Nyhetsbrev

Nr 14 Oktober
1999

Innehåll

Ledaren

[Bullfest, bullfest hela dan](#)

[Kanel...](#)

[Kanelbulle doftande IKEA-varuhus](#)

[Kanelbulle framför kanelnäcka och kanelnurra](#)

[Hela universum i en kanelbulle](#)

[Mat och bak på Skånemässan](#)

[Internationellt kanelbullebak](#)

[Kanelbulleminnen](#)

[Kanelbullefotogalleri](#)

Bakråd eller produktfrågor?

Kanelbullefest i hela landet



Oj vilken härlig respons det blivit på Kanelbulleåret och Kanelbullens dag den 4 oktober! Alla brev, telefonsamtal och epost visar vilken älskad bulle just Kanelbullen är. Kanelbullen blev verkligen en perfekt jubileumssymbol för 40-årsfirande Hembakningsrådet!

De allra flesta har goda barndomsminnen förknippade med varma nygräddade kanelbullar och kall mjölk. Upplevelser, som man gärna unnar andra dels att få vara med om, dels att få återuppleva.

Den 4 oktober bakades, fejades och pratades det kanelbullar på arbetsplatser, dagis, skolor, i hem, föreningar och nätverk, i radio och på bagerier. Både i Sverige och bland svenskar utomlands. Glada bagare berättade i etern och i tidningar om sina knep att göra goda och vackra kanelbullar.

Själva hade vi Kanelbulledagsupptakt på fyra IKEA-varuhus med bagare som spred både doft och bjöd på smakbitar helgen före den 4:e.

Många skolor tog också tillfället att sälja kanelbullar för att få in en liten slant till skolresor o dyl.

På Värnhemsskolan i Malmö samarbetade bagerilinjén och medialinjén: bagerieleverna bakade och mediestuderandena fotograferade. Summa summarum blev bullfest med fotovernissage.

Hela detta nyhetsbrev ägnar vi Kanelbullefirandet. Som

Några nyttiga konsumentkontakt nummer när du vill ha svar eller beställa receptfolder:

Danisco Sugar:
020-74 02 00

Jästbolaget:
020-98 27 86

Kungsörnen:
020-84 84 84

Van den Bergh Foods:
020-33 10 33

bilaga skickar vi med den receptfolder som togs fram till Kanelbullens dag. Här finns tecknat recept för nybörjaren. Här berättar vi om hur man bakar med matberedare. Och för den avancerade och den som vill forma på annat sätt än snäcka finns beskrivningar.

TACK för alla glada kanelbullehälsningar, för alla bidrag till våra tävlingar - vinnarna har fått sina vinster - för all uppmärksamhet som ägnats Kanelbullen och Kanelbullens dag, under detta Hembakningsrådets fyrtionde år!

Mumsiga kanelbullehälsningar
Kaeth

Vill du ha nyhetsbrevet i tryckt form? Klicka på Kontakt och berätta till vilken adress vi skall sända det, så sätter vi upp dig på vår distributionslista.

[tillbaka](#)



Kanel

...sprider väldoft av dokumenterat slag, något som länge varit känt i Fjärran Östern. Här pudrar man sig gärna med kaneldoft innan man skall möta sin älskade.

Mindre romantiskt, men för välbefinnandet skull, används kaneldoft även i arbetsmiljöer här i



Bullfest, bullfest hela da'n

Hans "Lelleprinter" Dahlman och Claes Vogel, två herrar så välkända från På Håret och GodMorgon Världen i P1 på söndagsmorgnarna att de väl inte behöver närmre presentation, underhöll vid pressmöte kring kanelbullen i Stockholm. Denna glada sång, med specialkomponerad text, delar de gärna med sig:

"Lyssna på vår jubileumsplan:
Bullfest, bullfest hela da'n
Hembak-firande i hela sta'n
bullfest, bullfest hela da'n
Mjöl och gästande av bara fan
bullfest, bullfest hela da'n
Sitt och jäs! Ja, de' e' vårän tes
att de' e' bullfest, bullfest hela da'n!

Ett jubileum / för en god idé

Sverige.

Ett praktiskt tips när du bakar kanelbullar är att blanda rumsvarmt eller flytande margarin med strösocker och kanel. Smeten bredds över degplattan och blir därigenom jämnt fördelad.

ett bullileum / på ett bull-café!

På me' förklä't! Alla kavlar fram!
Bullfest, bullfest hela da'n
Baka eget, de' e' friskt och sunt!
Bullfest, bullfest landet runt!
In i ugnen så e' brödet klart
bullfest, de' e' uppenbart
knåda degen / de' bär syn för sägen
de' e' bullfest, bullfest hela da'n

Repris: Sitt och jäs! Ja, de' e' våran tes
att de' e' bullfest, bullfest hela da'n!

[tillbaka](#)

Kanelbulledoftande i IKEA-varuhus



Den 2 och 3 oktober tycktes det vara extra många besökare på IKEA i Skärholmen, Källered, Malmö och Örebro.

Kanelbulledoften spred sig över avdelningarna och i en jämn ström passerade kunderna köket.

Hembakningsrådets bagare knådade och kavlade, blandade fyllning som breddes på degen, rullade, skar och gräddade kanelbullar i månghundredatal. Bullar som besökarna gärna provsmakade. Enbart i Örebro bakade Katarina Hagstedt bullar på totalt 32 kg vetemjöl och 16 liter mjölk!

Lyckliga vinnare

Förutom att få smakprover fanns även chans att vinna produkter för att baka kanelbullar hemma. I minst 160 hem bör det ha doftat läckert nybakat vid det här laget när man mumsat på resultatet av vinstbaken. I vinnarpåsen fanns mjöl, jäst, socker och margarin samt glasburkar med kanel från vår nya samarbetspartner Kockens kryddor.

Extrapriser

På samtliga IKEA-varuhus såldes bakprylar till extrapriser och de försvann så snabbt att man ständigt fick fylla på med degbunkar, degskrapor, förkläden, kavlar och vad man nu



erb
jöd
.
Vi
ko
m
me
r

tillbaka!

Det här var ett så lyckat initiativ att alla inblandade gärna vill göra om det till nästa Kanelbullens dag. Vi räknar därför med att bjuda på nybakat på olika IKEA-varuhus även helgen före den 4 oktober år 2000.

[tillbaka](#)

Kanelbulle framför kanelnäcka och kanelnurra

För att råda bot på språkförbistringen - många har erkänt sig vara kanelnäckans vänner, några förordar kanelnurra - tog Kaeth kontakt med Bo Bergman, språkexpert på Sydsvenska Dagbladet, och här kan du se hans utförliga svar, som var anledningen till att vi utlyste Kanelbullens dag, inte kanelnäckans:

Av samma grundvetedeg gör man ju allsköns vetebröd eller bullar, men smaktillsats, fyllning och utbakning skiljer sig åt.

a) Kanelbullar borde strängt taget vara vetebullar, smaksatta med kanel. Sådana bakas sällan, däremot är det vanligt med släta bullar med kardemumma.

b) Kanelnäckor har fyllning och smaktillsats av kanel. Man rullar ihop degen från långsidan och delar rullen i ca 2 cm breda bitar.

c) Kanelnurror, slutligen, har också fyllning och smaktillsats av kanel.

Men man skär eller sporrar den delade degen i ca 2 cm breda remsor, snurrar/snor varje remsa och knyter/vrider ihop ändarna. Det blir alltså lite som om man skulle göra en knut.

I de elektroniska tidningsarkiven och på Internet är ordet kanelbulle nästan allenaordande, jag har bara hittat drygt tjugo belegg för kanelnäcka och fem för kanelnurra. De två sista orden



Livet, ja hela universum finns i en kanelbulle!

Hans-Uno Bengtsson populär docent och känd popularisator i teoretisk fysik berättade vid ett kanelbullemöte att förklaringen på livet, universum, ja allting finns i en kanelbulle.

I mjöl finns proteiner, vilka består av aminosyror som bildar långa kedjor, vilka ibland är lite veckade, ibland lite bucklade och vinklat spiraliserade. Dessa kedjor trycks ihop och blir kompakta, som en liten hopsnurrad kanelbulle.

När man blandar mjölet med vatten, rör och knådar om, rullar proteinerna upp sig, klibbar ihop med varandra så det blir som en seg struktur, ja Hans-Uno liknande detta vid armerad betong! Slumpmässiga kollisioner från molekylerna får sedan degen att utvidgas, att jäsa.

Och plötsligt ger Hans-Uno liknelser med rymden, som utvidgar sig som den jäsande degen. Samt talar om galaxerna som möjliga russin i kanelbullen.

– Universum finns i en kanelbulle och livet finns i en kanelbulle; för många är nog kanelbullens livet, skämtade Hans-Uno. Nästa liknelse var kanelbullerecept och de koder vi har lagrade i våra DNA-molekyler, vilka ligger hoprullade i cellerna med all information om hur en hel människokropp skall byggas upp.

förtecknas över huvud taget inte i ordböckerna. En ordbok upplyser däremot om att kanelstång och kanelkransar är småbröd med kanel.

Kanelbulle har blivit huvud- och sammanfattningsordet, och det används om ”kanelnäcka” och ”kanelnurra”. Det kan vi för resten indirekt se av det faktum att när man för några år sedan skulle hitta på ett svenskt namn för @ - på engelska [commercial] at - blev det ”kanelbulle”, inte kanelnäcka eller kanelnurra. (Sedan 1996 är det rekommenderade ordet som bekant snabel-a. Förutom kanelbulle nyttjade somliga för @ även benämningar som apöra, alfakrull, alfaslang, snigel.)

– Snurran är den enklaste formen, den som kräver minst information. När man börjat snurra är det bara att fortsätta. Och vart vi tittar, inne i cellerna eller i strukturer med celler så används den formen om och om igen.

– När ni står i köket och rullar era kanelbullar kan ni glädjas åt att i kanelbullen finns faktiskt svaret på universum och livet, ja allting, avslutade Hans-Uno.

[tillbaka](#)



Mat och bak på Skånemässan

Mamma Arnells egen kanelbullevariant fick Kaeth Gardestedt lära sig under Arnells matshow på Skånemässan den 25-29 augusti. Vid olika tillfällen var Kaeth på scenen för att prata bak och givetvis gjorde hon även propaganda för Kanelbullens egen dag.



Internationellt kanelbullebak

K@nelbulleminnen...

har strömmat in till oss genom en tävling vi utlyst. Här berättas om barndomens lyckliga stunder med nygräddade bullar och kall mjölk. Någon berättar om sitt misslyckade försök att hastigt värma kanelbullar i mikron, andra om att det var enklare än man trodde att baka kanelbullar. På håltimmarna har sparade slantar gått till inköp av kanelbullar.

En ung flicka erkänner att hon en gång slickade av pärlsockret på de flesta av mammas nybakade bullar. En kille berättade att en bra sak med sambon är att hon älskar det hårda yttre på kanelbullen och så får han njuta av de inre välfyllda snirklarna där mitten är det läckraste av allt.

Kerstin berättar så här: ”Vi hade ingen ugn hemma när jag var barn utan mor

På internationella kvinnoföreningen bakade man helsvenska kanelbullar hela kanelbulledagen. Och när degen jäste, då togs tillfället att diskutera hur man läser svenska recept.

gjorde degen och lade den i en låda på min cykel. Degen jäste i den varma sommaren medan jag cyklade till min farmor. Ofta fick jag hoppa av cykeln och knuffa ner degen. Väl framme hade degen jäst och farmor bakade ut degen till kanelbullar”. Ett minne som inte vi heller kommer att glömma!

[tillbaka](#)

Kanelbulle- fotogalleri

Bullarna är bakade och fotograferade av elever på Värnhemsskolan i Malmö. Fotona är ett litet urval från deras utställning den 4 oktober.



