



# Bröd

festival  
23-25/10 2009



Välkommen till en festival där smak, doft, inspiration och kunskap står i centrum!

## UTSTÄLLARE

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 Järnåldersbröd            | 12 Löjtnanten Bageri & Konditori        |
| 2 Brothaus Moberg AB        | 13 Estlands ambassad                    |
| 3 Vete-katten               | 14 Tysklands ambassad                   |
| 4 Saltå Kvarn               | 15 Schweiz ambassad                     |
| 5 Gateau                    | 16 Iraks ambassad                       |
| 6 Bakery & Spice            | 17 Bosnien-Hercegovinas ambassad        |
| 7 Kringelgården             | 18 Moldaviens ambassad                  |
| 8 Bageri Passion            | 19 Slovakiens ambassad                  |
| 9 Vivels                    | 20 Venezuelas ambassad                  |
| 10 Valhallabageriet         | 21 Japan, Löjtnanten Bageri & Konditori |
| 11 St. Jakobs stenugsbageri | 22 Festivalbageriet                     |

## TACK TILL

Norstedts förlag • Saltå Kvarn • Sveba-Dahlén AB • Sveriges Bagare & Konditorer • Tidningen Bröd

# FREDAG 23/10

## » 11.00–17.00 Brödmässa med några av Stockholms främsta bagerier.

Smakprov, försäljning, inspiration och goda råd.

Plats: Entréhallen och Lejongången

## » 12.00–13.00 Pressvisning

## » 12.00–16.30 Baka och grädda bröd på järnåldersvis ut på gården.

En arkeolog på plats berättar om säd, malning och gräddningsmetoder från förr.

Plats: Ute på Stora gården

## » 14.00–15.45 Guidad visning om bröd och bakhistoria i museet.

Plats: Samling utanför garderoben/utställningen Vikingar.

# LÖRDAG 24/10

## » 11.00–17.00 Brödmässa med några av Stockholms främsta bagerier.

Smakprov, försäljning, inspiration och goda råd.

Plats: Entréhallen och Lejongången

## » 11.30–12.30 Workshop "Lär dig baka vackra festbröd".

I vårt festivalbageri bakar du tillsammans med bagarmästare/konditor Jan Hedh, festbröd som du sedan tar med hem.

Plats: Röda rummet. Max 16 pers. Platsbiljett 80:- löses inför passet vid Röda rummet.

## » 11.30–12.30 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 12.00–17.00 "Bröd i världen – världens bröd" öppnar.

I den internationella festivaldelen bjuder tioalet ambassader på och berättar om bröd och brödkultur från sina respektive länder. En njutning för alla sinnen!

Plats: Hörsalen

## » 12.00–16.30 Baka och grädda bröd på järnåldersvis ut på gården.

En arkeolog på plats berättar om säd, malning och gräddningsmetoder från förr.

Plats: Ute på Stora gården

## » 12.30–13.15 Guidad visning om bröd och bakhistoria i museet.

Plats: Samling utanför garderoben/utställningen Vikingar.

## » 13.00–14.00 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 13.30–14.00 Bakning av högsta klass med bagarmästare Jan Hedh!

Miss inte bagarmästare/konditor Jan Hedhs fantastiska bakuppvisning i vårt festivalbageri!

Plats: Lejongången

## » 14.00–15.00 Sirapslimpa, knäckebröd och kavring.

"Vem, var, vad och varför?" Magnus Magnusson och Birgitta Persdotter från Sveriges bagare & konditorer.

Plats: Studion

## » 14.15–15.15 Författarmöte, försäljning – boksignering med Jan Hedh.

"Bröd & kaffebröd" Jan Hedh är tillbaka med en ny brödbok efter succén från 2004. Denna gång även med söta bröd. Återigen har Jan Hedh samlat recept på klassiker och mer okända brödtyper, svenska och utländska, i ett praktverk som doftar nybakat; ett 80-tal bröd och knäckebröd, och nästan lika många sorters kaffebröd.

Plats: Röda rummet

## » 14.30–15.15 Guidad visning om bröd och bakhistoria i museet.

Plats: Samling utanför garderoben/utställningen Vikingar.

## » 15.00–16.00 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 15.45–16.45 Workshop "Lär dig baka vackra festbröd".

I vårt festivalbageri bakar du tillsammans med bagarmästare/konditor Jan Hedh, festbröd som du sedan tar med hem.

Plats: Röda rummet. Max 16 pers. Platsbiljett 80:- löses inför passet vid Röda rummet.

# SÖNDAG 25/10

## » 11.00–17.00 Brödmässa med några av Stockholms främsta bagerier.

Smakprov, försäljning, inspiration och goda råd.

Plats: Entréhallen och Lejongången

## » 11.00–17.00 "Bröd i världen – världens bröd" öppnar.

I den internationella festivaldelen bjuder tioalet ambassader på och berättar om bröd och brödkultur från sina respektive länder. En njutning för alla sinnen!

Plats: Hörsalen

## » 11.30–12.30 Workshop "Lär dig baka vackra festbröd".

I vårt festivalbageri bakar du tillsammans med bagarmästare/konditor Jan Hedh, festbröd som du sedan tar med hem.

Plats: Röda rummet. Max 16 pers. Platsbiljett 80:- löses inför passet vid Röda rummet.

## » 11.30–12.30 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 12.00–16.30 Baka och grädda bröd på järnåldersvis ut på gården.

En arkeolog på plats berättar om säd, malning och gräddningsmetoder från förr.

Plats: Ute på Stora gården

## » 12.30–13.15 Guidad visning om bröd och bakhistoria i museet.

Plats: Samling utanför garderoben/utställningen Vikingar.

## » 13.00–14.00 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 13.30–14.00 Bakning av högsta klass med bagarmästare Jan Hedh!

Miss inte bagarmästare/konditor Jan Hedhs fantastiska bakuppvisning i vårt festivalbageri!

Plats: Lejongången

## » 14.00–15.00 Sirapslimpa, knäckebröd och kavring.

"Vem, var, vad och varför?" Magnus Magnusson och Birgitta Persdotter från Sveriges bagare & konditorer.

Plats: Studion

## » 14.15–15.15 Författarmöte, försäljning – boksignering med Jan Hedh.

"Bröd & kaffebröd" Jan Hedh är tillbaka med en ny brödbok efter succén från 2004. Denna gång även med söta bröd. Återigen har Jan Hedh samlat recept på klassiker och mer okända brödtyper, svenska och utländska, i ett praktverk som doftar nybakat; ett 80-tal bröd och knäckebröd, och nästan lika många sorters kaffebröd.

Plats: Röda rummet

## » 14.30–15.15 Guidad visning om bröd och bakhistoria i museet.

Plats: Samling utanför garderoben/utställningen Vikingar.

## » 15.00–16.00 Nyfiken på att baka surdegssbröd?

Allt om att sätta igång din egen surdegssats lärs ut på Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå Kvarn. Surdegssats och recept tar du med hem.

Plats: Studion. Max 20 pers. Platsbiljett 40:- löses inför passet vid Studion.

## » 15.45–16.45 Workshop "Lär dig baka vackra festbröd".

I vårt festivalbageri bakar du tillsammans med bagarmästare/konditor Jan Hedh, festbröd som du sedan tar med hem.

Plats: Röda rummet. Max 16 pers. Platsbiljett 80:- löses inför passet vid Röda rummet.

