



Baka in våren och sommaren

Äntligen kan vi kalla det vår, nästan försommar på sina håll. Och äntligen är det dags att baka kakor och tårter till fester och kalas. Vi har gjort en djupdykning i marängernas värld och provbakat med olika sockersorter och med olika vispsätt.

Maränger med ekologiskt rösocker vispat å la Schweizisk metod blev min basfavorit. Och maränger med syrliga lingon! Läs mera i marängartikeln nedan. Läs också om två unga kvinnor som båda vunnit tävlingar och är riktiga bakfantaster. Christina Gyllner, som vann Hela Sverige Bakar i Sjuan i höstas och Sara Fjärstrand, som är bagare i och vann SM i Unge bagare i Göteborg i april. Vi har varit i Paris och besökt ett litet men världskänt surdegsgalleri, nära Eiffeltornet. Följ med dit - Poilâne på Boulevard de Grenelle.

Och så tipsar vi om en ny bakbok och om en härlig brödställning på Fredriksdal i Helsingborg.

Är du sugen på att baka knäckebröd måste du testa det härliga Sesamknäcket från Gunnebo Kaffehus & krog.

Hembakningsrådet önskar er alla en riktigt härlig maj, med sköna stunder både utomhus och inne vid bakkbordet!

Birgit Nilsson Bergström

info@hembakningsradet.se

031 - 24 50 14

Gilla oss på [Facebook](#)

Ring eller maila om du söker högupplösta bilder, recept osv.

Maränger, maränger ... massor av maränger

Läs om hur olika vispsätt och olika sockersorter ger dig oändliga variationsmöjligheter!

[Här är artikeln](#)



Valnöts- & chokladmaränger

Christina Gyllner, bakfantast och vinnare i Hela Sverige bakar 2012.

[Läs mera här](#)



Bakslaget lördag 25 maj kl 11 - 16 på Fredriksdal museer och träd Helsingborg.

En spännande dag i brödets tecken!

Hela sommaren 2013 pågår brödställningar och en rad spännande al barn och vuxna.

[Läs mera här](#)



Sugen på att **baka knäckebröd**?

Följ med till Gunnebo och baka Sesamknäcke!

[Läs mera här](#)

Alla sorters kakor

Ny bakbok från Semic för den sötsugne

[Läs mera här](#)

Följ med till ett vedeldat 30-talsbageri i Paris

Poilâne - nyskapande och trendigt

[Läs mera här](#)

Den 8 maj släpper Posten årets sommarfrimärken – den här gången med illustrerade småkakor.

[Läs mera här](#)



Sugen på en **halvdags bakkurs i maj**?
Hembakningsrådet och Hushållningsrådet erbjuder
två eftermiddagskurser för dig som jobbar
inom förskola,
fritids, skola, äldreomsorg... Vi hinner baka en
massa härliga
bröd och tipsar om hur man förenklar och
förbereder degar
så man hinner baka utan att det tar så mycket
tid.
Lund 20/5, Ängelholm 30/5.
För info om tid, kostnad, anmälan...maila
info@hembakningsradet.se



Sara Fjärstrand vann SM för Unga Bagare
Läs mera här...



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