

Nyhetsbrev oktober, från Hembakningsrådet

Vi har just firat Kanelbullens dag, festligt och glatt på Röhsska museet. Och med den dagen avslutade vi designtävlingen. Priser och diplom delades ut. En sån glädje det är att få titta på alla nya bullskapelser. Tack till alla som deltar!

I detta Nyhetsbrev berättar vi också om några spännande människor, som har ett gemensamt. Bröd och bakning. Läs om Sirius Ahmadniaye, bagare i glutenfritt och Rosa Falck, resurseffektiv kostplanerare. Titta och njut av fina kanelbulledesignbilder, låt dig inspireras av glutenfria baktips och läs om ett nytt mera kalorislått socker, SteviaSocker.

Hatten på för alla bak-glada!

Birgit Nilsson Bergström



Pristagare i Hembakningsrådets Kanelbulledesigntävling 2012

Först och främst ett stort tack till alla er som funderat och skapat, bakat och fotat och sedan skickat in era strålande bidrag! Ett särskilt tack till er alla vuxna, många lärare, en del farmor/mormor/granne som hjälpt och inspirerat barn att plocka fram sin bakglädje. Bra jobbat! Designtävlingen avslutades dagarna innan Kanelbullens dag och juryn hade ett styvt jobb att välja bland alla oerhört kreativa och vackra nya bullformer. Idéerna verkar aldrig ta slut. Alla ni som inte fått något pris denna gång – ge inte upp. Det kommer säkert fler chanser.

[Läs mera här.....](#)

SteviaSocker – nytt socker med mindre energimängd

SteviaSocker är en söt, kalorislåtare nyhet på sockerhyllan.

[Läs vidare här.....](#)

Läs mera på: www.dansukker.se



Rosa Falck, prisad resurshushållare

[Läs mera här.....](#)



Du missar väl inte **Hela Sverige Bakar i Sjuan** på torsdagar. De tävlande har nu baka rulltårta och cupcakes med skilda resultat och i förra veckans avsnitt (den 4/10) fick man baka ciabatta. Det är både spännande att följa deltagarna men också lärorikt att höra juryns Johan Sörberg och Birgitta Rasmusson, bedöma och samtidigt ge tips och råd. Sänds i TV4/sjuan på torsdagar kl 21.

Passion för bakning

I ett litet bageri på Allmänna vägen, högst upp på Masthugget i Göteborg, ligger Blomgrens glutenfria bageri. Här huserar Sirus Ahmadniaye, erfaren bagare på "vanligt" bageri sedan tjugo år. Men för ca 4 år sedan tog han steget från att vara anställd i ett stort bageri till att köpa och driva eget. Att baka glutenfritt var helt nytt för Sirus, men en utmaning som passade honom.

[Läs mera här.....](#)



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