



Nyhetsbrev från Hembakningsrådet: Nr 4 December -07

Husfrun huserar
på residenset
sid 1-2

Lills kavlade
pepparkakor
sid 2

Bästa peppar-
kakstipsen
Fast kristyr blir
stjärnor
sid 3



Årets
Hembakare
utsedd
Veteax vann
designtävling
Dr. Oetker ny
intressent
sid 4

På residenset huserar husfrun Ann-Marie

I advent letar vi fram släktrecepten och bakar finkakor. Dofterna gör oss lyckliga och ibland nostalgiska – minns du mammas judebröd eller farmors korintkakor?

*På länsresidenset i Göteborg bakar husfrun Ann-Marie Persson 15 sorters klassiska kakor till adventsbjudningen för konsulära kåren. Läs mera om Ann-Marie här nedan. Många av recepten har hon med sig från sitt barn-
domshem i Blekinge.*

*Mörka november har bytts mot ljusa december och vi summerar några härliga höstminnen. Kanelbullens dag slog alla rekord i bullbakande, köpan-
de och ätande. 2009 fyller firandet tio år. Hur firar vi bullen då?*

*Studera det vackra veteaxet på sidan 4! Så ser årets 1:a pris ut i skolornas kanelbulle-
design tävling. Andra priset gick till två hjärtan och tredje priset till en glad Nallebulle. Vinnare och hedersomnämningen presenteras på www.hembakningsradet.se. Önskar du vinnarbilder kan du ringa eller maila oss, adressen finns längst ner på sidan 4.*

Läs om Louise Toresson som korades till Årets hembakare. Hon är en tjugofemårig, nybakad copywriter som gillar sin farmors rullrån så skarpt att hon bakade hundratals som examensarbete på reklamskolan.

Birgit Nilsson Bergström, projektledare Hembakningsrådet

Tillbaka till residenset och adventskaffet. Konsulära kåren är representanter för olika länder i Göteborg och flera av dem har utländskt ursprung. Landshövdingeparet Göte och Brittmo Bernhardsson vill bjuda på svenska jultraditioner och husfru Ann-Marie Persson bakar allt. – Det är en särskild känsla att bjuda på det man gjort själv, säger Ann-Marie. Jag gillar att göra allt smått. Det passar bra med små kakor och bullar eftersom gästerna ofta går från kaffekalas till kaffekalas men ändå vill provsmaka alla sorter. Hon förbereder ungefär tio av adventskaffets 15 sorter medan resten måste vara färskt. Struvor, klenäter och mjuka kakor bakar jag dagen innan de ska serveras. Struvor och klenäter vill jag alltid ha. När jag var barn hemma i Blekinge var det bara struvor och julmust som dög åt mig! berättar Ann-Marie.

Lussekatter, pepparnötter, korintkakor och mandelmusslor är måsten på





FOTO: BO-INGVAR JÖNSSON

På residenset huserar forts...

det stora bordet i salongen på residenset. Som för övrigt är inrymt i Göteborgs äldsta hus byggt av greve Lennart Torstensson på 1650-talet. Här finns 1000 kvadratmeter i två våningar för representation.

Ann-Marie plockar gärna in några nya kakrecept varje år. I år skall hon nog prova saffranshorn. Ett recept från tiden i Danmark, där hon arbetade under tre år som kock på svenska ambassaden i Köpenhamn. Kanske blir det en dansk kransekage också?

När Ann-Marie under flera år hade jobbat med kök och servering på krogar och turishotell i Sverige och Norge bestämde hon sig för att utbilda sig till kostekonom. Som första anställning fick hon kockjobbet hos svenske ambassadören i Köpenhamn. Det hann bli tre spännande år med massor av representationsluncher och middagar och ganska mycket bakning. – Vi jobbade mycket med att servera svenskt. Eftersom ambassadören gillade efterrätter och kakor blev det en hel del sånt, berättar Ann-Marie. Här på residenset försöker vi servera allt så göteborgskt som möjligt. Landshövdingeparet och jag har ett utmärkt samarbete och jag har fria händer att välja fina, färska råvaror berättar hon. - Dagen innan adventskaffet när jag bakar det sista och vi hjälps åt med att klä granen med julmusik i bakgrunden, då doftar det verkligen jul i det här vackra huset! säger husfru Ann-Marie Persson.

Kakrecepten finns på www.hembakningsradet.se

Så här gör du Lills fina kavlade pepparkakor

Lill Wennberth-Jönsson ansvarar för Daniscos provkök och alla recept i broschyrer och på hemsidan. Och ringer du Daniscos konsumentkontakt telefon 020-740200 så svarar Lill mellan kl 9 -12 varje vardag.

Här bakar hon riktigt lättkavlade pepparkakor som hon sedan dekorerar med kristyr.

Degen skall vila minst 1 dygn i kylskåp men kan gärna ligga ännu längre för att bli lättkavlad. Förvara i en plastpåse.



Det här behövs till ca 200 pepparkakor.

1. Häll socker, sirap och vatten i en kastrull. Koka upp och lyft bort kastrullen från värmen. Dela smöret och lägg det i en bunke tillsammans med kryddorna. Häll över den heta sockerblandningen och rör om tills smöret smält. Låt det svalna till rumstemperatur. Blanda mjöl med bikarbonat och rör ner det i smeten som blir ganska lös (den sväller sedan.) Arbeta ihop degen med en trä- eller plastgaffel. Låt vila 1-2 dygn, antingen övertäckt i sin bunke eller inlagd i plastpåse.



2. Sätt på ugnen. Kavla ut en liten bit i taget – det är alltid enklast. Mjöla lätt på bakbordet och kaveln.



3. Ta ut pepparkaksfigurer med mått och lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Grädda kakorna men passa noga – pepparkakor bränns lätt.

Gafflade pepparkakor



Ca 60 st

200 g smör
2 dl strösocker, ljust Muscovado
eller farinsocker
2 msk ljus sirap
2 msk gräddfil
2 tsk kanel
1 tsk mald kardemumma
1 tsk ingefära
1 tsk malda nejlikor
6 dl vetemjöl
2 tsk bikarbonat

Garnering:

Ca 60 skållade, skalade mandlar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°. Rör smör, socker och sirap smidigt.
2. Rör i gräddfil och kryddor.
3. Blanda mjöl och bikarbonat och blanda ner det i smeten. Arbeta samman till en deg.
4. Rulla kulor, ca 2 cm i diameter och lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Tryck till varje kula med en gaffel. Lägg en mandel på varje kaka.
5. Grädda mitt i ugnen ca 18 minuter.

HEM BAKNINGS RÅDET

Lättkavlade pepparkakor



Ca 200 pepparkakor

4 dl strösocker
2 dl ljus sirap
2 dl vatten
250 g smör
2 msk kanel
1 msk mald kardemumma
1 msk malda kryddnejlikor
1 msk bikarbonat
15 dl vetemjöl + lite mjöl till
kavlingen

Gör så här:

2. Häll socker, sirap och vatten i en kastrull. Koka upp och lyft bort kastrullen från värmen.

3. Dela smöret och lägg det i en bunke tillsammans med kryddorna. Häll över den heta sockerblandningen och rör om tills smöret smält. Låt det svalna till rumstemperatur.

4. Blanda mjöl med bikarbonat och rör ner det i smeten, som blir ganska lös (den sväller sedan.) Arbeta ihop degen med en trä- eller plastgaffel.

5. Låt degen vila 1-2 dygn innan den bakas ut. Antingen övertäckt i sin bunke eller inlagd i plastpåse.

6. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut en liten bit i taget – det är alltid enklast. Mjöla lätt på bakbordet och kaveln.

7. Ta ut pepparkaksfigurer med mått och lägg på bakplåtspappersklädd plåt.

8. Grädda kakorna i 4-6 minuter. Passa noga – pepparkakor bränns lätt.

Dekorera med kristyr

Spritsa *dekor på pepparkakor* är roligt speciellt med färgad kristyr. Man kan köpa färdig kristyr i flera färger men vill man skapa egna nyanser färgar man med karamellfärg i egen kristyr. Lills recept ger en fast kristyr som t.o.m. kan spritsas till fina stjärnor att hänga i granen. Se bildserien ovan!

Ingredienser till fast kristyr

4 dl florsocker
1 äggvita
2 krm ättika eller pressad citron
Karamellfärg

Gör så här

Vispa samman ingredienserna till kristyren – vispa kraftigt med en elvisp. Om du vill färga kristyren: dela upp den i flera skålar och droppa ner karamellfärg. Blanda väl och lägg den sedan i olika spritspåsar (finns färdiga i plast att köpa på rulle). Fäst ihop med en klämma. Klipp ett litet hål i påsen och dekorera pepparkakorna med kristyr i olika färger.

Gör *stjärnor att hänga i gran eller ris*: Rita stjärnor på smörpapper och spritsa mönstret rel. tjockt med fast kristyr. Glöm inte att göra en ring som man kan sätta ett band i för upphängning. Låt torka väl. Knyt i band.

Lills bästa pepparkakstips

Pröva Lills förenklingstips på *tunna pepparkakor* när du inte hinner kavla: Gör pepparkaksdegen enligt Lättkavlade pepparkakor. Dela den i några mindre bitar, rulla till tjocka rullar ca 15 cm långa och forma dem fyrkantiga. Svep in i plastfolie och låt ligga i frysen ca 30 minuter. Ta ut en rulle i taget och hyvla med osthyvel på längden till tunna skivor. Dela skivorna på hälften (till lagom stora kakor) – lägg på bakplåtspappersklädd plåt. Grädda kakorna några minuter i ugnen. Vips har man enkelt fått krispigt tunna pepparkakor!

Gillar du mandel - blanda ner mandelflagor i smeten.

Allra *snabbaste pepparkakorna* får man med receptet på Gafflade pepparkakor. Degen behöver inte vila och skall varken kavlas eller skäras utan rullas till kulor. Här rekommenderar Lill att våga testa olika sockersorter för att *förnya smaken*.

Det vanliga strösockret kan bytas mot något mera exotiskt. Ljust Muscovadosocker, ett råsocker med ursprung på Mauritius ger pepparkakorna en kolaton och fördjupar pepparkakskryddorna. Farinsocker, det traditionella ”blöta” i påsen, gör kakorna lite mörkare och mustigare i smaken. Sirapen däremot skall man inte byta bort, den behövs för konsistensen.





Årets Hembakare - Louise Toresson

På Stockholmsmässan Det Goda Köket korades Louise Toresson, Östersund till Årets Hembakare 2007. Louise fick sitt diplom med motiveringen: *Louise har på ett personligt sätt och med glimten i ögat smält samman ett traditionstyngt bakarv från tidigare generationer och andra kulturer, till lustfyllda bakverk med moderna budskap.* Louise Toresson, en nybakad copywriter från Forsbergs reklamskola i Stockholm, som just flyttat tillbaka till sina jämtländska rötter i Östersund. Glädjen att baka hemma fick hon med sig både från sin



Veteaxstilleben - vinnare i designtävlingen

Första pris i 2007 års kanelbulle-designtävling går till klass 7-10 B på Rydsskolan, Linköping. Sara, Ashrat, Philip, Emma, Fredrik och Krenare bakade varsin kanellängd som ett veteax som de placerade ihop med riktiga veteax och vetekorn till en oerhörd vacker veteaxinstallation.

Klassen har arbetat med slätten som tema och har målat av östgöta-slätten, stött korn till mjöl och bakat veteax.

På andra plats kom "Kärlek med vänner" från klass 7 B i Sotenässkolan, Kungshamn och på tredje plats Jessica Hanna från Hällby skola i Eskilstuna med sin Nalle-bulle. Läs mera på www.hembakningsradet.se

Ny intressent i Hembakningsrådet



Vid årsskiftet 07/08 sker förändringar bland Hembakningsrådets intressenter. Jästbolaget/KåKå och Electrolux lämnar och in kommer Dr. Oetker.

Dr. Oetker, som är ett tyskt familjeföretag grundades redan i slutet av 1800-talet och ägs fortfarande till hundra procent av familjen Oetker. Produkterna finns i hela Europa samt USA, Kanada och Brasilien. Bolagets framgång under tidiga år grundades främst på bakpulvret "Backin" som utvecklades av apotekaren Dr. August Oetker.

Idag utvecklar och säljer Dr. Oetker produkter inom hembakning i 25 länder och är därmed europeisk marknadsledare. I sortimentet finns allt från traditionella bakingredieser till spännande bakmixer och aktivitets-kit för barn. 2003 kom Dr. Oetker till Sverige då man tog över Santa Maria's sortiment av bakingredieser.

mamma Yvonne och från farmor. Till examensarbetet på Forsbergs kom bakintresset väl till pass. Då bakade Louise rullrån efter farmors recept, fyllde dem med moderna budskap likt kinesiska lyckokakor och broderade visdomsord på bonader att hänga på väggen.



Residensets adventsbullar

På länsresidenset i Västra Götaland bakar man urläckra giffjar i adventstider. (Hela receptet finns på www.hembakningsradet.se)



Sätt en vetedeg på 50 g jäst för söta degar, 3 dl ljummen mjölk, 1/2 g saffran, 1 tsk strösocker, 1/2 tsk salt, 9 dl vetemjöl, 150 g smör och 1 dl strösocker. Låt jäsa, kavla till två rundlar. Sporra ca 15 trekant per rundel och klicka på en hoprörd fyllning av 150 g mandelmassa, 2 msk smör och 2 rivna äpplen. Rulla ihop till giffjar. Låt jäsa, pensla med ägg och strö på flagad mandel. Grädda i 225° 10-12 minuter.

HEM BAKNINGSRÅDET

Bildades 1959 med uppgift att hålla kulturarvet att baka hemma levande. Vår ambition är att sprida inspirerande recept och användbar information för såväl nya som för redan etablerade hembakare.

Intressenter:

Bakom Hembakningsrådet står Danisco Sugar AB, Electrolux Small Appliances, Jästbolaget AB, Lantmännen Axa och Svenska Smör AB.



Birgit Nilsson Bergström
Projektledare

Jag svarar på telefon- och mailfrågor!
Tel. 031 - 24 50 14
e-post: info@hembakningsradet.se
Box 7040, 402 31 Göteborg
www.hembakningsradet.se