

**Maj månad**

Redan maj - en av årets vackraste månader. En tid fylld av feststämning. Tid för picknick, för mottagningar, konfirmation och bröllop, mors dag, studentförberedelser, återuppväcka sommarstugan, festa med grannarna, skolutflykter ... Därför ber vi att få bjuda på nybakade bakelser! Vi tänker blåsa liv i petits chouxen igen. Ett perfekt bakverk när man vill fira. Av enkla ingredienser bakar man grunden och piffar sedan till med en god kräm och fina bär. Vi ger dig tre tips på fyllningar.



Hembakningsrådet har besökt Väderstad i Östergötland där det finns ett på ytan, gammaldags konditori. Följ med och träffa Thomas Schwenke, kocken från Stockholm som flyttade hit med sin familj och väckte nytt liv i bageriet med sina goda bullar.

Läs också om kringlans historia, om östgötarnas hyllning till sin nya grevinna - prinsessan Estelle, om kafferepet i Harestad mm. Och prova våra härliga recept till ditt eget kafferep - Sprintsade syltkakor och Toscagrottor.

Lycka till med baket!

Titta in på [www.hembakningsradet.se](http://www.hembakningsradet.se) lite nu och då! Inom några dagar kommer nya recept inför alla fester så här års - ett lite annorlunda skådebröd, som blir ett blickfång på buffetbordet men som också tillfredsställer smaklökarna! Och så en superfräsch tårta med fläder, jordgubbar och ... korsstygnbroderi...!

Hälsar Birgit NB  
projektledare Hembakningsrådet

PS behöver du hjälp med bilder mm - maila på [info@hembakningsradet.se](mailto:info@hembakningsradet.se) eller ring 031- 24 50 14

**Kringelikrok i Väderstad**

Mitt i Väderstad ligger ett populärt konditori - Centralkonditoriet. Hit kommer kunder från hela Östergötland. Och många E-4 bilister mellan Stockholm och Göteborg upptäcker avfarten mot Väderstad (nära Ödeshög). Väl framme ligger ett till synes traditionellt, lite gammaldags finkondis med mängder av bakverk, bageriet bakom butiken och en mysig servering. [Läs om](#) konditoriet, dess ägare och kringlorna här...

**Kringlor, kringlor och mera kringlor**

Det är något särskilt med kringlor - ett älskat bakverk med traditioner sen 1400-talet, minst. Så älskat att det varit bagarnas symbol sedan dess och ännu tidigare. Kringlan har många ansikten och dyker upp både som bulle, matbröd och kaka. Inte bara i Sverige. [Läs mera här...](#)

**Vetekringlor**

Väldigt luftiga och därför makalöst goda kringlor - receptet har vi fått från Centralkonditoriet i Väderstad. [Receptet...](#)

**Sprintsade syltkakor**

Goda kakor till det moderna kafferepet - med nykockt hallonsylt som går kvickt! [Här är receptet....](#)

**Baka bakelse till Mor eller någon annan som behöver firas ordentligt**

Tror det är dags att återuppväcka petits choux-bakelsen. Den bakas av enkläst

tänkbara råvaror som mjöl, smör och vatten. Den kan formas avlångt, då kallas den eclair. Den kan formas rund, då heter den profiterole. Fylld med kräm eller vispgrädde blir den en läcker bakelse.

[Läs mera här...](#)

#### Bakelse till Estelle

I Östergötland har man just korat en vinnare i tävlingen som gick ut på att skapa en bakelse till prinsessan Estelle, hertiginna av Östergötland.

[Läs mera här...](#)

Baka möra och goda sockerkringlor - receptet är gammalt och kommer från Centralkonditoriet i Väderstad.

Här är receptet: [Sockerkringlor](#)

Små möra godingar med härlig toscatopping - passar till kafferepet ute i bersån eller kanske till studentmottagningen!

[Toscaqrottor](#)



#### Gymnasie-SM & lokal matmässa i Mjölby

I slutet av mars, var Dackeskolan i Mjölby värd för det stora arrangemanget gymnasie-SM för hotell, restaurang- och kockelever. Samtidigt ordnade skolan också en matmässa. Bland utställarna av lokalproducerad mat visades ett lite annorlunda svenskt kaffebord.

[Läs mera här...](#)

#### Kafferep i Harestad

När den aktiva församlingen i Harestad, utanför Kungälv uppmanade till kafferep fick man in 44 sorters kakor! Allt givetvis hembakat.

[Läs mera här...](#)

#### Baktävling i TV4/Sjuan

Just nu är det slutaudition på TV4 för att få fram de tolv som ska tävla i hembakning i höst. Det ska bli oerhört spännande att få följa serien som spelas in i sommar och visas i höst. Tävlingen liknar Sveriges Mästerkock men man har lovat många intressanta inslag från historiska platser ute i landet, som är förknippade med bakverk, råvaror mm.



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.  
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14  
[info@hembakningsradet.se](mailto:info@hembakningsradet.se)