

Stockholm 2008-06-11

Nu blir det andra bullar på Historiska

”Bröd och andra bullar” är en lekfull utställning om bröd i alla former. Här får vi bland annat se Sveriges äldsta och snyggaste bulle, lära oss mer om brödet genom historien och lyssna på musik i en enorm prinsesstårta. Utställningen öppnar den 14 juni och pågår till den 25 januari 2009 på Historiska museet i Stockholm.

När började man baka bröd i Skandinavien? Och när var kakor en statussymbol? Det och många andra frågor får vi svar på i utställningen ”Bröd och andra bullar”. Här presenteras historiska berättelser om vårt dagliga bröd och livets kalas. Vi möter bröd som mat, bröd som ceremoni, bröd som gemenskap och bröd i alla tänkbara former. Utställningen riktar sig till hela familjen, med barn från sex år och uppåt.

– Bröd är sinnligt, det är här och nu, säger utställningsproducent Tove Frambäck. Man äter bröd och njuter. Alla förstår och tycker om bröd och det gör det till ett tacksamt ämne att bygga berättelser kring. Genom igenkänning kan vi hjälpa barn att möta historien.

Föremålen är uppdukade på ett maffigt buffébord. Här kan bland annat Sveriges äldsta och snyggaste bulle, ett kornbröd från 400-talet, beskådas. Gigantiska köttbullsmackor, tårter i traktordäcksstorlek och hallongrottor stora som tefat utgör rekvisita. De olika bakverken har tovats av textilkonstnären Elisabeth Gustafsson. Mitt i utställningsrummet tronar en jättelik grön prinsesstårta. Inne i tårtan finns en myshörna för barnen, där de kan sitta och lyssna på sånger om bröd.

Pernilla Stalfelt, känd för bland annat Hårboken, Bajsoken och Dödenboken, har gjort fantasifulla illustrationer till utställningen. Bilderna, som både vänder sig till barn och vuxna, visar på mångtydigheten i ord som har med bröd och brödbak att göra. Till exempel ”att ha en bulle i ugnen” eller ”stans grädda går på premiär”.

I utställningen presenteras åtta olika teman med historiska nedslag från 200-talet till i dag. Vi får bland annat berättelserna om vridkvarnen som under järnåldern skapade en världsbild, ölets sociala betydelse under vikingatid och om oblaten som Kristi kropp. Vi följer brödframställningens olika moment: mala, blanda, knåda, jäsa, grädda, pynta, äta och mögla – men också livets olika faser från vagnen till graven.

Under invigningshelgen 14–15 juni får besökarna chans att baka tillsammans med Manfred Enoksson från Saltå Kvarn och vi bygger en ugn på museets gård. Hela sommaren kan alla intresserade baka sitt eget vikingabröd ute på gården.

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

För mer information

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