



Nyhetsbrev från Hembakningsrådet · Nr 30 · November 2003

Årets Hembakare 2003

Siv Florén är kvinnan som Hembakningsrådets styrelse valde att utse till den första att erhålla titeln "Årets Hembakare". Under årens lopp har vi varit i kontakt med många personer med brinnande intresse för bakning, personer som också utmärkt sig på olika sätt. När nu styrelsen beslutat att instifta "Årets Hembakare" fanns det därför flera att välja bland.

Siv Florén från Uddevalla utmärker sig på många sätt. Som mellanstadielärare har hon ett brinnande intresse att lära ut, att förmedla sina egna kunskaper till inte enbart elever utan till alla som vill lära mer. Ett av hennes egna stora intressen är att baka, att prova nya recept och att frikostigt bjuda på det bakade.

Två Guinness-rekord

– Guinness-rekorden är en följd av mina många recept. Jag tyckte det var spännande att försöka slå rekord i kakbak. Den 1 april 2000 visades alla mina bakade kakor upp på Torps köpcentrum där vi efter kontrollanternas klarsignal sålde kakorna,

berättar Siv som skänkte inkomsterna till Världens barn och Vickes barntrafikskola.

– Våren därpå slog jag rekord med matbröd. Denna gång gick intäkterna till Kongos lidande barn.

En spännande tävling Siv hade med en av sina klasser slutade med Stockholmsresa. Det var LRF och Gastronomiska Akademien som utlyst tävlingen om mat och matkultur. Sivs fyror vann över hela högstadiet med bl a bröd bakade i blomkrukor.

Sommarskola och fruntimmerskalas

De senaste sex åren har Siv haft sommarskola för barn. Från grundtema, tex fåglar, har man även kunnat hitta roliga bakverk: tuppkaka, hönakaka osv. Årets tema var träd och då bakades barkbröd, stenåldersbröd, fläderbullar m m.

Till fruntimmersveckan i fjol bjöds några damer på 24 olika sorter, alla med sin egen historia. Massor av kyrkkaffe har druckits till Sivs goda bröd och kakor. Alla intäkter av bröd- och kaffeförsäljningar

har gått till olika behövande runt om i världen.

Så nog är Siv Florén värdig att vara den första att mottaga utmärkelsen "Årets Hembakare".



Siv Florén tog emot en akvarell av ordf. Angela Everbäck som bevis på sin utmärkelse. Magnus Krook heter konstnären som målat akvarellen. Dessutom fick Siv en Electrolux Assistent.

Från kanelbullsbak till saffransdofter...

Tänk om man kunde räkna alla kanelbullar som bakades och åts kring den 4 oktober i år! Som en osynlig fe skulle jag vilja flyga från söder till norr, öster till väster, besöka koja och herrgård, skolor och arbetsplatser, ja varhelst människor rörde sig i grupp eller satt ensamma med sin kaffekopp. En liten självräknande mackapär skulle vara fäst på mitt huvud, som reagerade på kanelbulldoften och mot midnatt skulle jag läsa av det långa siffertal som noterats. Eftersom den 4 oktober var en lördag, firade många dagen redan på fredagen – för att kunna festa med arbetskompisarna. Och några väntade till måndagen då det även var Internationella barndagen.

Helt klart är att det bakats och ätits miljon-tals bullar kring denna Kanelbullens femte Dag. Bagarna, som ju har koll på sina bak, tiodubblade kanelbulldegarna. Ja, många som inte bakat förr, eller inte bakat på länge, följde våra steg-för-steg-recept och bjöd på egna bullar. Härligt!!!

Det är fem år sedan Hembakningsrådet firade sitt 40-årsjubileum med att inrätta Kanelbullens Dag. Som 45-årsmanifestation instiftar vi titeln "Årets Hembakare". Det är ingen tävling utan här väljer styrelsen att ge utmärkelse till personer vi kommit i kontakt med och som på olika sätt utmärker sig inom hembakningen. Givetvis får du gärna föreslå kandidater inför kommande år.

Julklappstips

Våra nya förkläden i läckert beige färg med broderad kanelbulle och kavellogo får du köpa för 190 kr inkl. porto. Vi har även en härlig linfärgad bakduk i linne/bomull, 50x70 cm, som vi säljer för 50 kr styck inkl. porto.

Nu satsar vi inför Lucia och glöggpartyn och julbakande i största allmänhet. Men, tag det med ro! Det är trevligare att vara tillsammans med utvilade glada människor än att all energi går åt till att bulla upp och köpa hem för att "det skall så vara". Välj ut det godaste och fixa till det. Livet är för härligt för att stressas bort!!!

God Jul,
önskar

Kaette



Luciakrona med ljus och röd rosett, lussekatter i olika former eller en saffranspirog med läcker mandelmassefyllning har vi bakat av vår goda deg som ger saftigt bröd.

Luciakronan består av traditionella lussekatter som satts samman i en ring och ljuset tryckte vi ner i mitten så det står stadigt.

På fatet ligger bla lussekatter i form av just katter, lätta att kopiera.

Den halvmånformade saffranspirogen har vi från början kavlat ut som en rund platta. På halva fördelade vi en fyllning som vi gjorde av lika delar mandelmassa, strösocker och smör. Kör först mandelmassa och socker i mixern till en grymig massa. Tillsätt sedan smör i klickar tills det blir en jämn smet. Vik samman och tryck till ordentligt runt kanten. För att få en trevlig avslutning är kanten klippt och taggarna lagda växelvis till höger och vänster.

Ingredienser:

17 dl (ca 1 kg) vetemjöl, ½ tsk salt,
1½ dl vit baksirap, 1 påse saffran,
250 g Kesella lätt, 100 g smör,
50 g (1 paket) jäst för söta degar,
5 dl fingervarm mjölk

Pensling: Ägg

Garnering: Russin

Variera saf

Gör så här:

1. Mät mjölet luftigt i ett litersmått och häll allt utom 1 dl i köksmaskinens bunke. Häll sedan i salt, sirap, saffran, Kesella samt smöret i klickar. Finfördela jästen över.
2. Värm mjölken fingervarm och häll i bunken. Låt arbeta degen 5-6 minuter tills den är blank och smidig och släpper bunkens kanter.
3. Låt jäsa till dubbel storlek, ca 40 minuter.
4. Tag upp degen på mjölat bakbord och knåda igenom den.
5. Baka ut precis som du känner för. Några förslag ger vi på bilden. Kanske ni har era alldeles egna figurer ni brukar göra.

6. Lägg figurerna på bakpappersklädda plåtar. Lägg en bakduk över och låt dem jäsa ca 30 minuter. Värm under tiden ugnen till 250°
7. Pensla med ägg som du vispat igenom i en kopp. Tryck ner russin där du tycker det blir fint.
8. Grädda mindre bröd mitt i ugnen 7-8 minuter. Större bröd – halvmånar och ljuskranen – gräddas 15-20 minuter, sänk värmen till 200° när du satt in plåten.
9. Lägg över bullarna på ett galler för att svalna under bakduk.





fransbaket!

En sagolik jul med förnyelse av trevliga traditioner



● Dessa två härligt inspirerande foldrar har producerats för att ge dig recept, tips och idéer inför den förestående julhelgen.

Danisco Sugars folder innehåller tips och recept på konfekt, kakor, pynt, gåvor, dukning och läckra rätter med t ex muscovadosocker.

I Arlakökets folder finns t ex änglalikt julpysssel och en stjärnklar nyårsmeny.

Beställ dem gratis. Byt ut dina jobbiga recept, maten du inte är helfrälst på, mot nya trendiga och lättlagade rätter och godis.

Danisco Sugar konsumentkontakt 020-74 02 00 Eller www.dansukker.com

Arla Forum tel 020-99 666 99 eller www.arla.se.



På Bit – åter i butik

● Längtan har varit stark hos många, som också tagit kontakt med Danisco sedan På Bit, det hårda bitsocket, försvunnit från butikshyllorna. Fabriken i Finland, där det produceras, brann ner, men nu är den återuppbyggd och produktionen i full gång. Till glädje för bla många jägare som vill ha en bit med motstånd att suga på när de sitter på pass.

1 kg strösocker finns nu också på butikshyllorna efter flera konsumenters förfrågan. Så nog hjälper det med konsumentpåverkan!



Nyhet! Flytande Kronsaffran

● Lagom till bak av lussekatter och saffransbröd finns nu flytande saffran. Saffran används ju mer än i bak och den flytande kan ersätta pulversaffran i alla sammanhang. Det är lätt att dosera och ger fin färg och smak åt anrättningarna.

Vid tillverkning av flytande Kronsaffran används hela äkta saffranspistiller av högsta kvalitet. För att produkten ska ge så mycket färg och smak som möjligt extraheras färg- och smakämnen ut ur saffranspistillerna.

Extraktet är lösligt och fördelar sig därför jämnt i degen vilket ger maximal intensitet av färg och smak.

En påse flytande Kronsaffran motsvarar ett kuvert pulversaffran och kan ersätta detta i alla olika recept där saffran ingår.

Ca-pris i butik: 30 kronor.





4.000 mumsade kanelbullar på Nallekonserter* i Malmö

I arla morgonstund den 4 oktober steg Dennis Nilsson och hans klasskompisar i åk 2 upp för baka kanelbullar till besökarna på dagens tre Nallekonserter. Doften stod ljuvlig kring Jörgen Kocksgymnasiet när bullarna hämtades och de gladda därefter många barn, deras medföljande vuxna – och nallar.



Arvid Gullstrand, Oscar Arnholdt-Olsson och Robert Larsson hade svettigt med att servera kanelbullar till alla besökare. Här i en paus tillsammans med marknadschefen Eva Claeson.



**Vid Nallekonserter spelar hela den stora Malmö Symfoniorkester klassisk musik för barn i förkortad och sagoberättande form.*



Hembakningsrådet

bildades 1959 med uppgift att hålla vårt fina kulturarv att baka hemma levande. Vår ambition är att sprida moderna trevliga recept som frestar till bak för både nybörjare och de redan frälsta.

Intressenter

Bakom Hembakningsrådet står Cerealia Foods AB, Danisco Sugar AB, Jästbolaget AB, och Svenska Smör AB, som alla producerar viktiga ingredienser till bakningen.

Styrelsen utgörs av representanter från respektive företag. Ordförande är Angela Everbäck, Danisco Sugar AB.

Nyhetsbrevet

utkommer med fyra nummer per år.

Prenumeration på Nyhetsbrevet är kostnadsfritt. Skriv ett kort eller e-post och ange namn, skola/företag, adress och telefonnummer så sätter vi upp dig på vår utskickslista. Detta gäller alla bakintresserade, alltså även konsumenter.

Anger du vilken kategori du tillhör, t.ex. hemkunskapslärare, förskollärare, journalist, konsument, så är det lättare för oss att sända rätt information om vi gör extrautskick.

Användning

Vårt material står kostnadsfritt till förfogande – i undervisning såväl som för pressen. Givetvis skall Hembakningsrådet anges som källa!

Bakråd eller produktfrågor?

Några nyttiga kontaktnummer när du vill ha svar på frågor eller beställa material:

Danisco Sugar, 020-74 02 00
Jästbolaget, 020-98 27 86
Kungsörnen, 020-84 84 84
Svenska Smör, 08-788 03 94

**HEM
BAKNINGENS
RÅDET**

Box 5259
200 72 Malmö
Tel. 040-98 22 11
Fax 040- 269 555
www.hembakningsradet.nu
e-post: info@hembakningsradet.nu

**Kanel
bullens
Dag
4
oktober**

Projektansvarig:
Kaeth Gardestedt

Produktion:
InfoProduktion AB