

Stockholm 2008-10-13

Smaka! Upplev! Inspireras!

Brödfestival på Historiska museet

Den 25-26 oktober är det premiär för Brödfestivalen på Historiska museet. Under helgen intar bagerier och konditorier museets stora entréhall. Smak, doft, inspiration och kunskap står i centrum för festivalen. Man får provsmaka allt från grovt matbröd till söta bakelser, lära om surdegsbak och möta några av landets ledande experter på bröd.

Under festivalen får besökarna se prov på högklassig bakning när medlemmar i svenska bagerilandslaget gör häftiga skådebröd och utsökta bakverk. På plats finns även några av Stockholms främsta bagerier och konditorer. Här visas och säljs det senaste inom konditoriprodukter och kvalitetsbröd.

– Äntligen! – tänkte jag när Historiska museet hörde av sig om Brödfestivalen. Det här är ett perfekt tillfälle att lyfta fram brödet, säger Joel Christenson, som är medlem i svenska bagerilandslaget och till vardags driver Kringelgården tillsammans med sin fru Fia. Tidigare använde man ofta halvfabrikat och färdigmixade mjölblandningar i bageribranschen. Men nu är vi många som använder oss av gamla metoder, gör surdegsbröd och använder stenugn. Brödet blir bättre och godare. Det här bidrar till ett ökat intresse hos allmänheten.

På Brödfestivalen presenteras även bröd och brödkultur från hela världen. Ett 15-tal länder kommer genom sina ambassader i Sverige att visa bröd från sina respektive länder. Man belyser inte bara bröd som baslivsmedel utan också bröd som bärare av tradition och kultur.

Festivalbesökare som själva vill baka kan vara med i en workshop om surdegsbröd med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå kvarn eller baka vikingabröd på museets gård.

Pressbilder finns att ladda ner på www.historiska.se/pressmeddelanden

Program för Brödfestivalen 25-26 oktober kl. 11-17.

- Nyfiken på att baka surdegsbröd? Workshop med bagarmästare Manfred Enoksson från Saltå kvarn, lördag och söndag kl. 11.30-17. Fyra pass kl. 11.30-12.30, 13-14, 14.30-15.30, 16-17.
- Baka och grädda bröd på järnåldersvis i kupolugnen på museets gård. En arkeolog på plats berättar om säd, malning och gräddningsmetoder från förr. Lördag och söndag kl. 12-16.
- Specialvisningar av utställningen Bröd och andra bullar, lärdag och söndag kl. 12 och kl. 13.
- Barnverksamhet i vår skapandeverkstad, lördag och söndag kl. 13-15.

För mer information

Pressansvarig: Ulrika Mannberg, tel. 08-519 557 31, mobil 070-601 45 07, e-post ulrika.mannberg@historiska.se